

DOSSIER DE PRESSE

INTERPROFESSION DE LA CHARCUTERIE AOP

*Demandes d'enregistrement du Boutefas et
du Jambon de la Borne au registre des AOP*



CONFÉRENCE DE PRESSE DU 7 JUIN 2021

Demandes d'enregistrement du Boutefas et du Jambon de la Borne au registre des AOP

Sommaire

1 Présentation de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)

- 1.1 Délégués
- 1.2 Buts de l'Interprofession

2 Historique du projet

3 Présentation des cahiers des charges

- 3.1 Aires géographiques
 - 3.1.1 *Production des porcs*
 - 3.1.2 *Jambon de la Borne*
 - 3.1.3 *Boutefas*
- 3.2 Caractéristiques de la matière première / porc
 - 3.2.1 *Alimentation locale*
 - 3.2.2 *Typicité par la race de porcs*
 - 3.2.3 *Bien-être animal*
 - 3.2.4 *Surcoûts*
 - 3.2.5 *Répartition des coûts supplémentaires sur la chaîne de valeur*
- 3.3 Jambon de la Borne
 - 3.3.1 *Processus de production*
- 3.4 Boutefas
 - 3.4.1 *Processus de production*
- 3.5 Pourquoi un projet commun «Jambon de la Borne et Boutefas » ?

4 Avantages de protéger le Jambon de la Borne et le Boutefas avec une AOP

5 Fonctionnement de l'Interprofession

- 5.1 Remerciements aux cantons de Vaud et Fribourg pour leur soutien ainsi qu'à tous les partenaires pour leur soutien
- 5.2 Présentation des logos
- 5.3 Contribution marketing pour financer le fonctionnement de l'ICAOP

6 Suite du projet

- 6.1 Publication dans la FOSC (Feuille officielle suisse du commerce)
- 6.2 Trouver des producteurs de porcs qui adhèrent aux cahiers des charges
- 6.3 Trouver des solutions pour valoriser l'ensemble de la viande des porcs « AOP »
- 6.4 Préparer le terrain du côté de la certification (élaboration du manuel de contrôle)
- 6.5 Elaboration d'une stratégie en tenant compte du délai transitoire de 2 ans

7 Contacts

8 Annexes

1. Présentation de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)

L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ci-après ICAOP) est présidée par M. Christian Deillon, maître artisan boucher-charcutier à Romont. Son secrétariat est géré par l'association Terroir Fribourg, représenté par son directeur, M. Pierre-Alain Bapst.

Le comité de l'ICAOP est composé de 13 personnes selon la liste ci-dessous.

N°	Nom	Prénom	NPA	Localité	Statut / Représentant
1	Annen	Daniel	1124	Gollion	Producteur porcs
2	Baechler	Simon	1565	Vallon	Représentant Suisseporcs
3	Barras	Eric	1684	Mézières	Représentant AMBCF
4	Deillon	Christian	1680	Romont	Président , resp. Jambon de la Borne
5	Forestier	Samuel	1420	Fiez	Spécialiste production porcine, représ. Canton de VD
6	Gerber	Philippe	1844	Villeneuve	Représentant AVMBC
7	Joseph	Marcel	1807	Blonay	Représentant Bell
8	Ménétreay	Frédéric	1763	Granges-Paccot	Représentant Union des Paysans Fribourgeois
9	Portmann	Philippe	1784	Courtepin	Représentant Micarna
10	Stuby	Armand	1800	Vevey	Vice-président , resp. Boutefas
11	Wicht	Christophe	1667	Prez-vers-Siviriez	Boucher indépendant
12	Wilhem	Patrick	1784	Courtepin	Représentant Micarna
13	Zurkinden	Robert	3186	Düdingen	Producteur porcs, resp. production porcine



Image : Boutefas, copyright Agence Parallèle à Bulle

1.1 Les Délégués ICAOP

L'ICAOP est composée de 40 délégués issus de l'ensemble des secteurs nécessaires au bon fonctionnement de l'interprofession et en tenant compte de la représentativité des cantons de Vaud et Fribourg.

FILIERE		NOM	PRENOM	RAISON SOCIALE	NPA	LIEU	REPRESENTATION
Jambon de la Borne	Fabricant	Goetschmann	Roman	Metzgerei	1735	Giffers	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Barras	Eric	La Jambonnière SA	1684	Mézières	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Bertschy	Nicolas	Boucherie-Charcuterie	1700	Fribourg	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Jacquaz	Patrick	Jambor SA	1730	Ecuvillens	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Clerc	Bruno	Bruno Clerc Sàrl	1680	Romont	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Deillon	Christian	Boucherie-Charcuterie	1680	Romont	AMBCF
Jambon de la Borne	Fabricant	Stuby	Philippe		1800	Vevey	AVMBC
Jambon de la Borne	Fabricant	Leuba	Eric	Boucherie Leuba SA	1400	Yverdon-les-Bains	AVMBC
Jambon de la Borne	Fabricant	Wicht	Christophe	Au Jambon d'Or	1667	Prez-vers-Siviriez	Indépendant
Jambon de la Borne	Fabricant	Wilhem	Patrick	Micarna SA	1784	Courtepin	Abattoir - Grossiste
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Baechler	José		1565	Vallon	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Glauser	Daniel		1792	Cordast	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Widmer	Christian		1772	Nierlet-les-Bois	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Pittet	Olivier	Grangeneuve (IAG)	1725	Posieux	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Gapany	Olivier		1646	Echarlens	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Zurkinden	Robert		3186	Düdingen	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Rime	Benoît		1630	Bulle	Suisseporcs
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Glauser	Fritz	UPF	1763	Granges-Paccot	Indépendant
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Jenni	Beat		1358	Valeyres-sous-Rances	Prométerre
Jambon de la Borne	Producteur de porcs	Bapst	Laurent	URM, Soc. Coop. Moulin de Payerne	1530	Payerne	Moulin
Boutefas	Fabricant	Rey	Clément	Boucherie Savoy	1616	Attalens	AMBCF
Boutefas	Fabricant	Blanc	David		1618	Châtel-St-Denis	AMBCF
Boutefas	Fabricant	Morier	Patrice		1659	Rougemont	Indépendant
Boutefas	Fabricant	Pérusset	Olivier	Ste des Abattoirs d'Orbe SA	1350	Orbe	Abattoir-Grossiste
Boutefas	Fabricant	Gerber	Philippe	SUTER Viandes SA	1844	Villeneuve	AVMBC
Boutefas	Fabricant	Maillard	Christophe	Bell Romandie SA	1033	Cheseaux	AVMBC
Boutefas	Fabricant	Ledermann	Pierre-Michel		1149	Berolle	AVMBC
Boutefas	Fabricant	Morier	Blaise	Boucherie du Tilleul	1008	Prilly	AVMBC
Boutefas	Fabricant	Stuby	Armand		1800	Vevey	AVMBC
Boutefas	Fabricant	Fivaz	Christian	Boucherie du Château SA	1110	Morges	AVMBC
Boutefas	Producteur de porcs	Annen	Daniel		1124	Gollion	Indépendant
Boutefas	Producteur de porcs	Chambaz	Alain	Vital (Prémix, multimix)	1817	Brent	Moulin
Boutefas	Producteur de porcs	Ducommun	Yannick		1754	Corjolens	Suisseporcs
Boutefas	Producteur de porcs	Sottas	Jean-Marc	Porcherie du Pâquier	1068	Les Monts-de-Pully	Suisseporcs
Boutefas	Producteur de porcs	Galli	André		1059	Peney le Jorat	Prométerre
Boutefas	Producteur de porcs	Berger	Luc		1682	Dompierre	Prométerre
Boutefas	Producteur de porcs	Pittet	Cyril		1040	Villars-le-Terroir	Prométerre
Boutefas	Producteur de porcs	Mari	Pierre		1585	Salavaux	Prométerre
Boutefas	Producteur de porcs	Roulin	Jean-Daniel		1306	Dailens	Prométerre
Boutefas	Producteur de porcs	Rufer	Pascal	Prométerre	1000	Lausanne 6	Prométerre

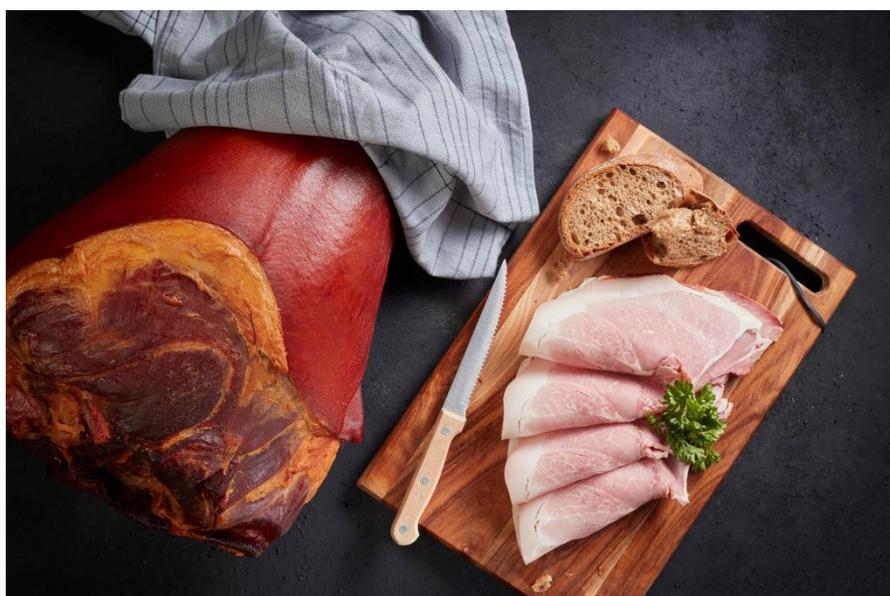


Image : Jambon de la Borne, copyright Agence Parallèle à Bulle

1.2 Buts de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)

L'ICAOP a été constituée conformément aux articles 60 et suivants du Code civil suisse et a pour but :

- de faire enregistrer et de gérer les appellations d'origine protégées de la charcuterie romande;
- de promouvoir les produits de charcuterie correspondants, ainsi que la production porcine nécessaire à leur élaboration;
- d'assurer la défense des intérêts, des produits, des fabricants et des producteurs de porcs concernés.

2. Historique du projet

Le projet d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) du Jambon de la Borne et du Boutefas a vu le jour en 2006 avec la création de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP).

Depuis, ses membres se sont investis pour que la certification AOP de ces produits puisse voir le jour. Le 15 septembre 2019, suite à l'assemblée des délégués qui a validé les cahiers des charges du Boutefas et du Jambon de la Borne, les dossiers de demandes d'enregistrements ont été transmis à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Par la suite, les cantons de Vaud et Fribourg ainsi que certains offices de la Confédération ont été consultés. Après ce long processus, l'OFAG a rendu une décision positive le 20 mai 2021 afin de procéder à la mise à l'enquête publique dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC), ce qui a été fait le 27 mai 2021.

3. Présentation des cahiers des charges

3.1 Aires géographiques

3.1.1 Production des porcs

La production des porcs, soit la naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs, a lieu dans les cantons de Vaud et de Fribourg.

La production des matières premières, telles que

- a) l'abattage et la découpe primaire,
- b) la production de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait,
- c) la fabrication d'aliment,

a également lieu dans les cantons de Vaud et de Fribourg.

3.1.2 Jambon de la Borne

L'aire géographique d'élaboration du *Jambon de la Borne* (salage et fumage) comprend l'intégralité du Canton de Fribourg ainsi que les districts du Canton de Vaud suivants : Broye-Vully, Lavaux-Oron et Riviera-Pays-d'Enhaut.

3.1.3 Boutefas

L'aire géographique d'élaboration du *Boutefas* (fabrication, fumage, cuisson et tranchage) comprend les cantons de Vaud et de Fribourg, à l'exception du district de la Singine

3.2 Caractéristiques de la matière première / porc

3.2.1 Alimentation locale

Concernant l'alimentation, les principes suivants sont définis pour les truies allaitantes, les porcelets inférieurs à 25 kg ainsi que l'engraissement des porcs:

- a) Les matières premières servant à l'alimentation des porcs sont exclusivement sans organismes génétiquement modifiés (OGM).
- b) Les matières premières composant la ration sont issues d'exploitations respectant les exigences PER (Prestations écologiques requises).
- c) Les matières premières protéiques suivantes peuvent notamment entrer dans la composition des aliments complémentaires : les pois fourragers, les féveroles, les lupins et autres plantes riches en protéines telles que la luzerne avec une forte digestibilité. Ces matières premières doivent provenir de l'aire géographique.
- d) Le respect des conditions d'affouragement est exigé pour l'ensemble des porcs d'un bâtiment ou d'un même système d'affouragement selon le présent cahier des charges.

Pour les truies allaitantes ainsi que les porcelets inférieurs à 25 kg, il est défini que l'alimentation doit répondre aux critères en matière d'alimentation porcine selon les normes d'Agroscope.

L'affouragement des porcs d'engraissement dès 25 kg est réalisé sur la base de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait. Il est défini que l'alimentation des porcs d'engraissement doit répondre aux critères suivants :

- a) La matière sèche de la ration provient au minimum à 80% de l'aire géographique.
- b) La part de petit-lait correspond entre 15% et 25% des apports de matière sèche de la ration du porc d'engraissement.
- c) Le riz et ses coproduits ainsi que le soja importé et ses sous-produits importés ou issus de graines importées sont interdits.

3.2.2 Typicité par la race de porcs

Les races des truies-mères et des verrats sont issues de la sélection suisse des races Grand porc blanc suisse (GPB) et Landrace suisse (LS). Les croisements entre les races GPB et LS sont autorisés. Le choix des géniteurs et génitrices se base sur des buts favorisant la qualité de la viande, en particulier un indice élevé en graisse intramusculaire.

3.2.3 Bien-être animal

Les exploitations porcines doivent favoriser les conditions de bien-être animal, respecter le programme d'Assurance Qualité Production de Viande suisse ainsi que les critères sanitaires usuels, tels que le service sanitaire porcin et ses programmes de santé.

La détention de tous les animaux porcins doit respecter le programme SST « système de stabulation particulièrement respectueux des animaux ».

Les truies gestantes ainsi que les animaux de la catégorie porcs engraissement dès 25 kg PV doivent, en plus, respecter le programme de détention SRPA « sorties régulières en plein air ».

Dans le cadre d'exploitations d'élevage travaillant en « ring », les truies mères en attente de saillie et gestantes doivent être détenues dans l'aire géographique ou dans les cantons limitrophes.

3.2.4 Surcoûts

Les exigences décrites ci-dessus ont fait l'objet d'une analyse points par points afin de définir les surcoûts. Ce travail réalisé en 2019 a chiffré un surcoût de 28.50 CHF par porc. Ce surcoût représente la valeur ajoutée pour les producteurs de porc.

3.2.5 Répartition des coûts supplémentaires sur la chaîne de valeur

Le montant de 28.50 CHF par porc sera versé au producteur de porc afin qu'il puisse financer les coûts supplémentaires liés à l'allongement de la durée d'engraissement, à l'affouragement local et aux infrastructures nécessaires.

Ce montant sera pris en charge par les bouchers et autres transformateurs et sera reporté d'une part sur les produits AOP (Jambon de la Borne et Boutefas) et d'autre part sur les autres parties de la viande qui devront être commercialisées sous un label régional à développer. Cette viande de porc régionale, de qualité supérieure, pourrait par exemple être valorisée dans le canal de la restauration collective publique, des boucheries régionales ou encore de la grande distribution.

3.3 Jambon de la Borne

3.3.1 Processus de production

Toutes les étapes de fabrication se trouvent dans le cahier des charges en annexe.

3.4 Boutefas

3.4.1 Processus de production

Toutes les étapes de fabrication se trouvent dans le cahier des charges en annexe.

3.5 Pourquoi un projet commun «Jambon de la Borne et Boutefas » ?

Comme mentionné plus haut, l'élément qui lie le Jambon de la Borne et le Boutefas est la matière première, à savoir la viande de porc, ainsi que le fourrage destiné à leur engraissement, notamment le petit-lait et les céréales. Le Jambon de la Borne et le Boutefas sont liés à des régions et non à des frontières administratives.

Cette union trouve aussi son origine dans la volonté des bouchers vaudois de protéger le Boutefas et des bouchers fribourgeois de protéger le Jambon de la Borne. La première étape pour sceller cette volonté de collaborer a été de créer l'Interprofession Charcuterie AOP en 2006.

4. Avantages de protéger le Jambon de la Borne et le Boutefas avec une AOP

Une Appellation d'Origine Protégée est la plus haute protection que peut obtenir un produit alimentaire en Suisse.

Rappelons que les produits AOP suisses sont également protégés au sein de l'Union Européenne depuis 2009. Ceci a été rendu possible suite à la reconnaissance mutuelle des Appellations d'Origine Protégées (AOP ou AOC) et des Indications Géographiques Protégées (IGP) entre la Suisse et l'Union européenne.

Pour la filière les avantages sont les suivants :

Agriculteurs / Producteurs de porcs :

- Maintien et développement du savoir-faire dans la production porcine
- Renforcement de la relation entre bouchers et agriculteurs
- Plus-value financière pour les agriculteurs, en contrepartie de l'application des critères définis dans le cahier des charges

Moulins :

- Maintien et développement du savoir-faire dans la production d'alimentation locale à base de céréales et composés régionaux
- Renforcement de la relation entre meuniers et agriculteurs

Bouchers-transformateurs :

- Renforcement de la relation entre agriculteurs et bouchers
- Maintien et développement du savoir-faire dans l'élaboration de produits traditionnels et authentiques
- Maintien des infrastructures traditionnelles
- Commercialisation de produits de haute qualité

Distributeurs :

- Possibilité de distribution de produits arborant le label AOP, au bénéfice d'une notoriété de marque.
- Profitent de la communication réalisée par l'Interprofession de la Charcuterie AOP ainsi que l'association suisse des AOP-IGP

Consommateurs :

- Accès à des produits certifiés et véritablement authentiques
- Opportunité de consommer des produits de haute qualité, notamment avec des teneurs riches en Omega 3/6
- Moyen de favoriser une répartition équilibrée de la valeur ajoutée sur l'ensemble de la filière

5. Fonctionnement de l'Interprofession

5.1 Remerciements aux Cantons de Vaud et Fribourg ainsi qu'à tous les partenaires pour leur soutien



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



MIGROS
Industrie



Union des Paysans
Fribourgeois
*Freiburgischer
Bauernverband*



5.2 Présentation des logos

Le Boutefas est commercialisé entier et porte sur chaque pièce, à la ficelle, une marque d'identification.



L'étiquetage du Jambon de la Borne, qu'il soit commercialisé entier, en morceaux ou tranché doit obligatoirement porter la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » ainsi que le logo ci-dessous :



5.3 Contribution marketing pour financer le fonctionnement de l'ICAOP

Les tâches d'une Interprofession sont :

- Assurer le respect du cahier des charges du Jambon de la Borne et du Boutefas dans l'ensemble de la filière
- Garantir la qualité des produits portant l'appellation AOP
- Gérer les quantités de produits finis sur le marché
- Promouvoir les produits au travers d'actions marketing

Pour fonctionner, l'Interprofession perçoit une contribution sur les produits finis. Cette étape est réalisée au travers de la vente des marques d'identification.

6. Suite du projet

6.1 Publication dans la FOSC (Feuille officielle suisse du commerce)

La mise à l'enquête des deux demandes d'enregistrement a été publiée dans la FOSC le 27 mai 2021. Le délai de recours est de 3 mois et court jusqu'au 27 août 2021.

6.2 Trouver des producteurs de porcs qui adhèrent aux cahiers des charges

Une des premières étapes de la démarche sera de nouer des partenariats avec des producteurs de porcs afin de mettre à disposition de la matière première correspondant au cahier des charges pour les transformateurs.

Durant cette étape, nous pourrons nous appuyer sur l'expérience de l'essai pilote qui a été réalisé avec Agroscope pour élaborer les cahiers des charges. Plusieurs paramètres devront être réunis, parmi eux, la sélection génétique, l'affouragement et les critères de bien-être animal.

6.3 Trouver des solutions pour valoriser l'ensemble de la viande de porcs « AOP »

Un des défis de l'ICAOP est de trouver des solutions pour valoriser l'ensemble des carcasses des porcs. En effet, un porc pèse environ 100 kg après abattage et, sachant que les 2 jambons représentent environ 20 kg et que seule une petite partie est valorisée en Boutefas, il faut trouver des solutions pour valoriser le reste de la viande. Le solde de la viande représente environ 60 kg par animal.

L'ICAOP a exploré plusieurs pistes et voit un potentiel dans les 3 domaines ci-dessous :

- Restauration collectives en collaboration avec les cantons de Vaud et Fribourg.
- Commercialisation sous forme de viande fraîche dans les boucheries régionales.
- Commercialisation au travers du canal de la grande distribution.

La viande qui ne sera pas transformée sous le label AOP en Jambon de la Borne ou Boutefas remplira tout de même les mêmes critères. Des réflexions sont en cours pour créer un label qui valorise cette viande de haute qualité.

6.4 Préparer le terrain du côté de la certification

L'organe de certification choisi par l'ICAOP est l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC). L'ICAOP va profiter du temps de mise à l'enquête pour élaborer le manuel de contrôle pour les différents échelons de la filière, qui vont du producteur de porcs aux bouchers en passant par les fabricants d'aliments et les abattoirs.

6.5 Elaborer une stratégie en tenant compte du délai transitoire de 2 ans

Une fois qu'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) est délivrée par l'OFAG, il y a un délai transitoire de 2 ans durant lequel l'utilisation de dénominations enregistrées comme AOP ou IGP et ne remplissant pas les conditions liées à l'Appellation d'Origine peut se faire. Après ce délai de 2 ans, seuls les produits certifiés peuvent utiliser la dénomination enregistrée.

7. Contacts

7.1 Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)

M. Christian Deillon, Président / 079 632 59 42 / christian@boucherie-deillon.ch

M. Pierre-Alain Bapst, Secrétaire général / 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Personne de contact concernant le Jambon de la Borne

M. Christian Deillon – 079 632 59 42

Personne de contact concernant le Boutefas

M. Marcel Joseph – 079 231 41 25

Personne de contact concernant la production porcine

M. Robert Zurkinden – 079 680 16 68

7.2 Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

M. Olivier Isler, Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Berne – 058 467 43 63 - olivier.isler@blw.admin.ch

7.3 Association suisse des AOP-IGP

M. Alain Farine, directeur, Belpstrasse 26, 3007 Bern – 031 381 49 53- alain.farine@aop-igp.ch

8. Annexes

- Cahier des charges Boutefas
- Cahier des charges Jambon de la Borne
- Schéma d'élaboration d'une AOP

