

Publicité

**Actions de la semaine**

**Pain croustillant IP-SUISSE**  
400 g  
**35%**  
**1.95 au lieu de 3.-**

**Kent Switch**  
Box, 10 x 20 cigarettes  
**-7 fr.**  
**85.- au lieu de 92.-**  
Poquet: 9.50 au lieu de 9.20

Valable du 26.04-02.05.2022

**DENNER**

TERROIR

Publié 16 décembre 2021, 10:23

# Le Boutefas décroche son AOP

**Le saucisson de porc des patrimoines vaudois et fribourgeois devient le deuxième produit carné de Suisse à bénéficier de cette protection.**



Le Boutefas doit à sa forme aux bourrelets de l'intestin de porc dans lequel il est fabriqué.  
DR

C'est fait, le Boutefas est désormais un produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. Cette charcuterie, spécialité du canton de Vaud et des régions limitrophes fribourgeoises, a été enregistrée par l'Office fédéral de l'agriculture. Une opposition avait été émise à cette demande par un boucher vaudois, pour des raisons économiques, mais elle a été levée depuis.

Le Boutefas est un saucisson fabriqué avec uniquement de la viande de porc dont on remplit un cæcum de l'animal (une partie de l'intestin). Ce dernier ayant des bourrelets, il donne cette forme si particulière à cette charcuterie, qui lui a peut-être valu son nom. Selon le Dictionnaire suisse romand, cela viendrait en effet du bas latin *buttis* (tonneau, outre) et de *fars*, radical de farcir, explique le site du [Patrimoine culinaire suisse](#).

## Le plus gros saucisson romand

---

On en trouve les premières mentions dans des écrits de 1634 et la recette de sa fabrication s'est transmise dans les campagnes au fil des siècles. Le Boutefas est le plus gros des saucissons de Suisse romande puisqu'il peut peser de 600 grammes jusqu'à trois kilos. Fermé par une seule ficelle à son extrémité, il est bouilli pendant une heure et demie et peut ensuite se manger chaud ou froid.

Il est connu aussi suivant les endroits sous les noms de podzet, casa ou botato. Cette AOP impose qu'il soit produit à partir de porcs nés et engraisés dans les cantons de Vaud et de Fribourg, à l'exception du district de la Singine, Il doit bien évidemment être fabriqué dans la même région.

Le Boutefas devient ainsi le deuxième produit carné à obtenir une AOP, après le Jambon de la borne fribourgeois. Les deux produits avaient d'ailleurs déposé leur demande en même temps, en mai dernier, mais l'opposition faite au Boutefas a retardé son inscription.

Actuellement, le [registre de la Suisse](#) comprend 42 inscriptions: 25 appellations d'origine protégée (AOP) et 17 indications géographiques protégées (IGP).