

Un patrimoine culinaire sublimé



« C'est une viande que je suis fier de vendre car je vois la différence déjà au moment où je la coupe. On sent qu'elle est bien ferme, moins flasque et avec une qualité plus régulière d'un animal à l'autre. »

Eric Leuba

YVERDON-LES-BAINS La Boucherie Leuba SA est la première à recevoir une certification afin de produire du Boutefas AOP dans la région. Une Fierté pour Eric Leuba, qui entend également améliorer sa gamme grâce à la marque Le Porc d'ici.

TEXTE ET PHOTO : ROBIN BADOUX

Une fierté et un plaisir. Eric Leuba ne dissimule pas sa joie après l'obtention du certificat d'Appellation d'Origine Contrôlée pour ses Boutefas. La boucherie yverdonnoise a en effet rempli le strict cahier des charges afin de réaliser le produit carné, issu du patrimoine culinaire ancestral des cantons de Vaud et Fribourg. « Nous sommes un peu des pionniers dans la région, annonce Eric Leuba, sourire aux lèvres. Mais, outre le Boutefas, nous voulions surtout obtenir la marque Le Porc d'ici afin d'avoir une qualité régulière avec des porcs venant vraiment de la région. »

En début d'année, les premières certifications ont été réalisées auprès des différents acteurs de la filière, tels que les abattoirs, producteurs de porcs ou moulins d'aliments.

En mars, les premières dégustations de boutefas, ainsi que des analyses chimiques ont été réalisées afin d'attester qu'ils répondent aux critères de qualité.

Le projet d'AOP du Boutefas, mais aussi du Jambon de la borne, a vu le jour en 2006, avec la création du Comité de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP). Parallèlement aux travaux de mise en oeuvre des cahiers des charges, des démarches ont été entreprises pour valoriser l'ensemble de la viande issue de porcs AOP. « Ça fait très longtemps qu'on en discute au sein de la profession, observe Eric Leuba. Le chemin était long et sinueux pour mettre tout le monde d'accord entre les deux cantons. Une fois que l'AOP est arrivée, il fallait simplement que les producteurs se lancent. Nous, on voulait essayer la marque une semaine ou deux. Puis, une fois qu'on a un doigt dans l'engrenage, on se prend au jeu. »

Alors que le Jambon de la borne est certifié AOP en septembre 2021, et le Boutefas en décembre de la même année, la marque Le Porc d'ici apparaît afin de garantir la qualité optimale des porcs, avec des conditions strictes d'engraissement, de bien-être animal et de proximité. « C'est une viande que je suis fier de vendre car je vois la différence déjà au moment où je la coupe. On sent qu'elle est bien ferme, moins flasque et

avec une qualité plus régulière d'un animal à l'autre. Avec cette marque, toute la filière est gagnante, du porcher au boucher en passant par le moulin où sont produits les aliments pour les porcs », constate Eric Leuba.

Grâce à la nouvelle marque, le boucher yverdonnois entend bien améliorer l'ensemble de ses produits à base de porc, sans pour autant faire exploser les prix pour les clients. Car même si les bêtes issues du label Le Porc d'ici sont plus chères, à raison de 30 à 40 francs par animal, davantage de viande peut être utilisée afin de produire des Boutefas, mais aussi des Saucissons vaudois, jambons de campagne, filets mignons ou du lard fumé ou salé.

Le Boutefas AOP rejoint donc les autres produits labellisés vendu par boucher yverdonnois, comme le saucisson vaudois et la saucisse aux choux IGP. Des labels garants d'une certaine qualité, mais qui permettent également de la pérenniser: « Ça nous permet d'avoir un oeil externe sur l'entreprise afin d'éviter qu'on s'éloigne de la ligne de conduite au fil du temps, explique Eric Leuba. C'est aussi utile lorsque nous rencontrons des problèmes de fabrication, comme une acidité anormale, et que nous avons besoin de conseils. Et c'est également un moyen de se démarquer par rapport à la concurrence. »

Des saveurs protégées

En Suisse, 25 produits bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée et 17 d'une Indication Géographique Protégée.

AOP et IGP « servent à protéger les noms géographiques ou traditionnels désignant des produits agricoles (autres que le vin) dont l'identité et les principales caractéristiques sont déterminées par leur origine. Lorsqu'un nom est protégé, son utilisation est réservée aux producteurs de l'aire géographique définie, pour autant qu'ils respectent un cahier des charges précis. », selon l'Office fédéral de l'agriculture.

En 2021, le Jambon de la borne et le Boutefas sont les premiers produits carnés à obtenir le label AOP en Suisse. Ils rejoignent ainsi le Gruyère ou la Cuchaule au rang des produits agricoles protégés contre la tromperie et la concurrence déloyale.

Désormais, le Boutefas, avec sa forme typique donnée par son embossage dans un caecum de porc, sa couleur brune dorée et son enfumage à froid ne peut être produit que dans sa région définie, de la production de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, soit les cantons de Vaud et Fribourg, à l'exception du district de la Singine.

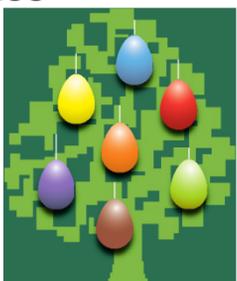
EN BREF

LES TUILERIES-DE-GRANDSON

Le Petit Pâques, cet événement incontournable

La Société de développement des Tuileries-de-Grandson organise sa fête du Petit Pâques, ce dimanche 23 avril. Toutes les personnes intéressées sont les bienvenues, dès 11h30, au collège des Tuileries, pour un apéro et une soupe aux pois qui seront offerts. Un repas et des jeux traditionnels pour adultes et enfants seront proposés, avec une buvette à disposition. Informations et photos souvenirs sur le site <https://sdtuileries.ch/>. • Com.

PETIT PÂQUES des Tuileries



DIMANCHE 23 avril 2023

PUB

B

209x132