Résumé de la demande d'enregistrement du *Boutefas*

1. Groupement demandeur

Interprofession Charcuterie AOP, p.a. Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

2. Nom du produit

Boutefas

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Charcuterie

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement du *Boutefas* est une association dont les membres sont d'une part les associations professionnelles représentant la production de porcs et d'autre part, les associations professionnelles de la Boucherie/Charcuterie.

L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) regroupe les producteurs de porcs de la zone de production Vaud-Fribourg, les bouchers fribourgeois et les bouchers vaudois concernés par les zones de fabrication. Toutes les corporations concernées en sont membres.

Concernant la production, l'Interprofession de la Charcuterie AOP regroupe d'une part les producteurs de porc vaudois et fribourgeois réunis dans une Commission de Prométerre, d'autre part au sein de l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF). Suisseporcs, Prométerre et l'Union des Paysans Fribourgeois sont représentés directement dans l'ICAOP en tant que membres corporatifs et indirectement au travers des délégués et du comité de l'ICAOP. On peut donc affirmer que la représentativité en termes de nombre de producteurs de porcs et de volume est ainsi assurée.

La transformation est représentée par l'association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC), de l'association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg (AMBCF) et/ou de l'Interprofession de la Charcuterie AOP.

La production totale de *Boutefas* est estimée à environ 26.2 tonnes par année. La quantité produite par des membres de l'ICAOP/AVMBC/AMBCF s'élève à 25.5 tonnes, soit 97.4 % de la production

totale estimée et représente 41 fabricants recensés, dont 5 fabricants qui ont annoncé ne pas soutenir la démarche. Parmi ces 5 fabricants, 2 ne sont pas membres du groupement, que ce soit de manière directe ou indirecte. Les membres du groupement transforment et élaborent donc plus de la moitié des quantités du produit.

Sur 41 fabricants de *Boutefas* recensés, 39 sont membres du groupement ce qui représente 95%. Ils sont ainsi plus de 60%.

Les statuts du groupement démontrent qu'il est organisé selon des critères démocratiques.

Par conséquent, le groupement peut être considéré comme représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

De nombreuses références historiques attestent de l'utilisation du mot « boutefas ». En patois, il se disait simplement « boutefa » et signifie un gros saucisson. En outre, le *Boutefas* est protégé en vertu de différents accords relatifs à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine (dont ceux conclus avec la Russie, la Géorgie et la Jamaïque).

Finalement, le *Boutefas* figure dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse, qui énumère les produits alimentaires qui ont une tradition d'au moins 40 ans sans interruption, qui sont consommés, produits et disponibles à l'heure actuelle et qui ont un rapport particulier avec la Suisse.

Au vu de ce qui précède, la dénomination *Boutefas* ne peut être considérée comme générique.

7. Elements historiques

La production porcine, l'abattage et la découpe primaire reposent sur les structures traditionnelles des productions porcines des cantons de Fribourg et de Vaud, qui se caractérisent par des similitudes et des complémentarités qui ont tissé des liens et des interdépendances réciproques. Les similitudes tiennent aux liens avec la production de fromage et à l'utilisation du petit-lait. Les complémentarités se situent à deux niveaux. Premièrement, la tradition de l'utilisation du petit-lait veut que dans certaines régions fribourgeoises, le petit-lait était repris par les producteurs pour le donner à leurs truies d'élevage, alors que dans le canton de Vaud et les zones limitrophes fribourgeoises, on laissait le petit-lait au laitier, qui l'utilisait dans des porcheries d'engraissement. Il en résulte une complémentarité et une interdépendance traditionnelles qui font qu'une région engraisse les porcelets nés dans l'autre. Aujourd'hui encore, le canton de Fribourg est tributaire de l'engraissement et de l'abattage des porcs sur sol vaudois. Deuxièmement, il existe une complémentarité évidente et traditionnelle entre les cantons de Fribourg et de Vaud en matière de zones de production herbagère – prédestinées à la production laitière et fromagère – et céréalières, fournissant les indispensables compléments à la ration des porcs.

Ces éléments permettent de fonder l'aire géographique de la production du porc destiné à la fabrication du *Boutefas*.

Concernant l'élaboration et le fumage du *Boutefas*, les plus anciennes attestations remontent à 1634, sous la forme et le terme « bourrifas », avec l'influence de « bourrer ».

8. Preuve du lien au terroir

Concernant la typicité liée à la production de la matière première, traditionnellement dans le Pays de Vaud et Fribourg, la production porcine était une voie de mise en valeur du petit-lait des fromageries. La production du Gruyère et d'autres spécialités fromagères du canton (Vacherin Mont - d'Or, tomme vaudoise, etc.) ont pris leur essor entre la fin du XIXe siècle et le milieu du XXe siècle. La production

porcine a suivi cette croissance, entraînant celle des charcuteries vaudoises et fribourgeoises. Le complément nutritif indispensable provient, lui aussi, d'une importante région productrice de céréales en Suisse, à savoir les cantons de Vaud et Fribourg. Il s'agissait principalement de l'orge, jusqu'à ce que les propriétés standard de cette céréale se modifient il y a une vingtaine d'années pour des raisons indépendantes de l'élevage d'animaux de boucherie. On sait maintenant que cet orge « ancien » était beaucoup moins riche en acides gras polyinsaturés qu'actuellement. Cette alimentation porcine typique permet d'obtenir une chair ferme et donc une charcuterie de grande taille dont les tranches conservent leur forme initiale.

La typicité du produit étant garantie par un affouragement spécifique à l'aire géographique, un rapport élaboré par l'institut Agroscope (centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole) prouve que la matière première servant à l'élaboration du *Boutefas* respecte les caractéristiques de l'aire géographique.

Concernant la typicité liée aux caractéristiques du produit final, le *Boutefas* est un produit de charcuterie crue fumée à partir de découpes de porcs. Sa particularité est qu'il est enveloppé dans le gros intestin du porc, d'où sa taille volumineuse. C'est le volume de son boyau (caecum de porc) qui lui confère, lors de la phase de maturation, les goûts qui lui sont propres et le distingue des autres charcuteries.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes (si elles existent)

Le *Boutefas* est produit à partir de découpes de porcs nés, élevés et engraissés sur sol vaudois ou fribourgeois. L'affouragement des porcs est réalisé sur la base de céréales et de petit-lait de provenance vaudoise ou fribourgeoise. Ces deux aliments représentent au moins 80% de l'alimentation des porcs, calculée en matière sèche. Après la mise en boyau, le *Boutefas* est ensuite égoutté et peut être étuvé, puis fumé à froid à une température comprise entre 18 et 28 degrés. La fumée résulte de la combustion de sciure ou de bois naturel issus d'un mélange de résineux et de feuillus.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La production des matières premières (la naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs, l'abattage et la découpe primaire, la production de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait et la fabrication d'aliment) a lieu dans les cantons de Vaud et de Fribourg. L'aire géographique d'élaboration du *Boutefas* (fabrication, fumage, cuisson et tranchage) est les cantons de Vaud et de Fribourg, à l'exception du district de la Singine.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Boutefas* est un produit de charcuterie cru à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit. Le *Boutefas* a un arôme agréable de chair de porc hachée grossièrement et de fumée naturelle. Le poids du produit fini varie généralement entre 600 g et 3 kg. Il est d'aspect extérieur brun doré. Au test organoleptique, il a une consistance compacte sans excès et une odeur agréable de la chair et de fumée.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Pour l'obtention du *Boutefas*, il faut passer par les étapes suivantes : la production de la viande de porc (naissance, élevage, engraissement des porcs et abattage) et la fabrication du *Boutefas* (tri de la viande, préparation, hachage, pétrissage, embossage, rubéfaction et fumage). Les carcasses de porc doivent peser au minimum 80 kg.
Pour la fabrication du *Boutefas*, la matière première doit être triée. Il est élaboré à partir d'un mélange

de viande de porc. Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 65 %, respectivement 35 %. La pâte est mise en boyaux exclusivement dans des caecums de porc dont une extrémité est fermée naturellement. L'autre extrémité est fermée au moyen d'une ficelle. Le *Boutefas* est égoutté et peut être étuvé. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 18 à 28° C. La fumée résulte de la combustion de sciure ou de bois naturel issus de résineux, de feuillus ou d'un mélange des deux. La durée minimale de la rubéfaction et du fumage est de 48 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite.

d) Organismes de certification

Organisme Intercantonal de Certification (OIC ; SCESp 0054).

e) Étiquetage et traçabilité

Chaque producteur de *Boutefas* est tenu de conserver les pièces (bulletins de pesage ou de livraison) permettant de prouver que les porcs ou découpes qu'ils se procurent pour la fabrication du *Boutefas* sont conformes aux dispositions du cahier des charges. Tous les produits mis en circulation qui portent la désignation protégée doivent être munis d'une marque d'identification et indiquer la dénomination protégée et l'organisme de certification. Le *Boutefas* est commercialisé entier et porte sur chaque pièce, à la ficelle, une marque d'identification. L'étiquetage à utiliser pour le préemballage du *Boutefas* doit obligatoirement porter la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP » ainsi que le logo défini par le groupement. Le nom du producteur du *Boutefas* doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, comme les barquettes et les portions.