Résumé de la demande d'enregistrement du *Jambon de la Borne*

1. Groupement demandeur

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

2. Nom du produit

Jambon de la Borne

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Charcuterie

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement du *Jambon de la Borne* 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 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 en territoire vaudois. Toutes les corporations concernées en sont membres.

La production totale de *Jambon de la Borne* est estimée à environ 48'100 pièces par année. La quantité produite par des membres affiliés à l'association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg (AMBCF) et/ou à l'interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) s'élève à 38'100 pièces, soit 79.2 % de la production totale estimée et représente 10 fabricants sur 11, un seul fabricant n'étant pas affilié au groupement.

Sur 11 fabricants de *Jambon de la Borne* recensés, 10 sont membres du groupement ce qui représente 90.9%. Ils sont ainsi plus de 60%.

L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) 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.

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

Une étude de notoriété mandatée par l'OFAG en 2002 dans le cadre d'une première demande d'enregistrement a établi clairement que la dénomination *Jambon de la Borne* est associée d'abord au canton de Fribourg, puis au canton de Vaud ou à la Suisse romande.

En outre, le *Jambon de la Borne* 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 *Jambon de la Borne* 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 *Jambon de la Borne* ne peut être considérée comme générique.

7. Elements historiques

Le dossier historique de la présente demande comporte deux volets : la production porcine, l'abattage et la découpe primaire ainsi que le salage et le fumage du *Jambon de la Borne*.

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 *Jambon de la Borne*.

Concernant le salage et le fumage du *Jambon de la Borne*, la perpétuation du *Jambon de la Borne* dans la zone de fabrication et notamment en terre fribourgeoise est à ce titre assez étonnante, mais s'explique par le maintien de fêtes séculaires comme la Bénichon où le *Jambon de la Borne* est un élément central du menu traditionnel. Dans les campagnes, la salaison et la fumaison étaient le seul moyen de conservation en l'absence de réfrigérateurs. Ceux-ci sont apparus plus tard à Fribourg qu'en d'autres régions de la Romandie, en raison certainement du caractère très rural, conservateur ou plus pauvre du canton. Le caractère humide, les changements de températures fréquents et la

présence de brouillard dans l'aire géographique, empêchant le séchage à l'air, ont incité les fabricants à fumer ces produits dans les traditionnelles chambres à viande des fermes où débouchaient les tuyaux de fumée du « fourneau à molasse » et du potager à bois. Par contre, le fumoir traditionnel du Gros de Vaud, du Nord vaudois, du Pied du Jura et de la Côte - régions qui connaissent des climats comparables également - ne présente pas l'aspect d'une borne, mais se compose d'une chambre à fumer au rez-de-chaussée, dans lequel la fumée est produite par de la sciure qui bourronne et non au feu de bois comme dans la borne.

Pour ce qui est de la dénomination, de nombreuses références historiques attestent de l'utilisation du mot « borne ». L'étude historique réalisée par Mme Céline Carrupt en octobre 2002 décrit parfaitement l'historique du nom et de l'utilisation de la borne. Le terme « borne » apparaît pour la première fois en français à Vevey en 1573. Son utilisation n'est historiquement pas limitée au canton de Fribourg, mais s'étend notamment à l'Est vaudois et à la Broye vaudoise.

8. Preuve du lien au terroir

Concernant la typicité liée à la production de la matière première, le lien du *Jambon de la Borne* au terroir de l'aire géographique est dû au fait qu'il est élaboré avec une matière première locale pourvue de qualités spécifiques. Les structures des productions porcines des cantons de Fribourg et de Vaud se caractérisent par des similitudes (lien avec la production de fromage et à l'utilisation du petit-lait) et des complémentarités (une région engraisse les porcelets nés dans l'autre) qui ont tissé des liens et des interdépendances réciproques. Aujourd'hui encore, le canton de Fribourg est tributaire de l'engraissement et de l'abattage des porcs sur sol vaudois. La production porcine, l'abattage et la découpe primaire reposent sur les structures traditionnelles des productions porcines des cantons de Fribourg et de Vaud.

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 *Jambon de la Borne* respecte les caractéristiques de l'aire géographique.

Concernant la typicité liée aux caractéristiques du produit final, le *Jambon de la Borne* est un produit salé « à sec ». Les produits salés « à sec » se consomment généralement à l'état cru après une certaine dessiccation. Le jambon fumé à la borne se consomme cuit, ce qui en fait un cas particulier. Dans les campagnes de l'aire géographique, la salaison et la fumaison étaient le seul moyen de conservation en l'absence de réfrigérateurs. Les caractéristiques organoleptiques et physiques de cette spécialité permettent de le distinguer des autres produits de charcuterie.

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

Les méthodes traditionnelles de production du *Jambon de la Borne* sont restées telles quelles, malgré la disparition lancinante des véritables chambres à fumer la viande des fermes fribourgeoises, à savoir la salaison à sec et le fumage au feu de bois, avec la possibilité d'appoint avec de la sciure ou de la friction de bois.

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

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Jambon de la Borne* est un produit de salaison cru de longue conservation, consommé cuit, élaboré à partir de viande de porc. Le poids du produit fini varie généralement entre 6 et 9 kg. Le *Jambon de la Borne* est d'aspect extérieur brun foncé. A la coupe, il présente une couleur rouge typique d'un produit de salaison, homogène entre les différents muscles. Il a une consistance ferme et une odeur traditionnelle de fumé.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Pour l'obtention du *Jambon de la Borne*, 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 jambon (découpe, salaison, ressuyage et fumage). Les carcasses de porc doivent peser au minimum 80 kg. Pour la fabrication du *Jambon de la Borne*, la matière première est préparée selon la coupe fribourgeoise, c'est-à-dire qu'il faut comprendre le jambon frais, avec os et jarret et couenne, mais sans le quasi. L'os du bassin est traditionnellement scié ou coupé près du cartilage. La salaison des jambons se fait essentiellement à sec et dure au moins trois semaines. Après la salaison, les jambons peuvent subir un ressuyage d'environ une semaine dans l'ambiance du saloir ou en chambre de maturation. Les jambons sont mis à fumer durant une période de trois à huit semaines dans une borne. Le fumage se fait à froid, à une température comprise entre 15 et 25 °C. La production de fumée se fait par minimum 75 % de combustion vive avec du bois de feu. Il s'agit traditionnellement de bois de chauffage : foyards, résineux ou arbres fruitiers. La sciure ou la friction de bois peuvent être autorisées en appoint, au maximum 25 %, durant tout le processus de fumage.

d) Organismes de certification

Organisme Intercantonal de Certification (OIC ; SCESp 0054).

e) Étiquetage et traçabilité

Chaque producteur de *Jambon de la Borne* est tenu de conserver les pièces (bulletins de pesage ou de livraison) permettant de prouver que les jambons qu'il se procure pour la fabrication de *Jambon de la Borne* sont conformes aux dispositions du cahier des charges. Les *Jambons de la Borne* vendus entiers, crus ou cuits, portent sur chaque pièce, à l'os du jarret, la marque d'identification obligatoire. L'étiquetage à utiliser pour le préemballage du *Jambon de la Borne*, qu'il soit commercialisé, entier, en morceaux ou tranché doit obligatoirement porter la mention « AOP » ou « Appellation d'Origine » ainsi que le logo défini par le groupement.