Berne, le 14 octobre 2002

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Viande séchée du Valais*

1 Groupement demandeur

Association Valaisanne des maîtres bouchers

2 Nom du produit

Viande séchée du Valais

3 Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4 Type de produit

Viande de bœuf salée et séchée à l'air convenant à la consommation à l'état cru.

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur est l'Association Valaisanne des maîtres bouchers, association créée en 1951. Celle-ci compte aujourd'hui 115 membres actifs, dont 42 produisent de la Viande séchée du Valais. Par ailleurs, selon l'enquête réalisée par l'Association Valaisanne des Maîtres Bouchers en 1995, 38 fabricants membre de ladite Association sèchent 87% de la viande donnant droit aux parts de contingent d'importation attribuées par la Confédération. Toutefois, les morceaux de cuisse de bœuf importés ne peuvent en aucun cas être utilisés pour la fabrication de la « Viande séchée du Valais ».

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

En outre, il n'y a pas de d'imitation connue de la dénomination *Viande séchée du Valais*. De plus, la marque *Viande séchée du Valais*, associée au logo du groupement demandeur est enregistrée auprès de l'Institut fédéral de la Propriété Intellectuelle depuis le 9 décembre 1995. Par ailleurs, le dossier historique prouve l'existence du produit «viande séchée» de manière bien documentée. Par contre il n'est pas possible de dater la 1ère occurrence du nom *Viande séchée du Valais*. Le terme a très vraisemblablement été utilisé à partir du moment où des entreprises se sont spécialisés dans le séchage de la viande bœuf et ont commencé à «exporter» une partie de leur production hors des frontières cantonales après la 2ème guerre mondiale.

7 Dossier historique

En raison des conditions climatiques rudes du milieu alpin, la constitution de réserves durables revêtaient d'une importance cruciale pour ces populations. Ainsi, grâce à l'ingéniosité des bergers, sont nées les techniques de salaison et de séchage. En effet, les premières références bibliographiques relatant l'existence de la viande séchée se trouvent dans l'ouvrage d'Anton

Gattlen **« Die Beschreibung des Landes Wallis in der Kosmographie Sebastian Münsters », deutsche Ausgaben, 1544-1550.**

Avec l'abandon progressif de la production familiale et le développement du tourisme, la dénomination *Viande séchée du Valais* est venue couronner la seule viande de bœuf ou de vache, issue des meilleurs morceaux de la cuisse. La production de *Viande séchée du Valais* est devenue une activité à part entière, exercée par des professionnels qualifiés dont le savoir-faire atteste de l'expérience acquise au cours des siècles d'histoire valaisanne.

8 Typicité du produit liée au terroir

La *Viande séchée du Valais* se caractérise par le fait qu'elle est transformée et élaborée dans le Canton du Valais. De plus, la naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse. La matière première utilisée pour sa production se compose de morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras, et dont le pH ne doit pas excéder 5,9. Le séchage lent et uniforme de la *Viande séchée du Valais*, préalablement brassée dans un mélange d'épices et d'herbes, confère au produit final sa typicité.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Jusque dans les années soixante, une forte proportion des ménages élèvent des porcs, des moutons et des bovins pour leur propre consommation. Avec l'abandon progressif de la production familiale et le développement du tourisme, la dénomination *Viande séchée du Valais* est apparue sur le marché. La production de *Viande séchée du Valais* est devenue une activité à part entière, exercée par des professionnels qualifiés dont le savoir-faire partagé est garant de la typicité de ce produit.

La «Viande séchée du Valais» se différencie par sa forme ronde ou rectangulaire, ainsi que par sa perte de poids située entre 40 et 50%. La moisissure noble qui recouvre les morceaux de viande témoigne du processus naturel de séchage et lui donne sa couleur typique.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique de la fabrication de la *Viande séchée du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Viande séchée du Valais* est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché.

La *Viande séchée du Valais* peut être pressée mais en aucun cas fumée. Sa forme est ronde ou rectangulaire, le séchage uniforme, et la perte de poids par rapport au produit frais se situe entre 40 et 50 %.

Une fois le processus de séchage terminé, la viande est recouverte d'une moisissure noble (floraison de champignons microscopiques) et régulière.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La matière première utilisée pour la production de la *Viande séchée du Valais* se compose des morceaux de cuisses de bovins suivants:

a) le coin,
b) la tranche carrée,
c) la tranche ronde,
d) le rond de fausse tranche (rond de longe) et
e) le plat de fausse tranche (plat de longe).

Après macération des pièces de viande dans un mélange d'herbes et d'épices, les morceaux sont séchés à l'air pendant une durée de 5 à 16 semaines.

d) Organisme de certification

La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

L'étiquetage de la *Viande séchée du Valais* doit obligatoirement mentionner le nom du fabricant. Il doit porter la mention « Indication géographique protégée » ou IGP ainsi que le logo ci-dessous:

Les animaux abattus dont la viande est utilisée pour la fabrication de *Viande séchée du Valais* doivent être enregistrés dans la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA).