



Berne, le 11 septembre 2000

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Saucisse aux choux vaudoise*

1 Groupement demandeur

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, Route du Lac 2, 1094 Paudex

2 Nom du produit

Saucisse aux choux vaudoise

3 Protection demandée

Indication géographique protégée

4 Type de produit

Charcuterie

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC) regroupe la plupart des bouchers et charcutiers vaudois. Elle a confié le dépôt du dossier à l'association charcuterie vaudoise AOC et IGP.

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

« L'encyclopédie illustrée du Pays de Vaud » (tome 11, la vie quotidienne II, 1984, éditions 24 Heures, Lausanne) ainsi que le « dictionnaire suisse romand » (éditions Zoé, 1997) considèrent la *Saucisse aux choux vaudoise* comme un produit typiquement vaudois généralement accompagné du célèbre papet vaudois ou papet aux poireaux.

7 Dossier historique

L'origine de la *Saucisse aux choux vaudoise* remonte à l'an 879. Lorsque l'empereur de Germanie, Charles Le Gros et deux de ses neveux, héritiers du roi de France Louis Le Bègue, se réunirent à Orbe pour y régler des questions de succession, les monarques et leur suite séjournèrent plusieurs semaines à Orbe vivant largement des produits du domaine royal. La tradition veut que la viande vint à manquer, c'est alors qu'un urbigène eut l'idée de mélanger des choux à la chair à saucisse pour la rallonger. En fait, la *Saucisse aux choux vaudoise* trouve son origine au Moyen Age lorsque l'on appliqua ce qui était nouveau, à savoir fumer et cuire la charcuterie. Le début de ce procédé date du moment où l'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver.

8 Typicité du produit liée au terroir

La *Saucisse au chou vaudoise* s'insère dans la chaîne logique de mise en valeur par les porcs du petit-lait des fromageries artisanales situées dans l'aire géographique. L'ancrage social du produit est très fort, démontré par l'existence du « papet » accompagné par la *Saucisse au chou vaudoise*, véritable plat national vaudois. La conservation de la viande de porc par fumage associée à la texture de la saucisse, au boyau de bœuf naturel et aux épices utilisées sont les éléments typiques du savoir-faire des fabricants de la *Saucisse au chou vaudoise*.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

La provenance de la matière première carnée, la préparation des choux, le tri de la viande, les proportions du mélange viande de porc maigre/lard et de choux, la grosseur des grains au hachage, les épices, le boyau utilisé, le fumage à froid, l'interdiction de teintures chimiques et l'hygrométrie relative du stockage constituent les principaux usages locaux, loyaux et constants documentés dans la demande d'enregistrement.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

La zone de fabrication de la *Saucisse aux choux vaudoise* est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Saucisse aux choux vaudoise* est un produit de charcuterie cru fumé à maturation interrompue préparé exclusivement à base de viande de porc, de couennes cuites, de foie de porc, de choux blanchis et convenant à la consommation à l'état cuit. Elle est conditionnée exclusivement dans un boyau naturel de bœuf. Les boucles sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Elle est poussée dans un boyau courbe de bœuf d'un diamètre de 38 à 44 mm et son poids est compris entre 300 g et 400 g. Sa couleur est brun doré. La quantité de protéines totales est de 9 % au minimum et celle du collagène représente au maximum 50 % des protéines totales. La *Saucisse aux choux vaudoise* a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé et marié à l'arôme des choux.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La *Saucisse aux choux vaudoise* est produite à partir de découpes de porcs engraisés et abattus en Suisse et dont l'âge minimum est de 140 jours au moment de l'abattage et le poids de 75 kg au moins (poids mort) ainsi que de choux. Les choux sont blanchis puis pressés. Le tri de la viande doit exclure les tendons, les parties sanglantes et les ganglions ainsi que les autres parties étrangères. Le mélange de viande de porc maigre, de lard, de couennes cuites, de foie, de museau cuit, de cœur, de langue, de tête désossée, de bordure de lard et de choux blanchis doit permettre de respecter les valeurs d'analyse. Lors du hachage, la grosseur des grains est comprises entre 3 mm (couennes) et 5 mm (viande). Les épices de base sont le sel de cuisine et le poivre. Les épices pouvant être prises en considération sont l'ail, la coriandre, la muscade, le macis, le girofle et l'anis. Les additifs pouvant être pris en considération sont le sel nitrité, un acidifiant, un antioxydant et divers sucres. Des ferments de maturation peuvent être ajoutés. Le tout est ensuite pétri et mis en boyau naturel courbe de bœuf. La *Saucisse aux choux vaudoise* est ensuite égouttée et peut être étuvée puis fumée à froid à une température de 18 à 28 degrés. La fumée résulte de la combustion de sciure et de bois naturel issus d'un mélange de résineux et de feuillus. La durée minimale de la rubéfaction et du fumage est de 24 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite. Le stockage a lieu à une hygrométrie relative de 65 à 80 %.

d) Organismes de certification

La certification du produit selon la norme EN 45011 est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 ou par ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe. Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Saucisse aux choux vaudoise*.

e) Etiquetage et traçabilité

Les animaux sont identifiés obligatoirement par une marque distinctive numérotée à l'oreille permettant de remonter à l'éleveur. Les bulletins de pesage sont conservés par les fabricants. Dans le cas où le fabricant utilise des découpes achetées chez un grossiste, il doit se faire délivrer une attestation du vendeur qu'il s'agit de viande suisse conforme au cahier des charges. Toutes les *Saucisses aux choux vaudoises* portent une étiquette comprenant le nom du fabricant ou le numéro du fabricant et la date de fabrication ou la date d'emballage ou le délai de consommation. Une banderole avec le logo ci-dessous et les mentions *Saucisse aux choux vaudoise* et indication géographique protégée ou IGP entoure la *Saucisse aux choux vaudoise*.

