



Résumé de la demande d'enregistrement du *Jambon cru du Valais*

1. Groupement demandeur

Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, Case postale 96,
1964 Conthey

2. Nom du produit

Jambon cru du Valais / Walliser Rohschinken

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

Jambon cru [dénomination admise en lieu et place de la dénomination spécifique « produit à base de viande de porc à consommer cru », selon l'*Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale* (art. 8 al. 4)].

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La production annuelle estimée de *Jambon cru du Valais* est de 417 tonnes. Les membres de l'Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP représentent 98.5% du volume de production et 87.5% des producteurs de *Jambon cru du Valais*.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Jambon cru du Valais* n'est pas un terme générique. Cette dénomination existe tout d'abord depuis les temps anciens comme un produit typique du Valais. La viande salée et séchée occupait une place centrale dans la nourriture des valaisans en 1874 déjà, Alexandre de Torrenté citant le bœuf et le mouton salé parmi les articles purement nationaux et qui font partie du menu valaisan. Le *Jambon cru du Valais* était d'ailleurs déjà vanté dans le Feuille d'avis du Valais, du 10 septembre 1910.

De plus le produit *Jambon cru du Valais* est expressément énoncé 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.

En Valais, le jambon cru fait partie des spécialités alimentaires réputées du canton du Valais et de la véritable Assiette valaisanne.

Ces éléments démontrent que depuis les temps les plus reculés et jusqu'à aujourd'hui, le *Jambon cru du Valais* est une dénomination traditionnelle valaisanne et non pas un terme générique universel.

7. Eléments historiques

Le séchage des produits carnés est une technique attestée depuis le 16^{ème} siècle en Valais (Cosmographie de Sebastian Münster publiée en 1544). Toutefois à cette époque, l'élevage du cochon est encore peu développé en Valais, comme le montre la thèse d'Alain Dubois. A la fin du 19^{ème} siècle, où apparissent les premières attestations précises concernant le séchage des viandes, cette situation a changé : de très nombreuses familles paysannes élèvent un cochon pour leurs propres besoins et le transforment elles-mêmes, assurant une conservation grâce au séchage. La tradition qui consiste à « tuer le cochon » dans chaque famille, à la fin de l'automne ou au début de l'hiver, est restée très vivace jusqu'après la Seconde guerre mondiale. Jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle, l'entier du cochon – et pas seulement le jambon – est salé dans un cuvier en bois, puis séché si possible dans un raccard, chalet servant de garde-manger dans les alpages valaisans, ouvert à l'air frais et sec des sommets. Le jambon connaît la même évolution que la viande bovine séchée à partir des années 1950 : régression du séchage comme technique de conservation au profit du froid, déclin de la production domestique, développement de la production professionnelle (artisanale ou industrielle).

Les nombreuses références du dossier historique et de notoriété du *Jambon cru du Valais* attestent de la présence séculaire du Jambon cru en Valais.

8. Preuve du lien au terroir

Le *Jambon cru du Valais* est réputé pour son lien au terroir notamment pour sa présence incontestée dans l'Assiette valaisanne, plat typique valaisan.

L'inscription du *Jambon cru du Valais* à l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse et les nombreuses références du dossier historique et de notoriété du *Jambon cru du Valais* attestent également du lien au terroir.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

De tout temps, la recette de salaison et de séchage a été un secret familial jalousement conservé ! Le cahier des charges du *Jambon cru du Valais* conserve ce pragmatisme en laissant le soin aux producteurs d'élaborer leurs jambons selon leurs recettes et leur savoir-faire en matière de salaison et de séchage. Des garde-fous et des spécifications précises sont néanmoins instaurés, tels que : l'utilisation exclusive de porcs suisses, les parties autorisées du jambon arrière, la liste des plantes aromatiques et additifs admis, l'interdiction d'injection en salaison, le degré de séchage requis (perte de poids minimum de 35 %), le taux de sel de cuisine, la durée de salage (minimum 1 semaine), les durées d'élaboration des jambons (petites pièces [noix, noix pâtissière] : minimum 6 semaines - grandes pièces [fiocchi, longe]: minimum 10 semaines), les températures de salage et de séchage (respectivement 12°C et 18°C au maximum), etc.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique d'élaboration du *Jambon cru du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Jambon cru du Valais* est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru.

Le *Jambon cru du Valais* peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le séchage est uniforme et sa forme est rectangulaire ou arrondie. La perte de poids par rapport au produit frais varie en fonction de la couverture grasseuse, mais atteint au minimum 35%.

Le *Jambon cru du Valais* présente une texture ferme dont la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La matière première utilisée pour l'élaboration de *Jambon cru du Valais* se compose de morceaux de jambon arrière de porc, sans os, soit : la longe, avec ou sans quasi ; le fiocchi, qui est composé de la noix reliée à la longe sans quasi ; la noix pâtissière et la noix. L'utilisation du gîte séché séparément de la longe n'est pas autorisée.

Les jambons parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques ; les ferments de maturation, les agents rubéfiants et les sucres sont admis. L'injection n'est pas autorisée.

Les plantes aromatiques communément utilisées sont les suivantes : ail, basilic, coriandre, estragon, genièvre, girofle, laurier, livèche, marjolaine, muscade, origan, poivre, romarin, sarriette, sauge, thym. L'utilisation d'autres plantes est admise, mais ne doit pas être dominante. L'usage d'épices et de plantes à effet colorant n'est pas autorisé.

Les jambons subissent un repos après salage pendant 1 semaine au minimum, à une température maximale de 12°C.

Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées. La température de séchage n'excède pas 18°C. Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface de chaque pièce. Les jambons peuvent être pressés pendant le processus de séchage.

Les durées minimales d'élaboration des jambons crus, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage sont les suivantes : minimum 6 semaines pour les petites pièces (noix, noix pâtissière) et minimum 10 semaines pour les grandes pièces (longe, fiocchi).

d) Organisme de certification

Organisme Intercantonal de Certification (OIC); (N° SCESp 0054)

e) Étiquetage et traçabilité

Chaque producteur de *Jambon cru du Valais* doit prouver l'origine de la matière première (viande suisse) et démontrer que la viande a été salée, séchée et affinée en Valais. Chaque producteur de *Jambon cru du Valais* doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par l'Association des producteurs et le Manuel de contrôle.

L'étiquetage du *Jambon cru du Valais* doit obligatoirement porter la mention «Indication géographique protégée» ou « IGP », ainsi que le logo ci-dessous :



Le nom du producteur du *Jambon cru du Valais* doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, tels que les barquettes et les portions.