



Résumé de la demande d'enregistrement pour le *Munder Safran*

1. Groupement demandeur

Nom: Safranzunft Mund

Adresse: p.A. Daniel Jeitziner, 3903 Mund

Composition: Producteurs, sécheurs

2. Nom du produit

Munder Safran

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (GUB/AOC).

4. Type de produit

Stigmates séchés de *Crocus sativus* L.

5. Preuve de la représentativité du groupement

Le groupement demandeur se compose des producteurs et des sécheurs. Les membres représentés au sein de la confrérie du *Munder Safran* produisent et transforment plus de 90 pour cent du volume total de *Munder Safran*.

6. Preuve que les dénominations ne sont pas génériques

Le *Munder Safran* est la seule production de safran en Suisse. La récolte est écoulée essentiellement par la vente directe locale ou transformée par les artisans et restaurateurs locaux. Il n'existe pas d'imitations connues.

7. Eléments historiques

Autrefois, le safran était cultivé dans plusieurs régions de Suisse. Mentionnée pour la première fois au 14^e siècle à Bâle, la culture du safran repose sur une longue tradition dans cette région du Haut-Valais. Les archives communales évoquent la culture de safran à Mund pour la première fois en 1870 mais celle-ci y était vraisemblablement déjà pratiquée auparavant. Aujourd'hui, la culture du safran n'existe plus qu'à Mund où elle suscite toujours l'intérêt d'une majeure partie des habitants. Ces derniers se sont regroupés au sein d'une confrérie qui a pour objectif de perpétuer la production locale de safran. La plupart des producteurs ne sont pas agriculteurs mais exercent une activité en plaine. Pour autant, ils restent très attachés à cette activité. Le safran est cultivé sur une surface totale d'environ 14'000 m² et la production annuelle s'élève à quelque 3 kg de safran séché.

8. Preuve du lien au terroir

La région de Mund bénéficie d'un climat continental qui favorise la végétation d'automne. De l'avis unanime des botanistes, cette région se distingue par une flore automnale d'une rare richesse. L'alternance des périodes sèche et humide, qui coïncide avec la germination des bulbes de crocus, permet d'exploiter pleinement le potentiel naturel de cette plante. La structure légère et filtrante du sol diminue le risque de pourriture des bulbes.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Tous les travaux liés à la culture, à la récolte et au séchage des stigmates sont exécutés manuellement, comme jadis. La récolte et le séchage sont des opérations longues et délicates qui doivent s'effectuer à un moment bien déterminé. Toutes deux nécessitent une main-d'œuvre nombreuse. Des familles entières se mobilisent ainsi pour accomplir ce travail collectif, ce qui explique que le savoir-faire se transmet dès l'enfance, de génération en génération.

La constance des méthodes de production des fleurs, de traitement, de séchage et de conditionnement des stigmates confère au *Munder Safran* ses caractéristiques organoleptiques qui lui sont propres.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique se limite aux communes de Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf et Termen. Cependant, la plantation des bulbes, la production et la récolte des fleurs se font exclusivement dans la commune de Mund.

b) Description du produit

Les stigmates de *Crocus sativus* L. sont longs, de couleur rouge intense et se terminent en entonnoir ; ils sont fragiles et toujours recourbés. A l'état sec, le safran se laisse facilement réduire en poudre entre le pouce et l'index.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

L'utilisation d'adjuvants chimiques n'est pas autorisée. De même, les cultures hors-sol et l'emploi de bulbes issus d'organismes génétiquement modifiés sont interdits.

La récolte des fleurs est exclusivement manuelle et s'opère de septembre à novembre, à une cadence ne dépassant pas trois jours. Les stigmates sont séparés de la fleur en les coupant avec les ongles et ce, au plus tard, le jour de la cueillette.

Le séchage s'effectue à l'air ambiant et à l'abri de la lumière durant 48 heures au moins. Le stockage se fait dans des petits bocal en verre hermétiques.

d) Vente

Le *Munder Safran* est exclusivement vendu en filaments.

e) Organisme de certification

L'organisme suivant est compétent pour la certification: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054)*. Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Munder Safran* qui s'applique à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

L'annonce doit comporter les indications suivantes:

- a. le prénom et le nom du planteur de safran ;
- b. l'appellation « *Munder Safran* » ;
- c. l'indication AOC ;
- d. la quantité ;
- e. l'année de récolte ;
- f. la numérotation continue.

