



Berne, le 27 février 2004

Résumé de la demande d'enregistrement du *Pain de seigle valaisan*

1 Groupement demandeur

Nom : Société simple « Pain de seigle valaisan » représentée par la Chambre valaisanne d'agriculture (CVA).

Adresse : Maison du Paysan, Case Postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey

Composition : producteurs, transformateurs (meuniers), boulangers

2 Nom du produit

Pain de seigle valaisan, Walliser Roggenbrot

3 Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4 Type de produit

Pain (boulangerie)

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La production par la Chambre Valaisanne d'Agriculture (100 % des producteurs valaisans). La transformation par les Moulins de Sion et le Moulin du Rhône à Naters (100 % des meuniers valaisans). Les boulangers par l'Association valaisanne des artisans boulangers pâtisseries confiseurs (AVABPC) (90% des boulangers pâtisseries valaisans).

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

Il y a utilisation d'un nom cantonal, ce qui implique la reconnaissance de l'appellation comme indication de provenance (cf. accords bilatéraux conclus par la Suisse prévoyant la protection absolue des noms de cantons; jurisprudence «saucisson vaudois»).

7 Dossier historique

L'existence du seigle en Europe remonte à l'époque du bronze. Sa panification dans les Alpes est attestée par Pline l'Ancien. L'importance du pain de seigle est confirmée dans des écrits datant de 1209 déjà : le pain de seigle constituait l'essentiel de l'alimentation quotidienne dans les villages valaisans.

8 Typicité du produit liée au terroir

Le climat continental marqué, les sols légers et secs, le froid hivernal, la longue couverture neigeuse, la sécheresse et les chaleurs estivales, les grandes différences de température annuelles et journalières sont des conditions favorables pour le seigle. En fait c'est la seule céréale pouvant s'adapter à des conditions de production si extrêmes et à des altitudes élevées. Dans les villages valaisans le four banal, qui servait alors à la fabrication collective du pain, était chauffé seulement deux ou trois fois par an. Il fallait donc un produit rustique et résistant à la dégradation, ce qu'est effectivement le pain de seigle. Aujourd'hui le Pain de seigle valaisan symbolise le pain noir, le pain du pauvre. Il se marie à l'envie avec du fromage, de la viande séchée et un verre de Dôle ou de Goron.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement. La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un Pain de seigle valaisan de qualité, selon les usages en vigueur dans la profession. La fabrication au levain (ou poolisch à longue fermentation), la cuisson dans des fours à sole et la forme ronde et craquelée du pain sont typiques.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

Le canton du Valais

b) Description du produit et principales caractéristiques

Une forme ronde, un fond plat, un aspect craquelé, une couleur gris-brun, un poids d'un demi-kilo ou d'un kilo. Le Pain de seigle valaisan a une porosité compacte, un aspect humide, un goût légèrement acidulé.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Les céréales sont produites selon une méthode respectueuse de l'environnement, elles ne peuvent être stockées chez le producteur après le 1^{er} juillet de l'année qui suit la récolte. Céréales de qualité, elles ne peuvent être stockées dans le moulin plus de deux ans après la moisson. Normes de qualité à respecter : temps de chute, poids à l'hectolitre, charge, humidité, ergot, absence de défaut sensoriel. Un contrôle final de la farine par lot est effectué. Durée maximale de stockage de la farine : 4 mois. Farine composée au minimum de 90 % de seigle, au maximum de 10 % de froment.

Levain constitué d'une pâte de la dernière production ou de poolisch. La poolisch doit fermenter au moins 12 heures, soit deux heures au laboratoire et 10 heures au frigo. Les seuls ingrédients utilisés sont l'eau, le sel, la farine, la levure, la poolisch ou le levain en pâte. Le mélange des ingrédients doit permettre l'obtention d'une pâte homogène. Celle-ci doit reposer en cuve jusqu'à doubler de volume. Les pâtons de 600 g environ sont façonnés en forme de cônes pointus et tournés dans la farine. Ils reposent jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement. La cuisson a lieu dans un four à sole.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6. Cet organisme est accrédité. Les exigences

minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Pain de seigle valaisan* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Le Pain de seigle valaisan mentionne sur l'étiquette

le nom: ***Pain de seigle valaisan*** ou ***Walliser Roggenbrot***

et ***Appellation d'origine contrôlée***

et/ou ***AOC***