



Cahier des charges

Pain de seigle valaisan

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 30 septembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 2 septembre 2005, du 6 avril 2011, du 27 mai 2014 et du 10 mars 2023.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Pain de seigle valaisan, *Walliser Roggenbrot*, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Pain de seigle valaisan* est le canton du Valais. La production des céréales (seigle et froment) et leur transformation en farine et en pain se déroulent dans l'aire géographique.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Pain de seigle valaisan* a un poids de 250 g, 500 g ou 1 kg avec une tolérance de 10 %. Sa forme est ronde et le fond du pain est plat. Sa couleur est gris-brun.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ La texture du *Pain de seigle valaisan* présente une porosité compacte et un aspect humide.

² Son goût est légèrement acidulé avec une dominance d'acide lactique ou acétique selon le mode de fabrication.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 5 Matière première

¹ La farine de seigle et de froment, la levure, le sel et l'eau sont les seules matières premières utilisées.

² Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement

- a) Respect des prestations écologiques requises et culture sans insecticide, sans fongicide, sans régulateur de croissance ni de stimulateurs chimiques de synthèse des défenses naturelles, sans herbicide et sans traitement de semences avec produit de synthèse. Le traitement thermique des semences est autorisé.

b) Ou respect de l'ordonnance sur l'agriculture biologique.

Article 6 Composition de la matière première

La farine destinée à la fabrication du *Pain de seigle valaisan* doit être complète et composée exclusivement de 90 % de seigle au minimum et de 10 % de froment au maximum.

Article 7 Qualité de la matière première

¹ La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un *Pain de seigle valaisan* de qualité.

² La qualité des céréales doit respecter les normes qualitatives de Swissgranum pour les céréales panifiables concernant :

- le temps de chute
- le poids à l'hectolitre
- la charge
- l'humidité
- l'ergot
- l'absence de défauts sensoriels manifestes

Aucun seigle de poids hectolitre inférieur à 69.0, respectivement aucun blé de poids hectolitre inférieur à 73.0, ne sera pris en charge pour la fabrication de *Pain de seigle valaisan*.

Les normes de qualité des céréales s'appliquent par producteur et par lot de céréales.

³ Les céréales ne peuvent être stockées dans le moulin plus de huit ans après la moisson.

⁴ Un contrôle final de la farine par lot est effectué. Celui-ci porte sur les aspects sensoriels et l'humidité (< 15 %). La farine non-conforme est déclassée.

⁵ La durée maximale de stockage de la farine entre la mouture et la panification est de 6 mois.

⁶ Le moulin prend les dispositions nécessaires pour que les céréales et les farines destinées à la fabrication de *Pain de seigle valaisan* soient stockées séparément des autres céréales et farines, et puissent en être distinguées sans ambiguïté.

Article 8 Levain

¹ Pour une fabrication en continu, le levain est constitué d'une pâte de la dernière production, à raison de ¼ de la quantité de pâte prévue. La proportion diminue avec l'âge du levain.

² Le levain peut être remplacé par une poolisch obtenue par le mélange et la fermentation des ingrédients suivants (proportions relatives à l'art. 9):

- 500 g de farine;
- 1'000 g d'eau tiède (température avoisinant 40°C au maximum);
- 10 - 15 g de levure.

³ La poolisch doit subir une fermentation d'au moins 12 heures, dont au moins 2 heures au laboratoire à température ambiante, afin de favoriser respectivement le développement des acides lactiques et acétiques.

Article 9 Ingrédients

Les ingrédients utilisés et leurs quantités relatives sont les suivants:

Pâte avec levain	Pâte avec poolisch
- 1'000 g d'eau - 35 g de sel - 700 g de levain en pâte¹ - 15 g de levure - 1'400 g de farine - 30 g de levain séché, à titre facultatif	- 1'500 g de poolisch (cf. art. 8, al. 2) - 1'000 g de farine* - 10 g de levure - 35 g de sel

*une tolérance de 10 % est acceptée pour la quantité de farine, en fonction de la qualité de la récolte de céréales.

Article 10 Etapes de panification

Les étapes suivantes caractérisent la fabrication du *Pain de seigle valaisan*:

- a) Mélange: Tous les ingrédients ci-dessus doivent être mélangés afin d'obtenir une pâte homogène, puis pétris de manière adaptée au type de farine utilisée, afin de ménager le gluten plutôt faible de celle-ci.
- b) Pointage: Après le mélange, la pâte obtenue doit reposer jusqu'à sa maturation.
- c) Façonnage: Des pâtons d'environ 300 g, 600 g ou 1'200 g en pâte sont ensuite pesés et façonnés en forme de cône et tournés dans la farine.
- d) Apprêt: Les pâtons doivent ensuite reposer jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement.
- e) Cuisson: Le *Pain de seigle valaisan* est enfourné dans des fours à sole. Le degré et la durée de cuisson (une heure environ) relèvent du savoir-faire du boulanger. La cuisson se termine à chaleur tombante, soit avec le soupirail ouvert.

Section 4 Test du produit final

Article 11 Système de taxation du *Pain de seigle valaisan*

Les critères de taxation du *Pain de seigle valaisan* sont les suivants:

- a) Forme et aspect
- b) Couleur
- c) Texture
- d) Goût et arôme

¹ La quantité peut varier en fonction de l'âge du levain

Section 5 **Etiquetage et certification**

Article 12 Etiquetage

Tous les pains vendus sous la désignation *Pain de seigle valaisan* portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

Article 13 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.