

# Interprofession de la Charcuterie AOP

Communiqué de presse du 7 juin 2021

## Le Jambon de la Borne et le Boutefas en chemin vers la certification AOP !

**Le projet d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) du Jambon de la Borne et du Boutefas a vu le jour en 2006 avec la création du Comité de l'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP). Depuis, ses membres se sont investis corps et âme pour que la certification des ces beaux produits voie le jour. Aujourd'hui, le projet est à bout touchant.**

Issus du patrimoine culinaire ancestral des cantons de Fribourg et Vaud, le Jambon de la Borne et le Boutefas sont des produits carnés de qualité et élaborés avec soin selon les traditions régionales.

Le Jambon de la Borne est un jambon de porc fumé et salé à sec, à savoir frotté avec un mélange de sel et d'épices durant six semaines environ. Il est ensuite brossé à la main, afin de retirer tous les dépôts de sel, et va « mûrir » pendant une semaine. Puis, arrive enfin la fameuse étape du fumage. Durant trois semaines sans interruption, on fait brûler des bûches de bois de foyard et de sapin. Une fumée épaisse s'en échappe pour rejoindre «la Borne», une chambre à l'étage supérieur, où sont suspendus les jambons. C'est cette étape qui donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne.

Le Boutefas, quant à lui, est un produit de charcuterie de porc cru fumé, à maturation interrompue, et conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc. Les plus anciennes attestations remontent à 1634 où le Boutefas était un produit saisonnier, lié à la tradition de « faire boucherie » à l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales. Aujourd'hui il met en valeur tout le savoir-faire des bouchers-charcutiers du terroir valdo-fribourgeois.

Une certification AOP garantira aux consommateurs un produit élaboré avec des porcs de qualité issus exclusivement des cantons de Vaud et de Fribourg, élevés dans le respect de l'animal, répondant à de nombreux critères d'élevage et d'affouragement, et présentant une plus-value nutritive comme les acides gras Omega 3, pour ne citer qu'eux. Il en va de même pour l'élaboration du produit qui suit un cahier des charges bien défini, dans le respect du savoir-faire et de la tradition.

Les deux dossiers de demande d'AOP ont été déposés auprès de l'Office Fédéral de l'Agriculture (OFAG) à l'automne 2019. Après analyse, ceux-ci ont été transmis aux cantons de Vaud et Fribourg pour consultation. Lors de cette étape également, les demandes d'AOP ont été plébiscitées. La dernière étape, pas des moindres, consiste à publier les demande d'AOP pour le Boutefas et le Jambon de la Borne dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC), ce qui a été fait le 27 mai dernier.

L'Interprofession de la Charcuterie AOP espère pouvoir obtenir la certification AOP du Jambon de la Borne et du Boutefas cet automne, afin de valoriser davantage ces magnifiques produits, dont le savoir-faire a été transmis par de génération en génération.

### Contacts

Interprofession de la Charcuterie AOP, Président	M. Christian Deillon – 079 632 59 42
Interprofession de la Charcuterie AOP, Secrétaire	M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31
Personne de contact concernant le Jambon de la Borne	M. Christian Deillon – 079 632 59 42
Personne de contact concernant le Boutefas	M. Marcel Joseph – 079 231 41 25
Personne de contact concernant la production porcine	M. Robert Zurkinden – 079 680 16 68