



Fribourg Les 42^{es} Rencontres de folklore internationales feront la part belle aux rythmes latino-américains, dès la mi-août.

p. 11



Happy Baby

Les deux sociétés romontoises qui détiennent la chaîne de magasins Happy Baby, spécialisée dans la vente de produits pour bébés, viennent de déposer le bilan. Les sept points de vente encore actifs de l'enseigne ont dû fermer, entraînant la suppression d'une cinquantaine d'emplois, une vingtaine sur les bords de la Sarine.

p. 10

RÉGIONS

9

LA LIBERTÉ
VENDREDI 8 JUILLET 2016

Vaud et Fribourg tiennent le porc qui donnera ses lettres de noblesse au jambon de la borne et au boutefas

Enfin le bon cochon pour le label AOP

« STÉPHANE SANCHEZ

Charcuteries » Le jambon de la borne et le boutefas viennent de franchir une étape décisive sur le chemin de la précieuse Appellation d'origine protégée (AOP, ex-AOC). Hier à Vallon, les directeurs de l'Agriculture des cantons de Fribourg et Vaud, Marie Garnier et Philippe Leuba, présentaient les résultats d'une étude scientifique cruciale. Elle démontre en effet que la filière de la charcuterie peut désormais revendiquer une matière première – un porc «valdo-fribourgeois» – suffisamment ancrée dans le terroir. De quoi atteindre cette typicité exigée depuis 2006 par l'Office fédéral de l'agriculture, qui gère le registre des appellations. «Si nous n'avions pas démontré cette typicité, c'était cuit pour l'AOP», résume Philippe Leuba.



«Ce porc permettra de garantir le maintien des artisans bouchers»

Marie Garnier

L'étude menée depuis plusieurs mois démontre qu'un affouragement à base de céréales et de protéines locales confère à la viande de porc des qualités gustatives et une qualité de graisses distinctes et supérieures à celle d'un porc nourri de façon «standard» (lire ci-après). Ces résultats sont désormais à disposition de l'Interprofession de la charcuterie, qui pourra ficeler un cahier des charges du boutefas et du jambon



qui ont une plus-value au niveau gustatif, au niveau de la santé des consommateurs et de la traçabilité. J'espère que l'on pourra valoriser ce porc ou le jambon de la borne dans les boulangeries, entre deux tranches de pain. Ou même entre deux tranches de cuchaule AOP», sourit-elle.

Vers une explosion

Ce porc nouveau trouvera-t-il son marché? Son coût de production n'est pas chiffré. Mais il sera vraisemblablement plus élevé que celui d'un porc standard – il met environ cinq jours de plus pour atteindre 86 kg. Comment, dès lors, écouler à bon prix les épaules, côtelettes et autres morceaux inutilisés dans la chaîne de transformation AOP? Pas de solution immédiate.

Mais le surcoût «sera sans commune mesure avec les retombées économiques qui devraient en résulter», estiment Philippe Leuba et Marie Garnier, qui songent à l'exemple du bio ou des IGP. Bref, la production (150 tonnes de boutefas et 420 tonnes de jambon de la borne par an, à ce jour) devrait exploser, tout comme le nombre de places dans les porcheries (30 000 sur Vaud, pour 160 producteurs, et 80 000 sur Fribourg, pour 360 producteurs).

Une production à cerner

Béat Jenni, engraisseur à Valleyres-sous-Rance (VD), a aussi pris part à la conception de ce porc nouveau, avec le boucher Frédéric Perusset et l'Etat de Vaud. Il y voit un produit de niche, susceptible d'intéresser une clientèle exigeante et prête à payer la qualité. «Mais ce porc unique, dit-il, est un porc latin, que les producteurs de toute la Suisse romande et italienne pourront produire.» Son discours diverge de celui tenu hier à Vallon, selon lequel la zone de production du porc nouveau se limite à Vaud et Fribourg. Discussions en vue.

L'Interprofession de la charcuterie devra aussi se préparer à d'autres combats. Plusieurs régions de la Suisse produisent du jambon similaire à la spécialité fribourgeoise. Une AOP, forcément exclusive, pourrait les condamner à cesser. Ils ne lâcheront pas l'os si facilement, glissait-on à Vallon. »

de la borne et repartir à l'assaut de l'OFAG.

Président de l'Interprofession de la charcuterie, Jean-Pierre Reichenbach ne doute pas du succès de l'entreprise: «Le rêve, c'était de donner la possibilité à la filière de la viande et de la charcuterie de faire des produits AOC, comme d'autres filières. Je pense que tout a été fait.»

Une solide protection

L'enjeu est de taille pour les producteurs de porcs, souligne Philippe Leuba. «Nous constatons que dans toutes les filières où il y a des AOP, la rentabilité pour l'éleveur ou l'agriculteur est largement meilleure. L'AOP permet de dégager des marges, de créer de la plus-value. Et la filière est alors moins exposée à la concurrence internationale, qui a un effet d'abaissement des prix et menace

l'existence économique de bon nombre d'exploitations.»

Le conseiller d'Etat vaudois illustre son propos: «Regardez le lait d'industrie. Il est à 47,5 centimes par litre, alors que le lait destiné au Gruyère AOP est à 82 centimes. Vous voyez le différentiel en termes de retombées économiques pour l'agriculteur?!» L'AOP assurera «la pérennité des exploitations porcines» et donnera «des perspectives» au monde agricole. Un atout important, sachant que les porcheries devront subir de coûteuses mises aux normes d'ici à 2018.

Le porc «valdo-fribourgeois» – il n'a pas encore de nom officiel – permettra aussi de «garantir le maintien des artisans bouchers», ajoute la conseillère d'Etat Marie Garnier. «Avec le boutefas et le jambon de la borne, nous pourrions offrir des produits d'artisanat de proximité

DE NOMBREUSES ÉTAPES À FRANCHIR

«L'AOP pourrait être accordée au mieux en 2018, si tout va bien.» Dixit Paolo Degiorgi, responsable du Registre fédéral des AOP à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). D'ici là, «la filière devra d'abord s'accorder sur le cahier des charges. L'OFAG devra ensuite évaluer si le dossier est complet. Il sera alors soumis à la commission fédérale des AOP-IGP et à divers offices fédéraux. Et le résultat, après prise en compte des remarques émises, sera publié dans la Feuille officielle suisse du commerce. Cette publication ouvrira une période d'opposition de trois mois.»

Des oppositions, le dossier du boutefas en déjà a connues: la première demande d'AOP déposée en 1997 avait en effet soulevé une levée de boucliers concernant la zone de production définie, qui excluait le territoire fribourgeois. Ce point est réglé depuis 2006: le boutefas pourra être produit dans tout le canton de Vaud et dans la partie francophone du canton de Fribourg; le jambon de la borne dans le canton de Fribourg, le Pays-d'Enhaut et la Broye vaudoise. L'Interprofession de la charcuterie devra désormais adapter le dossier du jambon de la borne et du boutefas bis, déposé en 2006, en tenant compte de l'ancrage dans le terroir procuré par le porc régional. Ce cochon, selon l'esquisse déjà discutée avec l'OFAG, sera produit sur Vaud et Fribourg. SZ

RÉACTIONS

CHRISTIAN DEILLON

BOUCHER À ROMONT, VICE-PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION CHARCUTIÈRE



«On nous a souvent conseillés de renoncer à l'AOP, pour nous contenter d'une Indication géographique protégée (IGP), moins exigeante. Notre savoir-faire étant validé depuis longtemps, nous aurions certainement obtenu cette IGP il y a des années. Mais nous voulions aller jusqu'au bout. Nous n'aurions pas pu le faire sans l'appui des éleveurs et des politiques, qui ont permis cette étude. Tous les espoirs sont permis.»

ERIC BARRAS

CODIRECTEUR DE LA JAMBONNIÈRE, À MEZIÈRES



«Ce porc valdo-fribourgeois, qui s'appuiera sur une filière maîtrisée de la base jusqu'au produit fini, assurera la pérennité du jambon de la borne, de tout un savoir-faire historique et de toute une filière menacée. Or on sait qu'avec le porc étranger, il serait impossible de produire du jambon de la borne: le rendement sanitaire et le rendement de la carcasse ne seraient pas suffisants; le jambon contiendrait davantage d'eau et serait trop salé.»

ALAIN FARINE

DIRECTEUR DE L'ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP



«Le dossier est important car il n'existe aucune AOP carnée en Suisse. S'il aboutit, il ouvre des perspectives. Il incitera peut-être certaines IGP à se convertir en AOP, si la plus-value est intéressante. Mais – plus important – cette façon de procéder pourrait être transposée à d'autres régions et à d'autres produits à base de porc, comme des spécialités grisonnes ou tessinoises, qui pourraient ainsi envisager la voie d'une AOP.»

Un cochon plus goûteux et plus sain

Les essais menés depuis l'automne 2015 à l'école d'agriculture de Grange-Verney (VD) avaient déjà démontré les qualités gustatives de la viande de porcs engraisés avec un affouragement local. Restait à mesurer l'impact de cet affouragement sur les produits finis que sont le boutefas et le jambon de la borne. Un exercice mené par la Haute Ecole des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen.

Sur le banc de test, 250 porcs répartis en quatre souches génétiques: un croisement de races suisses (le grand porc blanc et le landrace), dans une version axée sur la qualité de la viande (Premo-Q) et dans une version axée sur l'accroissement (Premo-Zu); un porc Piétraïn (belge); et un porc Duroc (danois).

Chaque souche a été affouragée selon deux modes exclusifs. La ration dite «standard», comportait des céréales de diverses provenances et un tourteau de soja importé. La ration 100% locale, elle, était composée d'orge, de blé, de pois, de lupin, de

farine de luzerne et d'un tourteau de colza local. Dans les deux cas, les porcs buvaient du petit-lait de la région.

Côté boutefas, l'étude démontre que le choix d'une race spécifique avec un affouragement spécifique est décelable au goût, surtout avec un boyau synthétique. Côté jambon de la borne, le type d'affouragement n'a pas eu d'effet sur le poids des jambons. Par contre, la ration locale donne un jambon plus juteux, signe de qualité selon les dégustateurs. Les deux Premo surpassent les autres races sur le plan de la saveur. «Il y a une très bonne piste du côté de Premo-Q», relève Samuel Forestier, du Service de l'agriculture vaudois.

Côté qualité de la viande, le Premo-Q sort aussi du lot grâce à sa génétique, avec une viande plus tendre, plus marbrée et moins chargée en eau. L'affouragement, lui, influence la qualité des graisses. Le porc nourri avec une ration locale affiche un profil de graisses essentielles de meilleure qualité (rapport entre oméga-6 et oméga 3) qu'un cochon nourri de façon standard. En un mot: ces graisses sont plus saines. » SZ