



Interprofession de la Charcuterie AOP

Communiqué de presse du 17 avril 2023

Les Boutefas AOP et la viande « Le Porc d'ici » sont sur le marché !

L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) a le plaisir d'annoncer que 8 producteurs de Boutefas ont reçu leur certificat AOP. Dans le même temps, la viande « Le Porc d'ici », a également été mise sur le marché. Les premiers Jambon de la Borne AOP arriveront quant à eux en juillet 2023.

Lors de la Bénichon 2022, l'Interprofession de la Charcuterie AOP annonçait la mise en marché des premiers produits AOP. Ces produits remplissaient les exigences des cahiers des charges mais, formellement, il manquait quelques étapes administratives et la validation formelle de quelques points de contrôle pour que les producteurs reçoivent leur certificat. Parmi les obstacles rencontrés, il y avait notamment la vérification des exigences en matière d'alimentation des porcs. La situation a pu être débloquée avec le soutien de plusieurs offices fédéraux, dont l'OFAG, que l'ICAOP profite de remercier.

En février 2023, les premières certifications des différents acteurs de la filière tels que moulins d'aliments, producteurs de porcs, abattoirs et bouchers ont pu être effectuées. Finalement, le 23 mars dernier s'est déroulée la première dégustation de Boutefas ainsi que les analyses chimiques de ceux-ci afin de pouvoir attester que ceux-ci correspondent aux critères de qualité qui ont été définis.

C'est donc avec une grande satisfaction que l'ICAOP annonce la certification des 8 boucheries ci-dessous :

- Boucherie Deillon à Romont (FR)
- Boucherie Leuba à Yverdon
- Boucherie Reichenbach à Aigle
- Boucherie Stuby à Vevey
- Boucherie du Centre, Pascal Ruchet à Leysin
- Boucherie du Tilleul, Blaise Morier à Prilly
- La Jambonnière à Mézières (FR)
- Suter Viandes à Villeneuve (VD)

Coordonnées sur le site internet www.boutefasaop.ch

D'autres producteurs de Boutefas sont en cours de certification et de nouvelles boucheries viendront s'ajouter à cette liste d'ici fin mai 2023.

Concernant le Jambon de la Borne, le processus de certification est en cours. Compte tenu du délai de production plus long que pour le Boutefas AOP, les premiers produits AOP seront sur le marché en juillet.

Le Porc d'ici, une nouvelle marque pour valoriser l'ensemble de la viande des porcs « AOP »

Parallèlement aux travaux de mise en œuvre des cahiers des charges, des démarches ont été entreprises pour valoriser l'ensemble de la viande issue de « porcs AOP ».

C'est dans ce contexte que la viande « Le Porc d'ici » a fait son apparition sur le marché depuis début mars 2023. Les produits issus de cette marque portent les valeurs de proximité, de terroir, de tradition et de bien-être animal. En résumé, une qualité unique parce que « d'ici ».

Cette marque est défendue par une filière indépendante, responsable, qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature et d'un artisanat fier de ses traditions.

Le déploiement de cette nouvelle marque se fait sur 2 axes, celui des producteurs de produits AOP et celui des boucheries régionales soucieuses de commercialiser cette viande de porc de qualité exceptionnelle. Vous trouverez davantage d'informations dans le document en annexe.

Annexes : Dépliant de l'association des AOP-IGP sur le Boutefas AOP – [lien](#)
Dépliant « Le Porc d'ici » - [lien](#)

Sites internet : www.boutefasaop.ch
www.jambondelaborneaop.ch

Réseaux sociaux : Boutefas AOP [Facebook](#)
[Instagram](#)

Contacts

Interprofession de la Charcuterie AOP, Président	M. Christian Deillon – 079 632 59 42
Interprofession de la Charcuterie AOP, Vice-président	M. Armand Stuby – 079 679 14 01
Interprofession de la Charcuterie AOP, Secrétaire général	M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31