



INTERPROFESSION DE LA CHARCUTERIE AOP

Procès-verbal de l'Assemblée des Délégués de

l'Interprofession de la Charcuterie AOP

Mardi 4 juin 2024, à 19 heures,

Au Château d'Aubonne, à Aubonne

Présidence : M. Christian Deillon
Présents : Selon liste annexée
Excusés : Selon liste annexée
Procès-verbal : M. Pierre-Alain Bapst, secrétaire général / par Mme Marion Yerly, Terroir Fribourg

Ordre du jour :

1. Salutations
2. Approbation du procès-verbal de l'assemblée des délégués du 16 mars 2024
3. Rapport du Président
4. Comptes 2023 et Bilan
 - a) Présentation des comptes 2023
 - b) Présentation du Bilan au 31.12.2023
5. Rapport des vérificateurs des comptes, approbation des comptes 2023 et décharge aux organes
6. Nomination des vérificateurs des comptes
7. Présentation des activités 2024
 - a) Communication
 - b) Promotion
8. Budget 2024
 - a) Présentation du budget 2024
 - b) Définition des contributions marketing pour le Boutefas AOP et le Jambon de la Borne AOP
 - c) Approbation du budget 2024
9. Mutation au comité
10. Modification des cahiers des charges du Jambon de la Borne AOP
11. Informations concernant la mise en marché du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP
12. Informations concernant la viande « Le Porc d'Ici »
13. Divers

1. Salutations

Le Président, Monsieur Christian Deillon, ouvre l'assemblée à 19h00. Il informe que cette assemblée a été valablement convoquée, dans les délais prévus par nos statuts, et est par conséquent apte à délibérer. Il salue la présence des invités et des délégués et excuse également les personnes retenues par d'autres engagements.

Il donne la parole à Monsieur Paolo De Giorgi, Directeur du Parc Vaudois. Il présente brièvement le Parc, 570km², environ 20% du territoire vaudois. Il souhaite la bienvenue à Aubonne aux personnes présentes.

Christian Deillon reprend la parole et remercie M. Paolo De Giorgi pour l'accueil qui leur est réservé au Château d'Aubonne.

Il demande aux délégués de lever leurs cartes de vote afin d'établir les majorités suivantes :

- 7 délégués pour le Jambon de la Borne sont présents. La majorité est fixée à 4.
- 8 délégués pour le Boutefas sont présents. La majorité est également fixée à 5.

L'ordre du jour est accepté par l'ensemble de l'Assemblée.

Deux scrutateurs sont nommés : MM. Christophe Maillard et Olivier Pittet.

2. Approbation du procès-verbal de l'Assemblée des délégués du 16 mars 2023

Le procès-verbal est approuvé à l'unanimité, aucun commentaire n'est émis.

3. Rapport du Président

Le Président procède à la lecture de son rapport :

Mesdames, Messieurs,

Je crois qu'il est inutile de rappeler tout le temps et l'énergie qu'il a fallu pour obtenir nos deux AOP carnées. A ce jour, il s'agit des deux premières et des deux seules AOP carnées de Suisse. Néanmoins, je crois important de rappeler quelques dates :

- Septembre 2021 : obtention de l'AOP pour le Jambon de la Borne
- Décembre 2021 : obtention de l'AOP pour le Boutefas
- Délai de 2 ans pour la mise en œuvre
- Période transitoire pour l'écoulement des stocks

Depuis le début de l'année 2024, tous les produits qui se nomment Jambon de la Borne ou Boutefas sont obligatoirement AOP et doivent répondre au cahier des charges. Cela signifie qu'aujourd'hui, les produits qui portent le nom de Boutefas sans la mention AOP, de Jambon de la Borne, sans la mention AOP sont considérés comme des contrefaçons, selon l'article 17 de l'Ordonnance sur les AOP/IGP. Il en va de même pour des produits utilisant des noms apparentés, une forme similaire ou toute autre marque de distinction pouvant induire le consommateur en erreur. Depuis le début de cette année, nous avons par conséquent, déjà été appelés à intervenir. Ce n'est pas propre à notre filière, je crois que toutes appellations contrôlées doivent agir de la sorte, et malheureusement pas seulement au moment du lancement de la protection, mais tout au long de leur activité.

Nous avons pourtant pris les devants, en écrivant de manière individuelle à tous les bouchers-charcutiers de nos deux cantons, mais aussi aux associations cantonales GastroVaud et GastroFribourg, ainsi qu'aux associations des boulangers-pâtisseries vaudoises et fribourgeoises pour leur rappeler les règles liées à une AOP. Dans notre procédure actuelle, nous intervenons dans un premier temps de manière assez « soft » pour remettre à l'ordre les contrevenants, en leur intimant un délai pour se mettre en conformité. Si nous ne constatons pas de changement d'attitude, l'étape suivante sera de dénoncer les récalcitrants aux autorités compétentes des cantons respectifs à savoir les chimistes cantonaux. Les procédures liées aux services d'hygiène cantonaux n'étant pas publiées, nous pourrions envisager des dépôts de plaintes pénales si nous devons constater que les récalcitrants sont vraiment récalcitrants.

Au niveau de la certification, pour rappel, il s'agit de l'OIC qui se charge de cette démarche. Plusieurs entreprises ont profité de l'offre de l'ICAOP de prendre la première certification à notre charge, pour autant qu'elle intervienne avant le 31 décembre 2023.

Notre commission de dégustation, qui intervient elle aussi pour la validation des certifications par l'examen gustatif des produits, a aujourd'hui trouvé son rythme de croisière. Son fonctionnement s'est bien rôdé et c'est une affaire qui roule. Je tiens à remercier ici notre vice-président Armand Stuby, qui non seulement met à disposition ses locaux pour les dégustations mais qui se charge aussi de toutes les cuissons et préparations, afin que la commission puisse œuvrer dans des conditions que l'on peut qualifier d'optimales.

Les produits étant certifiés et sur le marché, il s'agit maintenant de le communiquer ! Différents communiqués de presse ont été distribués au fur et à mesure de l'avancement des travaux et vous aurez certainement pu suivre l'un ou l'autre reportage dans nos différents quotidiens ou journaux professionnels, mais aussi à la radio et sur différentes chaînes de TV romandes ou régionales.

Aujourd'hui, nous devons lancer notre propre campagne de publicité. Nous l'avons prévue essentiellement de manière digitale et nous avons mandaté une entreprise spécialisée pour la réalisation de différents clips vidéo et pour la production d'un fichier de photos nous permettant de communiquer une belle image. Nous avons établi un échéancier qui va couvrir une bonne partie de cette année, en axant notre communication sur les réseaux sociaux et en mettant à disposition des membres certifiés ces contenus médias, afin qu'ils puissent les intégrer à leurs balances, à leurs écrans TV ou à leurs sites internet. Le premier clip traite de nos 2 AOP de manière générale et je vous propose son visionnement.

Les clips suivants sont prévus :

- Dès maintenant pour mettre en valeur les grillades et Le Porc d'Ici
- Tout prochainement, pour mettre en valeur l'alimentation locale et les conditions d'élevage respectueuses de l'animal
- Fin août/début septembre pour mettre un accent sur le Jambon de la Borne AOP, à la saison des bûnichons
- Mi-septembre/début octobre pour mettre un accent sur le Boutefas AOP, en début de saison des spécialités automnales et hivernales.

Il va de soi que nous collaborons aussi avec L'Association Suisse des AOP/IGP. Nous profitons de la force de frappe de l'Association pour doubler notre investissement et notre impact lors de campagne d'affichages. Mais nous profitons aussi des infrastructures qui sont mises à disposition par l'Association sur différents événements et foires. Notre stratégie est de nous concentrer sur les événements où nous avons des possibilités pour écouler nos produits en dehors de la manifestation, ce qui explique une présence plutôt endogène qu'exogène. Là aussi, nous avons trouvé en Christian Ayer et François Marmier, des dégustateurs passionnés, plein d'entregent et d'amabilité, de véritables ambassadeurs pour nos produits. Nous avons fait une expérience très favorable au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle fin octobre 2023. Pour information, les produits qui étaient donnés à déguster mais aussi mis en vente provenaient des lauréats du Concours Miss ou Mister Boutefas AOP et du Concours Miss ou Mister Jambon de la Borne AOP.

Ces titres sont attribués lors de la Nuit du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP, dont je vous reparlerai plus tard.

Le travail de l'Association Suisse des AOP/IGP est particulièrement important pour la diffusion et la connaissance de la marque. Son travail est quelque peu mesuré par un sondage, établi tous les 5 ans.

- On remarque que la notoriété de l'AOP est très importante en Suisse Romande, mais un peu moins en Suisse alémanique.
- On remarque que la notoriété des AOP est 82% en Suisse romande et celle des IGP est de 65%. L'écart est beaucoup plus important en Suisse alémanique.
- On remarque également qu'il y a eu un gros rattrapage de notoriété sur les classes d'âge les plus jeunes, et cela est très intéressant pour l'avenir.

Mais il y a un « mais »... Lors du même sondage, il ressort aussi clairement que les labels des grands distributeurs nationaux ont un taux de reconnaissance bien supérieur aux signes AOP et IGP, même si la reconnaissance de ceux-ci est en nette progression. On comprend ici l'intérêt de AOP/IGP de travailler ensemble pour communiquer, conscients toutefois que nous n'avons pas la même force de frappe marketing des grands distributeurs. Ce qui est réjouissant par contre, c'est qu'un produit labélisé AOP est très crédible pour le ¼ des personnes sondées et assez crédible pour une autre moitié. Par conséquent, le ¾ des personnes interrogées croient aux valeurs

défendues par l'AOP. Les valeurs liées à l'AOP selon les personnes sondées sont clairement identifiées à l'aire géographique et à la qualité du produit.

Ce qui est plus inquiétant, c'est que près d'1/3 des sondés sont incapables d'identifier un critère lié à l'AOP. C'est assez inquiétant, mais en réalité pas forcément étonnant. Lorsque nous avons obtenu la reconnaissance en 2021, j'avais constaté que même dans nos milieux professionnels – à tous les échelons de l'interprofession – on ne mesurait pas l'importance de cette protection.

Là, tant l'Association des AOP/IGP que nos interprofessions ont un important travail de vulgarisation à faire dans nos écoles d'agriculture et nos écoles professionnelles.

Il est important de parler de notre matière première : le Porc d'Ici. Je pense que dans le contexte actuel lié à la consommation de la viande, disposer d'une telle qualité de viande est une réelle chance ! Tous les jours et dans toute sorte de médias, la consommation de viande est remise en question :

- Pas bonne pour la santé,
- Pas bonne pour la planète,
- La viande semble être aujourd'hui la cause de tous les maux...

Et je ne parle même pas des images, souvent tournées à l'étranger, et qui reviennent régulièrement dans l'actualité ou sur les réseaux sociaux. Nul besoin de s'attarder sur tout ce qui a entaché la bonne réputation de la viande. Les faits sont là ! Il y a bien sûr des consommateurs qui vont s'offusquer de ces images, qui vont réclamer la proximité, des conditions d'élevage trois étoiles et qui, au moment de faire les courses, vont oublier tous ces critères quand la main se rapproche du portemonnaie. Mais, je pense que nous devons plutôt nous intéresser aux consommateurs pour qui ces critères sont les plus importants. Il s'agit du goût du bien-être animal, de l'origine suisse et de la provenance des matières premières. Avec le Porc d'Ici, nous avons une réponse à donner à tous les consommateurs, et particulièrement à ceux pour qui la viande de porc n'a pas toujours bonne presse !

- Proximité : TOUT est d'ici, y-compris son alimentation, et il est valorisé par les acteurs d'ici
- Bien-être animal : il grandit avec de l'espace, du plein air et des producteurs attentifs
- Production naturelle & saine : champion des circuits courts, il boit du petit-lait, il mange des céréales de la région produites dans le respect de la nature
- Qualité exceptionnelle : viande tendre et goûteuse, moins de perte à la cuisson, rapport favorable des acides gras.

Il est alors très important de faire de la pub pour le Porc d'Ici. Nous avons besoin de plus de porcs, surtout pour la production de Jambon de la Borne AOP. Mais ce serait dommage de ne pas valoriser la qualité exceptionnelle de la viande de porc et économiquement, ce ne serait pas juste de reporter la plus-value liée aux coûts de production uniquement sur le jambon.

C'est la raison pour laquelle notre interprofession doit faire la pub pour Le Porc d'Ici. Nous avons investi dans des dépliants, dans des contenus médias. C'est vraiment particulier à une AOP carnée ! Une seule partie de notre production animale est valorisée par l'AOP. Nous devons par conséquent faire de gros efforts marketing pour valoriser l'ensemble de la carcasse.

Je tiens ici à remercier particulièrement le Canton de Vaud, par l'intermédiaire de la DGAV et le Canton de Fribourg, par l'intermédiaire de la DIAF pour leur important soutien financier. Sans leurs contributions importantes, nous ne serions pas en mesure d'assumer de telles charges.

Nous avons également investi dans du matériel photographique. Là aussi, ces fichiers sont à disposition de tous les acteurs de la filière.

Je ne vous le cache pas, mon rêve serait que tous les producteurs de porc de la zone intéressés puissent élever et engraisser des Porcs d'Ici, que les artisans bouchers-charcutiers vaudois et fribourgeois profitent pleinement de l'opportunité de commercialiser le Porc d'Ici, que nous développions au maximum les interactions de l'interprofession et que nos deux cantons profitent au maximum du potentiel de ces AOP carnées. Malheureusement, le temps qui a été nécessaire à la mise en place du projet ne facilite pas notre démarche.

En effet, de nombreux abattoirs et de nombreuses boucheries ont disparus. La manière de travailler des bouchers a peut-être changée. Il y a moins de personnel qualifié, plus d'abattoir régional et certains collègues ne sont devenus que des vendeurs de viande. Nous n'avons pas de grandes boucheries assurant les découpes. Nous avons approché Micarna mais ils ne sont pas intéressés. Dans ce contexte, je tiens à remercier Cyril Nicod et les Abattoirs d'Orbe pour l'énorme travail opéré pour essayer de répondre à la demande de découpes.

Finalement, nous avons des contacts informels avec deux gros acteurs de la distribution de viande et nous espérons trouver une solution.

Je tiens à terminer mon discours en remerciant particulièrement le comité directeur, les membres du bureau, notre secrétaire général, tous les membres qui s'engagent pour promouvoir nos produits AOP mais également la viande Le Porc d'Ici. Finalement, mes remerciements vont aux cantons de Vaud et de Fribourg pour leur important et essentiel soutien.

Merci pour votre attention.

Le rapport du Président est applaudi par l'assemblée.

4. Comptes 2023 et Bilan

a) **Présentation des comptes 2023**

Pierre-Alain Bapst présente les comptes 2023 ci-dessous et annonce qu'ils ont été approuvés par le comité directeur et vérifié par les contrôleurs des comptes.

Il dit que les contributions des membres ont été remplacées par les ventes de plombs et colsons. Il présente les subventions cantonales et explique que l'Interprofession bénéficie également d'aides fédérales par le biais de l'OQUADU.

RECETTES	2023	Budget	Ecart	Ecart %
RECETTES				
Contribution des membres				
3011 Cotisation AVMBC	2'000.00 C	2'000.00 C	0.00	0.0%
3012 Cotisation AMBCF	2'000.00 C	2'000.00 C	0.00	0.0%
3013 Cotisations producteurs de porcs	3'000.00 C	3'000.00 C	0.00	0.0%
3014 Cotisations producteurs de porcs	3'000.00 C	3'000.00 C	0.00	0.0%
3015 Contributions mkg fabricants	0.00 -	5'000.00 C	5'000.00	-100.0%
3016 Contributions mkg fabricants	0.00 -	5'000.00 C	5'000.00	-100.0%
3018 Cotisations producteurs de porcs	3'000.00 C	3'000.00 C	0.00	0.0%
	13'000.00 C	23'000.00 C	10'000.00	-43.4%
Subventions cantonales et fédérales				
3200 Subventions cantonales VD	40'000.00 C	40'000.00 C	0.00	0.0%
3210 Subventions cantonales FR	40'000.00 C	40'000.00 C	0.00	0.0%
3215 Subventions fédérales	20'000.00 C	20'000.00 C	0.00	0.0%
	100'000.00 C	100'000.00 C	0.00	0.0%
Recettes diverses				
3600 Vente de plomb Boutefas AOP	23'255.00 C	1'250.00 C	-22'005.00	1'760.4%
3601 Vente de Colson Jambon de la	3'400.00 C	200.00 C	-3'200.00	1'600.0%
3610 Vente divers & Etiquettes	3'113.45 C	500.00 C	-2'613.45	522.7%
3621 Salon Suisse Goûts et Terroirs -	12'346.29 C	0.00 -	-12'346.29	0.0%
3810 Produits intérêts	25.01 C	0.00 -	-25.01	0.0%
3820 Autres revenus	180.00 C	0.00 -	-180.00	0.0%
	42'319.75 C	1'950.00 C	-40'369.75	2'070.2%
	155'319.75 C	124'950.00 C	-30'369.75	24.3%
TOTAL RECETTES	155'319.75 C	124'950.00 C	-30'369.75	24.3%

CHARGES	2023	Budget	Ecart	Ecart %
ADMINISTRATION				
Comité				
4000 Indemnités du comité (jeton de	15'470.00 D	12'000.00 D	3'470.00	28.9%
4010 Indemnités du Président	1'000.00 D	2'000.00 D	-1'000.00	-50.0%
4020 Frais de réception et délégations	1'208.00 D	1'000.00 D	208.00	20.8%
4030 Frais d'assemblées et séances	2'260.15 D	2'500.00 D	-239.85	-9.6%
	19'938.15 D	17'500.00 D	2'438.15	13.9%
Personnel & Administration				
4110 Honoraires Terroir Fribourg	25'577.20 D	20'000.00 D	5'577.20	27.9%
4120 Honoraires Terroir Fribourg	3'231.00 D	3'231.00 D	0.00	0.0%
	28'808.20 D	23'231.00 D	5'577.20	24.0%
Frais administratifs				
4200 Frais de bureau	0.00 -	1'000.00 D	-1'000.00	-100.0%
4210 Frais d'envois postaux	483.90 D	500.00 D	-16.10	-3.2%
	483.90 D	1'500.00 D	-1'016.10	-67.7%
	49'230.25 D	42'231.00 D	6'999.25	16.5%
APPELLATION & CERTIFICATION				
Enregistrement des appellations				
4320 Honoraires d'avocats	1'694.75 D	0.00 -	1'694.75	0.0%
	1'694.75 D	0.00 -	1'694.75	0.0%
Certification honoraires				
4400 Honoraires certificateurs	20'353.75 D	10'000.00 D	10'353.75	103.5%
4410 Honoraires commission & frais "Test	6'863.30 D	3'000.00 D	3'863.30	128.8%
4420 Aide financière certification prod.	10'000.00 D	10'000.00 D	0.00	0.0%
4430 Frais d'analyse	2'597.20 D	1'500.00 D	1'097.20	73.1%
4440 Honoraires Terroir Fribourg	6'981.65 D	10'000.00 D	-3'018.35	-30.2%
	46'795.90 D	34'500.00 D	12'295.90	35.6%
Marques de conformité				
4500 Impression marques de conformité	9'532.40 D	0.00 -	9'532.40	0.0%
	9'532.40 D	0.00 -	9'532.40	0.0%
Le Porc d'ici				
4551 Frais groupe de travail	4'631.10 D	0.00 -	4'631.10	0.0%
	4'631.10 D	0.00 -	4'631.10	0.0%
Etude durabilité AOP				
4560 Subventions Etude durAOP	1'346.25 D	0.00 -	1'346.25	0.0%
4561 Frais collecte données durAOP	1'140.00 D	0.00 -	1'140.00	0.0%
4562 Frais séances durAOP	1'150.00 D	0.00 -	1'150.00	0.0%
	3'636.25 D	0.00 -	3'636.25	0.0%
	66'290.40 D	34'500.00 D	31'790.40	92.1%

CHARGES	2023	Budget	Ecart	Ecart %
PROMOTION				
Publicité				
4600 Campagne publicitaire	11'390.55 D	20'000.00 D	-8'609.45	-43.0%
4610 Création et impression de supports /	2'000.55 D	2'000.00 D	0.55	0.0%
4630 Autre matériel publicitaire	6'145.05 D	15'000.00 D	-8'854.95	-59.0%
	19'536.15 D	37'000.00 D	-17'463.85	-47.1%
Campagnes promotionnelles et Foires				
4700 Diverses manifestations	1'106.00 D	5'000.00 D	-3'894.00	-77.9%
4701 Salon Suisse Goûts et Terroirs - frais	17'327.95 D	0.00 -	17'327.95	0.0%
	18'433.95 D	5'000.00 D	13'433.95	268.6%
Cotisations aux associations de promotion				
4800 Cotisation AOP/IGP	484.65 D	486.00 D	-1.35	-0.3%
4820 Cotisation Terroir Fribourg	100.00 D	100.00 D	0.00	0.0%
	584.65 D	586.00 D	-1.35	-0.2%
	38'554.75 D	42'586.00 D	-4'031.25	-9.4%
FINANCES				
Intérêts et frais				
4900 Frais financiers	3.95 D	100.00 D	-96.05	-96.1%
	3.95 D	100.00 D	-96.05	-96.0%
	3.95 D	100.00 D	-96.05	-96.0%
TOTAL CHARGES	154'079.35 D	119'417.00 D	34'662.35	29.0%
Résultat d'exploitation	1'240.40 C			
		5'533.00 C	5'533.00 D	

Les comptes 2023 présentent un bénéfice de CHF 1240.40.-

Aucune question n'est formulée.

b) Présentation du Bilan au 31.12.2023

Pierre-Alain Bapst présente le Bilan ci-dessous :

ACTIF	2023	Budget	Ecart	Ecart %
Actif circulant				
Actif circulant				
1020 BCF CH67 0076 8300 1647 3240 5	126'623.60 D	0.00 -	126'623.60	0.0%
	126'623.60 D	0.00 -	126'623.60	0.0%
Actifs réalisables à court terme				
1100 Débiteurs	12'577.95 D	0.00 -	12'577.95	0.0%
	12'577.95 D	0.00 -	12'577.95	0.0%
Actifs de régularisation				
1300 Charges payées d'avance	1'734.65 D	0.00 -	1'734.65	0.0%
1301 Produits à recevoir	20'000.00 D	0.00 -	20'000.00	0.0%
	21'734.65 D	0.00 -	21'734.65	0.0%
	160'936.20 D	0.00 -	160'936.20	0.0%
Actif immobilisés				
Actif immobilisés				
1600 Stock Colson "Jambon de la Borne	6'320.00 D	0.00 -	6'320.00	0.0%
1610 Stock Plombs "Boutefas AOP"	349.00 D	0.00 -	349.00	0.0%
1620 Stock Ecussons "Boutefas AOP"	2'613.50 D	0.00 -	2'613.50	0.0%
1630 Stock Ecussons "Jambon de la	1'862.15 D	0.00 -	1'862.15	0.0%
1640 Stock Etiquettes "Boutefas AOP"	1'104.55 D	0.00 -	1'104.55	0.0%
1650 Stock étiquettes "Jambon de la	2'315.80 D	0.00 -	2'315.80	0.0%
	14'565.00 D	0.00 -	14'565.00	0.0%
	14'565.00 D	0.00 -	14'565.00	0.0%
TOTAL ACTIF	175'501.20 D	0.00 -	175'501.20	0.0%
PASSIF				
2023				
Budget				
Ecart				
Ecart %				
Dettes à court terme				
Dettes à court terme				
2000 Créanciers	76'298.50 C	0.00 -	-76'298.50	0.0%
2040 Charges à payer	15'470.00 C	0.00 -	-15'470.00	0.0%
	91'768.50 C	0.00 -	-91'768.50	0.0%
	91'768.50 C	0.00 -	-91'768.50	0.0%
Capitaux propres				
Capitaux propres				
2800 Capital propre	82'492.30 C	0.00 -	-82'492.30	0.0%
	82'492.30 C	0.00 -	-82'492.30	0.0%
Résultat				
2979 Bénéfice de l'exercice / Déficit de	1'240.40 C	0.00 -	-1'240.40	0.0%
	1'240.40 C	0.00 -	-1'240.40	0.0%
	83'732.70 C	0.00 -	-83'732.70	0.0%
TOTAL PASSIF	175'501.20 C	0.00 -	-175'501.20	0.0%
		0.00 -	0.00 -	

Aucune question n'est formulée.

5. Rapport des vérificateurs des comptes, approbation et décharge aux responsables

Les vérificateurs des comptes sont MM. André Galli et Yannick Ducommun

Le rapport des réviseurs est lu par M. André Galli.

Le document est disponible auprès du secrétariat de l'Interprofession Charcuterie AOP (ICAOP).

Les comptes 2023 sont approuvés à l'unanimité par les délégués présents et ces derniers donnent décharge aux organes responsables.

6. Nomination des vérificateurs des comptes

Le Comité propose Mme Stéphanie Ogiz comme nouvelle vérificatrice de comptes en remplacement de M. André Galli qui arrive en fin de mandat.

Mme Stéphanie Ogiz est nommée à l'unanimité par l'assemblée.

M. Yannick Ducommun poursuit son mandat.

7. Présentation des activités 2024

a) Communication

Pierre-Alain Bapst présente les différentes activités en termes de communication.

Campagne digitale : Cette année, une campagne de communication a été lancée en collaboration avec l'entreprise Redox Digital. Cela se déroule en 5 phases que sont : la présentation du label AOP, Le Porc d'Ici (grillades), la filière dans son ensemble, le Jambon de la Borne AOP et le Boutefas AOP. Il en ressortira 20 vidéos dont 5 vidéos longues et 5 vidéos courtes ainsi que de très nombreuses photos.

M. Pascal Hottinger demande si cela peut être partagé avec Vaud Promotion. Pierre-Alain Bapst répond que la collaboration est en cours. Cela est intégré dans la campagne par le biais de crosspostage et d'obtenir une meilleure audience.

Site internet : Pierre-Alain Bapst ajoute que les deux sites internet sont tenus à jour et une page sur le Porc d'Ici est également traduite en allemand.

b) Promotion

Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP : Pierre-Alain Bapst annonce que la 2ème Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP aura lieu le 5 septembre 2024 à Romont. Cet événement est organisé en collaboration avec le comité Fribourg de la Semaine du Goût.

Plusieurs actions dans le cadre de la Bénichon : Il explique qu'un soutien est fait pour la Bénichon dans le canton de Fribourg. Ceci se fait à travers la Bénichon des Entreprises, grand événement de réseautage, qui met à l'honneur les AOP. Un « sandwich Bénichon » sera également proposé dans les boulangeries fribourgeoises et fera la part belle au Jambon de la Borne AOP. Pierre-Alain Bapst souligne que, s'il y a l'opportunité de développer des partenariats similaires dans le canton de Vaud, il est possible d'en faire part au secrétariat de l'Interprofession.

Campagne SGA : Cette campagne d'affichage aura lieu du 28 octobre au 17 novembre 2024 et sera diffusée en français et en allemand. Elle est organisée dans le cadre de la campagne nationale de l'Association suisse des AOP-IGP.

Salon Suisse des Goûts et Terroirs : Cette manifestation aura lieu du 30 octobre au 3 novembre 2024. Comme l'année passée, le stand sera animé par M. Christian Ayer et M. François Marmier. Les produits dégustés et vendus sur le stand seront ceux des gagnants de la Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP.

8. Budget 2024

a) Présentation du budget 2024

Pierre-Alain Bapst présente le Budget ci-après.

Budget 2024

Version du : 30.04.2024

	Budget 2024	Comptes 2023	Comptes 2022
PRODUITS			
Contributions des membres			
Cotisations AVMBC	2'000.00	2'000.00	2'000.00
Cotisations AMBCF	2'000.00	2'000.00	2'000.00
Cotisations producteurs de porcs (Prométerre)	3'000.00	3'000.00	3'000.00
Cotisations producteurs de porcs (UPF)	3'000.00	3'000.00	3'000.00
Cotisations producteurs de porcs (Suisseporcs)	3'000.00	3'000.00	3'000.00
Cotisations mkg fabricants Jambon de la Borne			14'147.00
Cotisations mkg fabricants Boutefas			1'554.75
	13'000.00	13'000.00	28'701.75
Participations de tiers & subventions			
Subventions cantonales VD	40'000.00	40'000.00	40'000.00
Subventions cantonales FR	40'000.00	40'000.00	40'000.00
Subventions fédérales	40'000.00	20'000.00	-
	120'000.00	100'000.00	80'000.00
Recettes diverses			
Vente de plomb Boutefas AOP	15'000.00	23'255.00	-
Vente de colson Jambon de la Borne AOP	8'000.00	3'400.00	-
Divers & Etiquettes	1'000.00	3'113.45	-
Salon Suisse des Goûts et Terroirs	12'000.00	12'346.29	-
Produits intérêts		25.01	-
Autres revenus		180.00	-
	36'000.00	42'319.75	-
Revenus financiers			
Intérêts créanciers	-	-	-
Autres	-	-	-
	-	-	-
Total produits (TVA inclus)	169'000.00	155'319.75	108'701.75

CHARGES			
Administration			
Comité			
Jetons du comité (150.- / séance)	12'000.00	15'470.00	13'346.00
Indemnités président, vice-prés. et resp. prod. porcine	4'000.00	1'000.00	2'000.00
Frais de réception et délégations	1'000.00	1'208.00	700.00
Frais d'assemblées & séances	2'500.00	2'260.15	2'691.10
Dédommagements / Note de Frais	-	-	-
	19'500.00	19'938.15	18'737.10
Personnel & administration			
Honoraires Terroir Fribourg (secrétariat)	30'000.00	25'577.20	20'852.30
Honoraires Terroir Fribourg (comptabilité, y.c révision)	3'231.00	3'231.00	3'231.00
	33'231.00	28'808.20	24'083.30
Frais administratifs			
Frais de bureau	1'000.00	-	394.00
Envois postaux	500.00	483.90	87.30
	1'500.00	483.90	481.30
	54'231.00	49'230.25	43'301.70

CHARGES	Budget 2024	Comptes 2023	Comptes 2022
Appellations et certification			
Enregistrement des appellations			
Honoraires d'avocats	-	1'694.75	-
	-	1'694.75	-
Certification			
Honoraires Certificateur (OIC)	4'000.00	20'353.75	-
Honoraires commission "Test produits"	8'000.00	6'863.30	-
Aide financière pour certification prod. porcs et bouchers	2'000.00	10'000.00	-
Honoraires Terroir Fribourg	5'000.00	6'981.65	-
Frais d'analyse	3'000.00	2'597.20	77.40
	22'000.00	46'795.90	77.40
Marques de conformité			
Frais de création	-	-	5'535.80
Impression marques de conformité (plombs + colson)	5'000.00	9'532.40	2'023.85
	5'000.00	9'532.40	7'559.65
Le Porc d'ici			
Frais prime d'abattage	-	-	3'254.80
Achat matériel (autocollants, affiches, dépliants, ...)	3'000.00	-	660.00
Frais groupe de travail	-	4'631.10	-
Etude valorisation entier carcasse porcs	-	-	9'392.50
	3'000.00	4'631.10	13'307.30
Etude durabilité AOP			
Etude DurAOP avec Agroscope	-	3'636.25	3'254.80
	-	3'636.25	13'307.30
	27'000.00	66'290.40	20'944.35
Promotion			
Publicité			
Campagne publicitaire SGA avec ass. AOP-IGP	12'000.00	11'390.55	14'457.95
Création et impression de supports	8'000.00	2'000.55	6'769.16
Site internet (boutefasaop.ch / jambondelaborneaop.ch)	3'000.00	-	-
Communication sur réseau sociaux - création	16'000.00	-	-
Communication sur réseau sociaux - diffusion	15'000.00	-	-
Autres matériels publicitaires	10'000.00	6'145.05	-
Dons en nature	-	-	-
Sponsoring	2'000.00	-	-
	66'000.00	19'536.15	21'227.11
Campagnes promotionnelles et Foires			
Participation "La Bénichon du Pays de Fribourg"	1'000.00	-	-
Salon des Goûts et Terroirs à Bulle (5 jours)	18'000.00	17'327.95	-
Nuit du Boutefas AOP et du JdB AOP	1'000.00	1'106.00	-
	20'000.00	18'433.95	-
Cotisations aux associations de promotion			
Cotisations à l'association AOP/IGP	486.00	484.65	484.65
Cotisations à Terroir Fribourg	100.00	100.00	100.00
	586.00	584.65	584.65
	86'586.00	38'554.75	21'811.76
Finances			
Intérêts & frais			
Intérêts	-	3.95	-
Impôt divers	-	-	-
Frais d'écritures	60.00	-	51.12
	60.00	3.95	51.12
	60.00	3.95	51.12
Total charges (TVA inclus)	167'877.00	154'079.35	86'108.93
Résultat de l'exercice	1'123.00	1'240.40	22'592.82

Aucune remarque n'est formulée.

b) Définition des contributions marketing pour le Boutefas AOP et le Jambon de la Borne AOP

Christian Deillon explique que les contributions marketing avaient été définies par le comité mais n'avaient pas encore été approuvées par l'assemblée des délégués. Il est alors proposé de maintenir le prix du colson pour le Jambon de la Borne AOP au prix de CHF 1.-/pièce.

Cette proposition est acceptée à l'unanimité par les délégués du Jambon de la Borne AOP.

Il est également proposé de maintenir le prix du plomb pour le Boutefas AOP au prix de CHF 1.25/ pièce. Cette proposition est acceptée à l'unanimité par les délégués du Boutefas AOP.

c) Approbation du budget 2024

Le budget 2024 est approuvé à l'unanimité par les délégués présents.

9. Mutation au Comité

Christian Deillon annonce que M. Marcel Joseph a fait part de sa volonté de démissionner du Comité de l'Interprofession. Il est membre de l'Interprofession depuis ses débuts et a toujours été de bons conseils dans ce long chemin vers ces 2 premières AOP de Suisse. Il le remercie vivement pour tout son travail.

Le deuxième changement concerne M. Philippe Gerber qui va quitter le comité. En effet, selon leur répartition des tâches en interne au sein de Suter Viandes, ils ont proposé de modifier leur représentant. Il sera alors remplacé par son frère, Monsieur Pascal Gerber.

Ces mutations sont acceptées par acclamation et un présent leur est remis.

10. Modification du cahier des charges du Jambon de la Borne AOP

Christian Deillon rappelle que les cahiers des charges ont été créés en partant d'une page blanche et suite à quelques essais uniquement. Après la mise en place et avec quelques mois de recul, il s'avère qu'il est nécessaire de faire quelques modifications dans les cahiers des charges.

La première proposition est de modifier les articles 2 alinéas 1 et 2 des cahiers des charges du Jambon de la Borne et du Boutefas suite à la fusion de la commune de Clavaleyres avec la commune de Morat qui a ainsi intégré le canton de Fribourg. Il semble alors opportun d'ajouter l'enclave bernoise de Münchenwiler dans l'aire géographique.

Ces modifications des cahiers des charges du Jambon de la Borne et du Boutefas sont acceptées à l'unanimité des délégués du Jambon de la Borne et du Boutefas.

La proposition suivante concerne l'article 4 concernant les caractéristiques chimiques du Jambon de la Borne AOP. La proposition est de remplacer les max. 13 gr./100 gr. de matière grasse par max. 15 gr./100 gr. et de remplacer les min. 22gr./100 gr. de protéines par min. 19 gr./100 gr.

Olivier Pittet demande quel est le processus lorsqu'une modification du cahier des charges est demandée. Pierre-Alain Bapst explique que cela doit être transmis à l'OFAG. Dans le cas des propositions faites lors de cette assemblée, il ne devrait pas y avoir de problèmes car ce sont des propositions faites ou soutenues par l'OFAG et l'OIC.

Cette modification du cahier des charges pour le Jambon de la Borne AOP est acceptée à l'unanimité des délégués du Jambon de la Borne AOP.

Pierre-Alain Bapst présente une seconde modification proposée par l'OIC. Celle-ci concerne l'article 9 qui stipule que le Jambon de la Borne AOP doit être fumé à froid, à une température comprise entre 15°C et 25°C. L'indication de ces températures oblige les fabricants à relever les températures, alors que dans les faits, cela n'est pas nécessaire. Il est alors proposé de supprimer les températures retenues et de simplement mentionner qu'ils doivent être fumés à froid.

Cette modification du cahier des charges pour le Jambon de la Borne AOP est acceptée à l'unanimité des délégués du Jambon de la Borne AOP.

Finalement, Pierre-Alain Bapst présente une modification du cahier des charges pour le Boutefas AOP. Celle-ci s'inscrit dans la même démarche que celle du Jambon de la Borne AOP. En effet, il s'agit de l'article 8, alinéa 8, dans lequel il est spécifié que le stockage du produit avant sa commercialisation doit se situer à une température comprise entre 3°C et 22°C. Il explique que, dans les faits, les Boutefas AOP sont régulièrement stockés dans des frigos affichant une température de 1°C à 2 °C. Afin de se rapprocher des pratiques des fabricants, il est proposé de supprimer ces températures et de spécifier que le produit fini ne doit pas être congelé.

Cette modification du cahier des charges pour le Boutefas AOP est acceptée à l'unanimité des délégués du Boutefas AOP.

11. Informations concernant la mise en marché du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP

Pierre-Alain Bapst prend la parole pour présenter les travaux en cours ainsi que la vision du Comité. Il dénombre actuellement 25 producteurs de Boutefas certifiés ainsi que 8 producteurs de Jambon de la Borne supplémentaire. Ceux-ci seront probablement complétés par 5 producteurs de Boutefas et 1 producteur de Jambon de la Borne suite à la prochaine taxation qui aura lieu jeudi 6 juin 2024.

Il informe que le certificat pour les boucheries est valable 2 ans. Cependant, une taxation doit avoir lieu chaque année. Cela ne coûte rien au producteur.

Il profite également de rappeler que des contrôles inopinés peuvent avoir lieu à tous les échelons de la filière.

Au niveau de la production de porc, Pierre-Alain Bapst relève qu'il y a toujours la question de savoir s'il y a suffisamment de porcs ou suffisamment de jambons. Il y a actuellement 2500 places dans les porcheries. Actuellement il y a 10'000 jambons à disposition des producteurs. Il y a de la viande en suffisance pour fabriquer des Boutefas AOP. Toutefois, Il est difficile de synchroniser la demande en jambon et les besoins du marché mais des discussions régulières ont lieu entre les acteurs concernés.

Madame la Conseillère d'Etat Valérie Dittli rejoint la séance.

12. Informations concernant la viande « Le Porc d'Ici »

Pierre-Alain Bapst explique que la qualité de cette viande est reconnue de tous, tant des bouchers que des consommateurs. La vision est de disposer de suffisamment de jambons à travers la viande « Le Porc d'Ici ». La volonté est de pouvoir valoriser l'ensemble de cette viande et ainsi répartir le surcoût de production sur l'ensemble de la viande.

M. Pascal Rufer demande quelle proportion de bouchers utilisent l'ensemble de la viande « Le Porc d'Ici ». Christian Deillon répond qu'il y a plusieurs variantes et que peu de bouchers achètent des carcasses entières.

13. Divers

Christian Deillon donne la parole à l'assemblée. Il n'y a pas de question. Il reprend alors la parole et explique qu'une boutique de vêtement est en cours de création en lien avec Terroir Fribourg. La possibilité sera offerte aux membres de l'ICAOP de commander des habits avec les logos du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP, tout en les personnalisant avec les visuels de leur entreprise.

Le président donne la parole à Monsieur Peter Maeder, secrétaire général de la DIAF.

Il transmet les salutations de Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella. Il profite de l'occasion pour féliciter l'Interprofession pour son endurance et avoir ainsi pu obtenir les AOP après 20 ans de travail. Il relève que la période de transition est terminée depuis le 1 janvier 2024 et voit cela comme un point de départ. Il pense que dans le canton de Fribourg, le Jambon de la Borne est très connu, ce qui n'est pas le cas en suisse alémanique ou dans d'autres cantons. Il est convaincu qu'il y a un grand travail de promotion et de marketing à faire. Le Canton de Fribourg va continuer à soutenir l'Interprofession et cela devra être rediscuté pour les prochaines années. Malgré un contexte moins favorable, la volonté est de continuer à soutenir ces deux AOP. Il explique qu'actuellement, le Jambon de la Borne AOP et le Boutefas AOP profitent à hauteur de 10% du budget de l'Etat alloué aux produits AOP.

Il ajoute que lors de la rencontre Innofood qui a eu lieu la semaine précédente, un exposé présentait la qualité des protéines et disait que les protéines végétales ont bonne presse. Cependant, une scientifique a dit que les protéines animales étaient également nécessaires, notamment pour les enfants. Il dit qu'il n'avait pas entendu une telle information depuis des années et peut ainsi qu'encourager l'Interprofession à poursuivre son chemin.

Monsieur Peter Maeder est applaudit par l'assemblée.

Madame la Conseillère d'Etat Valérie Dittli prend la parole et remercie l'Interprofession pour l'invitation. Elle explique avoir pris part à une Bénichon et qu'elle a participé à la 1^{ère} Nuit du Boutefas AOP et Jambon de la Borne AOP. Il s'agit de moments conviviaux et très festifs. Elle rappelle l'importance des produits du terroir et les valeurs qu'ils transmettent. Ces deux AOP sont pour elle le symbole de l'excellente collaboration qui existe entre les cantons de Vaud et Fribourg, notamment dans le domaine agricole. Elle remercie et félicite tous les acteurs de cette filière ainsi que l'Interprofession qui garantit un lien entre les différents protagonistes. Elle termine son allocution en expliquant que le dossier de la restauration collective est en cours de discussion. Actuellement, l'Etat de Vaud souhaite privilégier la consommation de viande avec un moindre impact pour l'environnement. Cela sous-entend une consommation locale et valorisant l'ensemble de la carcasse. La restauration collective représente 18 millions de repas par année dans le canton de Vaud et elle souhaite que l'approvisionnement se fasse de manière locale. Elle relève l'importance de rassembler les gens autour de la nourriture et remercie l'Interprofession pour le travail réalisé.

Le Président réitère ses remerciements et clôt la séance à 20h38. Il invite les participants à poursuivre les discussions autour d'un apéritif.

Marion Yerly pour Pierre-Alain Bapst, le 27 juin 2024