



## Interprofession de la Charcuterie AOP

Communiqué de presse du 10 septembre 2021 – **EMBARGO JUSQU'AU 10.09.2021 à 10h00**

### **Le Jambon de la Borne obtient son Appellation d'origine protégée (AOP) !**

**Après la fin du délai de mise à l'enquête, l'Interprofession de la Charcuterie AOP, est fière d'annoncer que le Jambon de la Borne obtient son Appellation d'origine protégée. C'est le premier produit carné en Suisse qui obtient ce label. Le certificat sera remis en main propre par un représentant de l'OFAG le 10 septembre à l'occasion de la Bénichon des Entreprises organisée par Terroir Fribourg à Bulle.**

C'est avec grande satisfaction que l'Interprofession de la Charcuterie AOP a pris connaissance qu'aucune opposition n'a été déposée suite à la publication dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC) le 27 mai 2021. La demande d'enregistrement du Jambon de la Borne au registre des AOP est donc confirmée.

Le Jambon de la Borne est un jambon de porc salé à sec, puis fumé au feu de bois durant trois semaines au moins. La « Borne » est une chambre à l'étage supérieur de la cheminée par laquelle une fumée épaisse s'en échappe et où sont suspendus les jambons. C'est cette étape du fumage qui donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne.

La certification AOP garantira aux consommateurs un produit élaboré avec des porcs de qualité, issus exclusivement des cantons de Fribourg et de Vaud, élevés dans le respect du bien-être animal, répondant à de nombreux critères d'élevage et d'affouragement local, 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.

#### **La mise à l'enquête du Boutefas, quant à elle, a fait l'objet d'une opposition.**

La demande d'enregistrement du Boutefas, également publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC) le 27 mai 2021, a elle reçu une opposition. L'Interprofession de la Charcuterie AOP ne souhaite pas communiquer le nom de l'opposant et s'attèlera au traitement de celle-ci une fois que l'opposition lui aura été formellement transmise.

L'Interprofession de la Charcuterie AOP, dont les membres se sont investis corps et âme depuis plusieurs années, espère pouvoir obtenir très prochainement la certification AOP du Boutefas.

#### **Contacts**

Interprofession de la Charcuterie AOP, Président  
Interprofession de la Charcuterie AOP, Secrétaire

M. Christian Deillon – 079 632 59 42  
M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31