

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit IGP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence IGP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



★ VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS 
WALLISER TROCKENFLEISCHPRODUKTE

Jambon cru du Valais IGP

Matières premières : Le Jambon cru du Valais IGP se compose de morceaux de jambon arrière de porcs élevés exclusivement en Suisse.

Méthode de production : Les pièces de viande sont tout d'abord frottées avec un mélange de sel, d'épices et d'herbes aromatiques, puis placées au frais. Grâce au jus de la viande, une saumure se forme. Les pièces sont en général embossées dans un bas ou un filet au sortir du saumurage, puis étuvées quelques jours. Le séchage proprement dit et le pressage interviennent ensuite. Le pressage est destiné à ouvrir les pores de la viande et à homogénéiser la forme de la pièce. Les durées minimales d'élaboration des jambons crus, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage, varient entre 6 à 10 semaines. Parfois le séchage se déroule à l'air libre; ceux qui possèdent encore un «raccard» soumettent la viande à l'air frais et sec des sommets. De nos jours, le séchage s'effectue la plupart du temps dans des locaux à température et hygrométrie contrôlées. La perte de poids lors de ce processus varie en fonction de la couverture graisseuse, mais atteint au minimum 35 %. Le Jambon cru du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

Apparence et qualités gustatives : Le Jambon cru du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru. Il présente une texture ferme; la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Les épices et plantes utilisés pour sa préparation lui confèrent une agréable saveur aromatique.

Zone de production : L'aire géographique de la transformation du Jambon cru du Valais IGP est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Histoire : Le séchage des produits carnés est une technique attestée depuis le 16^e siècle en Valais. Toutefois, à cette époque, l'élevage du cochon était encore peu développé en Valais. A la fin du 19^e siècle, cette situation a changé: de très nombreuses familles paysannes élèvent un cochon pour leurs propres

besoins et le transforment elles-mêmes, assurant sa conservation grâce au séchage. La tradition qui consiste à «tuer le cochon» dans chaque famille, à la fin de l'automne ou au début de l'hiver, est restée très vivace jusqu'après la Seconde Guerre mondiale. Jusqu'au milieu du 20^e siècle l'entier du cochon – et pas seulement le jambon – est salé dans un cuvier en bois, puis séché si possible dans un raccard, chalet servant de garde-manger dans les alpages valaisans, ouvert à l'air frais et sec des sommets. Le jambon connaît la même évolution que la viande bovine séchée à partir des années 1950: déclin de la production domestique, puis développement de la production professionnelle grâce au savoir-faire acquis de génération en génération. Le Jambon cru du Valais est protégé en tant qu'IGP depuis le 2 octobre 2015.

Aspects culinaires : Tout comme la Viande séchée du Valais IGP et le Lard sec du Valais IGP, le Jambon cru du Valais IGP doit impérativement se trouver dans l'assiette valaisanne. Cette séduisante trilogie valaisanne est accompagnée de Pain de seigle valaisan AOP et de quelques morceaux de fromage à Raclette du Valais AOP. Le Jambon cru du Valais IGP peut aussi être dégusté avec des asperges valaisannes ou du melon.

Conditionnement : Le Jambon cru du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpé en fines tranches. Il se garde sans réfrigération.



Contact:

Association des producteurs
de Viandes séchées du Valais IGP
Case postale 96, 1964 Conthey
Tél. 027 345 40 10, fax 027 345 40 11
cvasecretariat@agrivalais.ch

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.viandesechee.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp