



Geographical Indication Product Database
- Step 1-

Suisse
Viande séchée du Valais IGP

SOURCE :

Author :

Institution :

Date :

DESCRIPTION :

1. NAME OF PRODUCT : Viande séchée du Valais IGP

2. COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY: Suisse – Canton du Valais

3. TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)

La Viande séchée du Valais est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande de bovin suisse. Elle n'est en aucun cas fumée

Autres produits similaires : Viande séchée des Grisons (CH), Bresola della Valtellina (I)

4. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (including its specific characteristics, conditions of production, main differences with the substitutes) :

La Viande séchée du Valais est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande de bovin suisse. Elle n'est en aucun cas fumée.

Pour la réalisation de la viande séchée, les morceaux de viande sont soigneusement choisis: il s'agit de cuisses de vaches.

Elles sont enduites d'un mélange de sel et d'épices, dont chaque producteur a sa propre recette. Ceci garantit l'expression du savoir-faire de chacun et la diversité de goût des différentes viandes séchées.

Ensuite la viande est suspendue et séchée pendant 5 à 16 semaines selon la taille de la pièce. Le séchage est suivi quotidiennement par les producteurs, qui doivent surveiller, humer la viande pour vérifier que la maturation se passe bien. C'est en effet au cours de cette phase que les arômes de la Viande séchée se développent.

Enfin, le pressage ouvre les pores de la viande pour lui permettre de respirer et lui donne une forme rectangulaire.

Au cours de sa confection, la viande perd entre 40 et 50% de son poids.

5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):

Les conditions climatiques difficiles des Alpes obligeaient autrefois les populations à constituer des réserves durables afin de pouvoir survivre pendant la mauvaise saison.

Ainsi grâce au soleil, au climat sec, aux vents qui soufflent dans la vallée du Rhône et à l'ingéniosité des bergers, sont nées les techniques de salaison et de séchage.

Alors qu'ailleurs on conservait les viandes en les fumant dans les grandes cheminées, en Valais on les mettait à sécher dans un raccard ou un grenier.

La "Viande séchée du Valais" doit sa réputation au canton du Valais, son aire géographique. Les recherches historiques ont prouvé l'existence de la viande séchée en Valais depuis le 14^e siècle.



Geographical Indication Product Database
- Step 1-

Suisse
Viande séchée du Valais IGP

SOURCE :

Author :

Institution :

Date :

Avec le développement du tourisme, la dénomination "Viande séchée du Valais" a été de plus en plus utilisée. La production de Viande séchée du Valais est devenue une activité exercée par des professionnels qualifiés.

Le savoir-faire, transmis de génération en génération, fait la fierté des producteurs. Il est le garant de la qualité et de la saveur de la viande séchée du Valais IGP.

6. PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :

Nombre de producteurs : 32

Quantité produite : 350'000 Kg de viande salée chaque année

Marché : Valais (50 %), Suisse Romande (40 %), Reste de la Suisse (10 %)

Pas d'exportation pour le moment

7. MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :

La viande séchée du Valais est vendue pour la plus grande partie en pièces entières pour être tranchée par le consommateur (Boucher, Restaurateur, Détaillant), mais elle est de plus en plus conditionnée tranchée sous atmosphère contrôlée et vendue en grandes surfaces pour le consommateur définitif

Depuis son enregistrement définitif dans le registre Suisse des Indications Géographiques, la quantité produite n'a pas augmenté, mais il semble que les consommateurs soient de plus en plus sensibles à la provenance des produits et le marché de la Suisse Allemande devrait permettre un développement des quantités produites.

Il faut pour cela augmenter la crédibilité des produits avec une indication géographique protégée et surtout il faut faire connaître plus aux consommateurs les signes distinctifs des indications géographiques.

7. APPLICANT / HOLDER (If ANY) :

ASSOCIATION VALAISANNE DES PRODUCTEURS DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP

M. LOUIS FLEURY, PRÉSIDENT

C/O CHAMBRE VALAISANNE D'AGRICULTURE

CASE POSTALE 96

CH – 1964 CONTHEY

WWW.VIANDESECHEE.CH



Geographical Indication Product Database
- Step 1-

Suisse
Viande séchée du Valais IGP

SOURCE :

Author :

Institution :

Date :

RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

Lorsqu'un produit avec une référence géographique a du succès, il a tendance à être copié et/ou imité (piraté).

S'il n'y a pas de protection légale, les produits deviennent génériques et on ne peut plus ensuite obtenir une protection.

Il faut une protection forte des indications géographiques et surtout une reconnaissance mondiale de toutes les indications géographiques.

CATEGORY :

☒ **Origin Product**

☐ **GI product**

☐ **Recognized GI**

Je ne comprends pas cette question!

La "viande séchée du Valais IGP" est enregistrée en Suisse auprès de l'Office Fédéral de l'Agriculture