

* 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

Lard sec du Valais IGP

Matières premières : Le Lard sec du Valais IGP se compose de poitrine de porcs élevés exclusivement en Suisse.

Méthode de production : La poitrine de l'animal est utilisée pour la fabrication du lard séché. Débitées en plaques rectangulaires, les pièces sont tout d'abord frottées sur toute leur surface avec un mélange de sel, de poivre, d'épices et de plantes aromatiques dont chaque fabricant garde jalousement le secret. Elles sont ensuite mises en saumure dans de grandes cuves au frais où elles s'imprègnent des saveurs du mélange à salaison pendant quelques jours. Vient ensuite la phase du séchage : les plaques de lard sont suspendues à une ficelle dans un local frais et bien aéré. La durée minimale d'élaboration des lards secs, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage, est d'au minimum 4 semaines. Au cours de ce processus de dessiccation, le lard perd, par rapport au produit frais, au minimum 30 % de son poids. Pressés à plusieurs reprises pendant la phase de séchage, de manière à leur donner leur forme rectangulaire, ces « gilets » de lard ont une épaisseur finale de 3 cm environ. Le Lard sec du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

Apparence et qualités gustatives : Le Lard sec du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché et préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru. Il présente une texture ferme composée de muscles et de gras entremêlés. La graisse est de couleur 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 Lard sec 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 lard – 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 lard 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 Lard sec 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 Jambon cru du Valais IGP, le Lard sec du Valais IGP doit impérativement se trouver dans l'assiette valaisanne. Cette trilogie d'excellence est accompagnée de Pain de seigle valaisan AOP et de quelques morceaux de fromage à Raclette du Valais AOP.

Conditionnement : Le Lard sec 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