



VALAIS

Le Pain de seigle valaisan AOP célèbre ses 20 ans



Albert Salamin, Stefano Gobbi, Jacques-Roland Coudray et Jörg Zenhäusen, devant la maison du four banal de Vollèges (de gauche à droite).

V. GILLIOZ

Vincent Gillioz

Malgré une baisse constante de la vente de farine de seigle certifiée, l'Association professionnelle du Pain de seigle valaisan AOP reste optimiste sur l'avenir de ce produit du terroir emblématique des Alpes.

La courbe des ventes de farine de seigle certifiée AOP suit une pente descendante depuis plus d'une décennie. Et si 5462 quintaux ont été écoulés en 2011, le bilan 2023 en affiche

seulement 3282. Dans la même tendance, 36 boulangers étaient encore certifiés l'année dernière, contre 65 en 2009. «Une situation qui s'explique par différents facteurs: une conjoncture économique difficile, une baisse généralisée de la consommation de pain en suisse, des incertitudes liées à l'avenir et la réorganisation de quelques grands acteurs de la filière», a relevé Jacques-Roland Coudray dans son rapport d'activité lors de l'assemblée générale de l'Association du Pain de seigle valaisan AOP qui s'est tenue au four banal de Vollèges le 24 mai. Le président de l'association pro-

fessionnelle n'est cependant pas effrayé par cette tendance, et reste convaincu que l'investissement et la passion de chacun doivent permettre de garantir l'avenir de ce produit emblématique du canton.

Contraintes coûteuses

Les contraintes liées à la certification AOP ont largement été évoquées durant la rencontre. L'obligation de faire collecter les pains destinés à la taxation par un auditeur neutre a notamment donné lieu à des échanges nourris. «Qui va assumer les coûts liés à cette exigence?» a demandé Albert Sa-



lamin, boulanger à Grimentz et grand maître de la Confrérie valaisanne des chevaliers du bon pain. L'évaluation coûte déjà très cher, et nous vendons toujours moins de pain.» Robin Zambaz, directeur de l'Organisation internationale de certification (OIC) a répondu que son organisme avait pour mission de garantir le respect d'un cahier des charges, et que les exigences proviennent de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). «Nous ne sommes pas là pour vous mettre des bâtons dans les roues, a-t-il ajouté, notre but est de trouver des solutions ensemble. Mais les normes doivent être respectées pour garantir l'impartialité. S'il n'y a pas de contrôle dans les règles, il n'y a pas d'AOP.» Plusieurs membres ont relevé que les boulangers n'allaient pas faire un meilleur pain que d'habitude uniquement pour l'évaluation. Daniel Blanc, président de la Cuchaule AOP, a expliqué que dans le cas du produit qu'il représentait, les boulangers apportaient les Cuchaules AOP pour l'évaluation, et qu'un climat de confiance

avait été instauré. Pour Robin Zambaz, une telle manière de procéder pouvait être remise en question par l'OFAG, en cas de contrôle de l'organisme de certification. Au terme des discussions animées, Jacques-Roland Coudray a promis que le comité allait travailler avec les acteurs concernés à trouver une solution appropriée et économiquement acceptable pour que les évaluations se déroulent en conformité.

Intérêt scientifique

À noter encore qu'Agroscope, l'institut de recherche pour l'agriculture et l'alimentation de la Confédération, a commencé une étude scientifique sur les caractéristiques du Pain de seigle valaisan AOP. Ce projet démontre l'intérêt que représente ce produit pour le patrimoine. Vingt et une boulangeries participent à cette étude qui a commencé en début d'année. À ce stade, les chercheurs sont en phase de collecte de données, et relient la diversité des produits et des méthodes de fabrications entre les différents pains de seigle AOP. L'évolution des

travaux et résultats sera communiquée aux membres lors des prochaines assemblées.

Les meilleurs pains du Valais

Au terme de la séance, Jacques-Roland Coudray a remis les prix des meilleurs pains de seigle aux lauréats. La boulangerie Zenhäusern, de Sierre, représenté par Jörg Zenhäuser, a remporté le premier prix avec 99 points. Le 1955, à Saint-Pierre de Clage, de Stefano Gobbi est classé deuxième avec 98 points, alors que la boulangerie Salamin d'Albert Salamin, à Grimentz, complète le podium avec 97 points. Le président a relevé que 17 boulangeries avaient obtenu des notes équivalentes ou supérieures à 90, ce qui équivalait à une mention «très bien» ou plus, et démontrait l'engagement pour la qualité de chacun des membres de l'AOP.

La cuisson de la fournée du 20^e au four banal de Vollèges a été réalisée au terme de la rencontre formelle.