



Pain de seigle valaisan

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 30 septembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Pain de seigle valaisan, Walliser Roggenbrot, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Pain de seigle valaisan* est le canton du Valais. La production des céréales (seigle et froment) et leur transformation en farine et en pain se déroulent dans l'aire géographique.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Pain de seigle valaisan* a un poids de 500 gr ou 1 kg avec une tolérance de 10 %. Sa forme est ronde et le fond du pain est plat. Sa couleur est gris-brun.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ La texture du *Pain de seigle valaisan* présente une porosité compacte et un aspect humide.

² Son goût est légèrement acidulé avec une dominance d'acide lactique ou acétique selon le mode de fabrication.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 5 Matière première

¹ La farine de seigle et de froment, la levure, le sel et l'eau sont les seules matières premières utilisées.

² Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement (prestations écologiques requises et normes Extenso ou biologiques).

³ Les céréales ne peuvent être stockées par le producteur après le 1^{er} juillet de l'année qui suit la récolte.

Article 6 Composition de la matière première

La farine destinée à la fabrication du *Pain de seigle valaisan* doit être complète et composée exclusivement de 90 % de seigle au minimum et de 10 % de froment au maximum.

Article 7 Qualité de la matière première

¹ La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un *Pain de seigle valaisan* de qualité.

² La qualité des céréales doit respecter les normes qualitatives suivantes:

- Temps de chute supérieur à 160 s pour le seigle et à 180 s pour le froment
- Poids à l'hectolitre supérieur à 69 kg/hl pour le seigle et à 73 kg/hl pour le froment
- Charge inférieure à 5 % (seigle et froment)
- Humidité < 15 % (seigle et froment)
- Ergot < 0.05 % (seigle et froment)
- Absence de défauts sensoriels manifestes.

³ Les céréales ne peuvent être stockées dans le moulin plus de deux ans après la moisson.

⁴ Un contrôle final de la farine par lot est effectué. Celui-ci porte sur le temps de chute, les aspects sensoriels et l'humidité (< 14 %). La farine non-conforme est déclassée.

⁵ La durée maximale de stockage de la farine après mouture est de 4 mois.

⁶ Le moulin prend les dispositions nécessaires pour que les céréales et les farines destinées à la fabrication de *Pain de seigle valaisan* soient stockées séparément des autres céréales et farines, et puissent en être distinguées sans ambiguïté.

Article 8 Levain

¹ Pour une fabrication en continu, le levain est constitué d'une pâte de la dernière production, à raison de ¼ de la quantité de pâte prévue. La proportion diminue avec l'âge du levain.

² Le levain peut être remplacé par une poolisch obtenue par le mélange et la fermentation des ingrédients suivants (proportions relatives à l'art. 9):

- 500 g de farine;
- 1'000 g d'eau tiède (température avoisinant 40°C au maximum);
- 10 - 15 g de levure.

³ La poolisch doit subir une fermentation d'au moins 12 heures, soit 2 heures au laboratoire à température ambiante et 10 heures au frigo, afin de favoriser respectivement le développement des acides lactiques et acétiques.

Article 9 Ingrédients

Les ingrédients utilisés et leurs quantités relatives sont les suivants:

| Pâte avec levain | Pâte avec poolisch |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 1'000 g d'eau - 35 g de sel - 700 g de levain en pâte¹ - 15 g de levure - 1'400 g de farine - 30 g de levain séché, à titre facultatif | <ul style="list-style-type: none"> - 1'500 g de poolisch (cf. art. 7, al. 2) - 1'000 g de farine - 10 g de levure - 35 g de sel |

Article 10 Etapes de panification

Les étapes suivantes caractérisent la fabrication du *Pain de seigle valaisan*:

- a) Mélange: Tous les ingrédients ci-dessus doivent être mélangés afin d'obtenir une pâte homogène, puis pétris de manière adaptée au type de farine utilisée, afin de ménager le gluten plutôt faible de celle-ci.
- b) Pointage: Après le mélange, la pâte obtenue doit reposer en cuve jusqu'à ce qu'elle double de volume environ.
- c) Façonnage: Des pâtons d'environ 600 g ou 1'200 g en pâte sont ensuite pesés et façonnés en forme de cône pointu et tournés dans la farine.
- d) Apprêt: Les pâtons doivent ensuite reposer jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement. Afin d'accentuer ces déchirures, les pointes sont légèrement aplaties avec la paume de la main avant l'enfournage.
- e) Cuisson: Le Pain de seigle valaisan est enfourné dans des fours à sole. Le degré et la durée de cuisson (un heure environ) relèvent du savoir-faire du boulanger. La cuisson se termine à chaleur tombante, soit avec le soupirail ouvert.

¹ La quantité peut varier en fonction de l'âge du levain

Section 4 Test du produit final

Article 11 Système de taxation du *Pain de seigle valaisan*

Les critères de taxation du *Pain de seigle valaisan* sont les suivants:

- a) Forme et aspect
- b) Couleur
- c) Texture
- d) Goût et arôme

Section 5 Etiquetage et certification

Article 12 Etiquetage

Tous les pains vendus sous la désignation *Pain de seigle valaisan* sont vendus dans des sachets qui doivent porter les éléments suivants inscrits en évidence et d'une manière lisible.

- la mention *Pain de seigle valaisan* ou *Walliser Roggenbrot*;
- la mention Appellation d'origine contrôlée et/ou son abréviation AOC.

Article 13 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.