



Dégustation de viandes séchées du Valais

Courrier reçu à A bon entendeur

« Je me permets en tant qu'ancien propriétaire de la société Cher-Mignon SA et membre du comité de l'Association Valaisanne des Producteurs de Viande séchée du Valais, de vous adresser ces quelques lignes. J'aimerais tout d'abord vous féliciter pour l'émission que vous nous avez proposé, quant à son contenu qui a mis en avant les particularités de nos produits valaisans.

Lors de la dégustation vous avez choisi, dans la grande distribution, deux produits emballés (Fleury et Cher-Mignon).

Permettez-moi de vous faire remarquer que les produits emballés sont désavantagés lors de la dégustation par rapport aux produits tranchés « à la minute ».

En effet, les produits tranchés en barquettes sont légèrement plus secs car pour assurer la sécurité alimentaire (présence de *Listeria* possible) le taux Aw (Activity Water) doit être inférieur à 0.92 ce qui implique une perte de poids supérieure de 3 à 4 % au standard. Il s'agit donc d'un produit légèrement différent. La présence autorisée de nitrate et de nitrite doit être aussi impérativement respectée. Lorsque nous effectuons les dégustations dans le cadre de notre association, nous collectons que des viandes non tranchées qui sont apprêtées et dégustées à la Maison du paysan à Conthey. Les producteurs sont donc sur le même pied d'égalité.

Nous sommes 35 producteurs dans l'association et nous avons trois produits IGP :

- La viande séchée du Valais IGP
- Le jambon cru du Valais IGP
- Le lard sec du Valais IGP »