



Roger Gallay, collaborateur de production, fabrique artisanalement les pâtés vaudois de la maison Suter Viandes.

Un vrai petit vaudois

Incontournable, le pâté vaudois
fait le bonheur des amateurs de mets salés traditionnels.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Impressum: Coop, région Suisse romande, route de la Venoge 17, 1302 Vufflens-la-Ville; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)

L'ART DE LA FERME

L'excellence bouchère

Le pâté vaudois de Suter Viandes a obtenu une deuxième place à l'occasion du Mondial du Pâté Vaudois, qui s'est tenu à Vevey le 9 octobre dernier. Quatre produits de la gamme «L'art de la ferme» sont en vente chez Coop: le jambon paysan fumé tranché, le lard à griller tranché, le saucisson vaudois IGP et le pâté vaudois.

Il faut dire que Philippe Gerber connaît son sujet. Lui qui, avec ses frères Michel (40 ans), CEO, et Pascal (33 ans), responsable de la production, gère l'entreprise familiale depuis cinq ans. Mais au fait existe-t-il autant de recettes que de pâtés vaudois? «Oui et non, en réalité. Un véritable pâté vaudois de qualité a trois composants: la pâte boulangère qui doit être croustillante, la chair de viande de porc qui doit être aromatique et juteuse et enfin la gelée.»

Processus artisanal

La confection de ce petit en-cas se fait encore de manière artisanale, chez le petit boulanger comme chez Suter Viandes. Le fond, la boulette de viande, le couvercle, la petite fleur de décoration sur la cheminée, le badigeonnage de jaune d'œuf, les étapes manuelles sont nombreuses. «C'est un produit compliqué à réaliser, il faut le reconnaître.» Quant à la question de savoir si ce petit morceau de patrimoine vaudois ne mériterait pas une protection à l'instar d'une IGP, Philippe Gerber sourit: «Ce serait formidable si nous pouvions rassembler tout le monde pour porter et mener à bien un tel projet!» ●

PROTÉGER

Pour pérenniser

Membre du comité de l'Association Charcuterie Vaudoise IGP, Philippe Gerber le sait: bénéficiant d'une indication géographique protégée est un atout majeur à plusieurs titres. «Cela permettrait de protéger le produit et donc son savoir-faire, sa tradition et son bassin de production, explique le professionnel.



On le vit déjà avec le saucisson vaudois IGP: c'est bénéfique tant pour le produit que pour les producteurs, petits ou grands.» Car le constat est clair, aujourd'hui, un fabricant installé à l'étranger peut tout à fait nommer son produit Pâté vaudois. «Ce serait terrible, mais tout à fait légal.»

Pour obtenir une IGP



Une démarche collective doit être entreprise. «Il faudrait rassembler toutes celles et ceux, boulangers comme bouchers, qui fabriquent des pâtés vaudois.

Ensuite, créer une association, établir un cahier des charges et déposer une demande auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).»