

Le «Munder Safran» est enregistré comme AOC

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a inscrit le «Munder Safran» au registre des appellations d'origine contrôlées (AOC) et des indications géographiques protégées (IGP). Méconnu en dehors du Valais, le safran de Mund est la première épice suisse à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée.

Le safran est, dit-on, fils du Soleil et de la Poésie, il évoque l'exotisme. Il est pourtant produit en Suisse. Le safran provient des stigmates (parties du style) des fleurs de *Crocus sativus* L. récoltées à l'automne. La culture de safran en Valais remonte au Moyen Age, mais seuls les habitants de la commune de Mund dans le Haut-Valais en perpétuent la culture. Les conditions climatiques et les aptitudes pédologiques de Mund s'avèrent propices et sont uniques en Suisse à tel point que le Munder Safran est très apprécié des connaisseurs.

Au village, tous les membres des familles de planteurs participent aux différents travaux pour produire cette précieuse épice. Les tâches sont exigeantes et exclusivement manuelles. Il faut par exemple récolter plus de 120 000 fleurs

pour obtenir un kilo de safran séché. Pour cette raison, le safran est plus cher que l'or et, malgré cela, aucun planteur de Mund ne vit aujourd'hui de cette seule production. Culture de tradition séculaire, le safran fait partie intégrante de la vie culturelle, sociale et économique des habitants de cette région. On retrouve le safran de Mund dans l'élaboration de brioches, de pâtes et d'alcools. Il est mis en valeur dans des plats traditionnels par les restaurateurs de la région.

Le registre des appellations d'origine et des indications géographiques permet de protéger les noms géographiques traditionnels désignant des produits agricoles dont l'identité et les principales caractéristiques sont déterminées par leur origine. Quant au registre des ap-

pellations des vins, il relève de la compétence des cantons. L'utilisation d'un nom protégé est réservée aux producteurs de l'aire géographique définie qui respectent un cahier des charges précis. La publication des demandes d'enregistrement est soumise à une enquête publique. Toute personne justifiant d'un intérêt ainsi que les cantons peuvent s'opposer à l'enregistrement pendant un délai de trois mois.

Le registre fédéral des appellations d'origine et indications géographiques compte actuellement seize enregistrements dont douze AOC et quatre IGP. Ces produits comptent des fromages, des spiritueux, des saucisses, des viandes séchées, un légume, un pain de seigle et une farine de maïs. Vous en trouvez le détail sous www.blw.admin.ch (à la rubrique Appellations d'origine).

Pour de plus amples renseignements:

Philippe Herminjard,
Office fédéral de l'agriculture, Section
cultures spéciales et économie viticole,
tél. 031 322 25 26

Isabelle Pasche, Office fédéral
de l'agriculture, Division principale
production et affaires internationales,
tél. 031 322 25 39

LIXION

LE SÉCATEUR ÉLECTRONIQUE PELLENC NOUVELLE GÉNÉRATION
LA HAUTE TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TAILLE

- BEAUCOUP PLUS D'AUTONOMIE AVEC BATTERIE PLUS LÉGÈRE
- PUISSANCE, CAPACITÉ DE COUPE ET PROGRESSIVITÉ ACCRUES
- MEILLEURE ERGONOMIE
- LÉGÈRETÉ DU SÉCATEUR

NOUVEAU



DISTRIBUTION - VENTE - SERVICE

CHAPPOT SA

E-mail: etchapsa@omedia.ch

www.chappotmachines.com

1906 CHARRAT

Tél. 027 746 13 33

Fax 027 746 33 69



JACQUES ISELY

MATÉRIEL VITICOLE ET ARBORICOLE

Le spécialiste de l'armature



- Piquets métalliques
- Piquets bois
double imprégnation, toutes dimensions
- Fil nylon, BAYCO
(ne se tend qu'une seule fois)
- Amarres

Chemin de Jorattez 3

1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tél. 021 652 07 34

Fax 021 652 20 24



Tracteur Viti-plus équipé d'une cisailleuse

LOEFFEL

- Tracteurs à roues et à chenilles hydrostatiques, adaptables à la largeur de vos vignes, pentes jusqu'à 70%
- Construction et recherche mécanique viticole

Les Conrardes 13 - 2017 Boudry
Tél. 032 842 12 78 - Fax 032 842 55 07

Découvrez notre large assortiment sous www.loeffel-fils.com

ÉPOUVANTAIL



Effets optiques et acoustiques

Nous vous présentons un choix d'épouvantails pour les arbres fruitiers, les vignes, les fraises, le maïs, etc.

EFFEKTRON ET01

protection efficace avec un moindre effort

Zuber Vogelabwehr
8873 Amden
Tél. 055 611 20 90
www.vogelabwehr.ch

CAISSES À VIN

alfaset

Un partenaire industriel et social

- En sapin massif
- Fond et couvercle en peuplier
- Séparations
- Guillotines
- Paille en bois
- Sérigraphie
- Production soignée
- Haute finition



La Chaux-de-Fonds - Neuchâtel - Couvet
Tél. 032 967 96 50 Fax 032 967 96 51 www.alfaset.ch alfaset@ne.ch

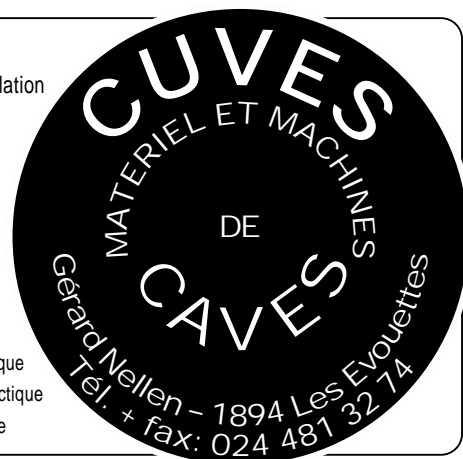
PLANTS DE VIGNES
pour une viticulture moderne couronnée de succès



PÉPINIÈRES VITICOLES ANDREAS MEIER&Co.
5303 Würenlingen | T 056 297 10 00
office@rebschule-meier.ch | www.vignes.ch

Calculs techniques
Fournitures et installation complète pour:
adéquation et pilotage des températures d'élaboration:

- débouillage
- macération à chaud
- macération à froid
- fermentation alcoolique
- fermentation malolactique
- stabilisation tartrique



TEMPÉRATURE sous gestion

Vinification, fermentation
Grâce au régulateur de température AGT-E5CK

Appareil complet avec affichage température et valeur de programmation. – Economie d'eau. Livré avec vanne 1/2" Version pour 1, 2 ou 3 cuves.

Dès CHF 900.–

AgriTechno

Case postale 24 – CH-1066 Epalinges
Tél. 021 784 19 60
Fax 021 784 36 35
www.agritechno.ch

