

**CAHIER DES CHARGES DE LA
MARQUE VALAIS® POUR LES
FRUITS A PEPINS BIOLOGIQUES
DU VALAIS**



les Alpes-Source



L'IFELV, par son Comité, vu

- ✓ La Charte de l'Association Marque Valais (ci-après association)
- ✓ Le Règlement général d'attribution de la marque Valais® établi en 2007 par l'association
- ✓ Le Règlement d'attribution et d'utilisation de la marque Valais® pour les produits agricoles et agricoles transformés du SCA,

édicte le présent cahier des charges.

1. PREAMBULE

Le présent cahier des charges précise les exigences

a) de production

- caractéristiques physiques
- géographiques
- lien avec le terroir, caractère traditionnel et novateur ;

b) de conditionnement

- conditions de conservation et de commercialisation
- propriétés organoleptiques
- prescriptions pour les emballages
- prescriptions d'identification de la marque ;

c) environnementales et sociales

auxquelles doivent répondre les pommes et les poires du Valais biologiques pour utiliser la marque Valais® (ci-après marque).

Il s'appuie sur l'annexe No 2 : « Marque Valais : Indicateurs pour les fruits et légumes biologiques valaisans ».

2. EXIGENCES DE PRODUCTION

Seules peuvent prétendre à la marque les variétés de pommes et de poires qui sont produites selon le standard de production SwissGAP et l'ordonnance sur la production biologique, dont les exigences techniques figurent à l'annexe No 3 « Exigences techniques complètes » du présent cahier des charges, site www.agrosolution.ch, Exigences techniques : <http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1>

- énumérées à l'annexe No 1 « Variétés de pommes et poires et exigences qualitatives lors du conditionnement » et remplissent les exigences de calibre, de coloration, de fermeté et de teneur en sucre, qui y sont précisées
- remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 4
- et répondent aux caractéristiques suivantes :

Une attention particulière est portée sur les critères relatifs à l'équilibre végétation/production, à savoir sur

- la charge et l'éclaircissage
- la croissance végétative
- l'occupation de la place

ainsi que sur les éléments influençant la qualité extérieure des fruits, à savoir

- le calibre
- le développement des fruits

- l'ensoleillement des fruits
- l'aspect extérieur (ex. taches de traitement, tavelure, etc.).

Caractéristiques physiques

Les variétés de pommes et de poires visant à bénéficier de la marque :

- sont destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs
- doivent être conformes aux normes, prescriptions et exigences particulières pour les pommes et les poires des catégories I, de Bio-Suisse
 - sont produites selon le standard de production SwissGAP et l'ordonnance sur la production biologique.

Caractéristiques géographiques

Seules les pommes et les poires issues de cultures se trouvant sur le territoire valaisan peuvent bénéficier de la marque ; cet aspect est contrôlé au travers de la traçabilité et par la justification de la procédure d'identification des lots faite par le metteur en marché.

Le climat et le terroir du Valais font que cette région est une aire de prédilection pour les pommes et les poires. Elles ont trouvé en Valais toutes les conditions nécessaires au développement optimal de leurs qualités gustatives.

Exigeant des régions à longue période de végétation et à bon ensoleillement, les pommes et les poires, et plus particulièrement les variétés tardives, trouvent en Valais un emplacement très favorable. En effet, située entre deux chaînes de montagne, la vallée du Rhône jouit d'un climat continental propice à la production de fruits de qualité. Ces barrières alpines retiennent les masses d'air humide et contribuent à la faible nébulosité ; ainsi le Valais connaît un ensoleillement prolongé, s'élevant à plus de 2'000 heures par an.

Les pommes et les poires se plaisent dans les terrains légers, chauds et irrigués; sur sol lourd et frais, certaines variétés pourraient ne pas arriver à complète maturité.

Les sols de la plaine du Rhône, formés d'un mélange de particules granitiques des rochers constituant sa haute vallée et calcaires de sa rive droite, sont légers et perméables, ils se réchauffent rapidement et sont donc très favorables à la culture des arbres fruitiers.

La plaine du Rhône se caractérise par une température moyenne élevée, atteignant à Sion 9,4 degrés. Elle est en effet placée sous un régime de type continental, avec fortes variations saisonnières de température. Si celle-ci reste en moyenne inférieure à 0 degré pendant près de 100 jours en hiver, elle atteint plus de 34 degrés en été.

Une sécheresse relativement forte (580 mm/an à Sion) caractérise cette région. Températures estivales élevées et faibles précipitations rendent l'irrigation indispensable pour des cultures à faible envergure racinienne. Les arbres fruitiers, par contre, peuvent exploiter les réserves d'eau profondes; ils profitent en effet davantage des apports de la nappe phréatique par contact direct ou par remontée capillaire. Le système d'aspersion s'est généralisé et peut au besoin être utilisé.

Contrairement à de nombreuses régions de production, le Valais ne connaît pratiquement pas de chutes de grêle.

Enfin, une luminosité élevée permet un rayonnement solaire favorable à la maturation et à un développement harmonieux des arômes du fruit. A l'époque de la maturité, la différence entre les températures diurnes et nocturnes assure une coloration irréprochable aux variétés rouges.

Toutes ces caractéristiques pédoclimatiques attestent de la cohérence de l'aire géographique de production.

Lien avec le terroir et caractère traditionnel et novateur

Voir annexe No 4

3. EXIGENCES DE CONDITIONNEMENT

Seules peuvent utiliser la marque Valais les variétés de pommes et de poires qui :

- ont répondu aux exigences de production précisées ci-devant
- sont commercialisées
 - par les metteurs en marché membres de l'IFELV et certifiés SwissGAP
 - par des producteurs reconnus SwissGAP et répondant aux exigences de l'ordonnance sur la production biologique qui ne mettent en marché que leur propre production et uniquement sur le territoire du canton du Valais
- remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 4
- et répondent aux exigences ci-après.

Condition de conservation et de commercialisation

La conservation, le tri, le calibrage et le conditionnement des lots de pommes et de poires font l'objet d'un suivi de la part des metteurs en marché, de manière à présenter toutes les qualités optimales des fruits depuis leur cueillette.

Chaque lot livré aux metteurs en marché doit être clairement repérable en station.

- Conservation
 - Tout lot, après avoir été pesé, est de suite entreposé en cellule d'atmosphère contrôlée.
 - Les lots doivent pouvoir être clairement distingués des lots ne répondant pas au standard de production SwissGAP ni aux exigences de l'ordonnance sur la production biologique, et repérables dans la station.
 - Les paramètres de conservation (température, humidité, CO₂ et O₂) doivent être suivis et enregistrés lorsque les fruits sont conservés en chambre froide, sous atmosphère contrôlée.
- Tri et calibrage
Les fruits doivent être triés, calibrés et conditionnés conformément aux prescriptions pour les emballages ci-après.
- Conditionnement
En plus de la contribution qu'il doit apporter au maintien de toutes les qualités optimales des fruits, le conditionnement effectué chez le metteur en marché revêt un caractère indispensable de crédibilité. Tout conditionnement hors de cet espace géographique ne donnerait aucune garantie que les fruits aient répondu aux exigences précédant cette opération.
Pour ces raisons, seules les pommes et les poires conditionnées en Valais peuvent bénéficier de la marque.
Les pommes et les poires sont présentées uniquement dans les emballages prévus ci-après.
Les emballages seront choisis de telle manière que les pommes et les poires soient parfaitement protégées contre les chocs pendant le transport.

Propriétés organoleptiques conférant aux pommes une bonne typicité

Les critères qui jouent un rôle sur l'appréciation organoleptique du consommateur sont la fermeté et la teneur en sucre. Les exigences figurent à l'annexe No 1.

Prescriptions pour les emballages

Les pommes et les poires portant la marque Valais seront uniquement conditionnées en

- barquettes filmées (foodtainer) avec mention de la variété
- plateaux carton 40x60x9,5 cm et 40x30x9,5 cm, IFCO 6410 ou G3 40x60 x 11 cm, alvéolé de 5 en 5 mm
- plateaux carton 40x30 x 14, égalisé à 4 ou 5 kg, IFCO 6416 égalisé à 12 ou 12,5 kg
- panier de 1, 2,5 et 3 kg
- sachet plastique de 1,5, 2 et 2,5 kg.

Les emballages doivent être d'une propreté impeccable.

Les étiquettes sur les barquettes et plateaux portent, en plus des indications obligatoires, le nom du metteur en marché valaisan.

Prescriptions d'identification de la marque

- Les barquettes filmées (foodtainer) comportent, en plus du nom de la variété, le logo de la marque
- Chaque plateau porte le logo de la marque et le nom de la variété; le papier alvéolé porte le logo de la marque pré imprimé
- Toutes les pommes et les poires bénéficiant de la marque et destinées à l'exportation, sont munies d'un sticker de la marque.

4. EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

Les pommes et les poires produites selon l'ordonnance sur la production bio répondent aux exigences environnementales et sociales.

5. DISPOSITION DE CONTRÔLE

Toutes les exigences de production, de conditionnement ainsi qu'environnementales et sociales sont contrôlées selon manuel de contrôle SwissGAP/Suisse Garantie comme le précise l'annexe No 2 :
 Marque Valais : Indicateurs pour les fruits et légumes valaisans:
<http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1>.

Les variétés autorisées, les propriétés organoleptiques, les prescriptions pour les emballages et celles relatives à l'identification sont contrôlée selon le manuel de contrôle Marque Valais, approuvé par l'Association Marque Valais.

6. SANCTIONS ET VOIES DE RECOURS

En cas de non-respect du présent règlement, les sanctions prescrites à l'art. 6 du règlement d'attribution et d'utilisation de la marque Valais® pour les produits agricoles et agricoles transformés du SCA s'appliquent.

Annexes

1. Variétés de pommes et poires et exigences qualitatives lors du conditionnement
2. Marque Valais : indicateurs pour les fruits et légumes biologiques valaisans
3. Exigences techniques complètes SwissGAP (en votre possession)
4. Lien au terroir et caractère traditionnel et novateur pour les fruits et légumes

Conthey, le 27 mai 2009 /IFELV/E. Pannatier/D. Rognon

Approuvé par l'Association Marque Valais le

**ANNEXE No 1 AU CAHIER DES CHARGES
DE LA MARQUE VALAIS® POUR LES
FRUITS A PEPINS BIOLOGIQUES DU
VALAIS**



les Alpes-Source



Variétés de pommes et poires et exigences qualitatives lors du conditionnement :

Les variétés de pommes et de poires biologiques concernées par ce cahier des charges de la marque Valais® sont énumérées dans le tableau ci-après et doivent répondre aux exigences suivantes de calibre, de coloration, de fermeté et de teneur en sucre, lors du conditionnement :

POMMES					
Variété	Calibre en mm		Coloration	Teneur en sucre	Fermeté
	min.	max.			
SUMMERRED	65	80	1/3 compacte	11.0	5.0
GALMAC	65	80	1/3 rouge strié		
GRAVENSTEIN	65	80	1/5 rouge strié	11.0	5.5
GRAVENSTEIN ROUGE	65	80	1/3 compacte	11.0	5.5
PRIMEROUGE	65	80	1/3 compacte		
ELSTAR	65	80	1/3 rouge strié	12.5	5.5
BRAEBURN	65	85	1/3 rouge strié	12.0	6.0
GALA	65	85	1/3 rouge strié	11.5	6.0
BOSCOOP	70	85	-	12.0	5.5
BOSCOOP ROUGE	70	85	1/3 rouge strié	12.0	5.5
CANADA	70	85	-	11.5	5.5
GOLDEN DELICIOUS	70	85	-	12.0	5.5
GRANNY SMITH	65	80	-	11.5	6.0
JONAGOLD	70	80	1/3 rouge strié	12.0	5.5
MAIGOLD	70	80	1/3 rouge strié	12.0	6.0
RUBINETTE	65	80	1/3 rouge strié	13.0	5.5
FUJI	65	80	1/3 rouge strié	12.5	5.5
GOLDEN ORANGE	70	85	-	12.5	5.5
La FLAMBOYANTE	65	85	1/3 rouge strié	12.5	5.5
CRIPP'S PINK	65	80	1/3 rouge strié	12.5	6.0
BELCHARD	70	85	-	12.5	5.5
ANTARES	70	85	1/3 rouge strié	12.5	5.5
GOLD PINK	70	85	-		
DIVA					

Calibres selon concept annuel Bio-Suisse/Swisscofel

POIRES				
Variété	Calibre en mm		Coloration	Teneur en sucre
	min.	max.		
TREVOUX	52.5	75	typique de la variété	
GUYOT	52.5	75	typique de la variété	
WILLIAM'S	55	75	typique de la variété	10.0
BEURRE BOSC	60	80	typique de la variété	11.5
CONFERENCE	55	75	typique de la variété	11.5
LOUISE BONNE	55	75	typique de la variété	11.5
PACKHAM'S	55	75	typique de la variété	11.0
HARRO SWEET	55	75	typique de la variété	13.0

1. Les tolérances de calibre ne doivent pas dépasser globalement le seuil de 10 % des fruits du lot.
2. La fermeté et la teneur en sucre moyennes sont mesurées à la sortie de la chambre froide pour le conditionnement.

Pour chaque lot, un échantillon représentatif de 25 pommes doit être prélevé au hasard lors du conditionnement par le metteur en marché. Ce dernier doit faire effectuer l'analyse et conserver les résultats avec l'identification du lot comprenant le nom du producteur, la date de cueillette et la date de conditionnement.

En cas de valeur inférieure à 0,5 Brix par rapport à la valeur minimale fixée ci-devant, un échantillon supplémentaire peut être analysé; le résultat de la deuxième analyse fait foi. L'appareil de mesure Pimprenelle est reconnu seul valide.

Le comité de l'IFELV peut seul décider, notamment en cas de conditions météorologiques défavorables, d'abaisser pendant une période définie, ce taux de sucre de 0,5°Brix et la fermeté d'un demi point.

Dès que les stickers seront disponibles, il est recommandé que chaque fruit répondant aux exigences en soit muni.

Conthey, le 27 mai 2009 /IFELV/E. Pannatier/D. Rognon

Approuvé par l'Association Marque Valais le