Ref. Ares(2020)1682555 - 20/03/2020

Document unique

Escavèche de Chimay
N°UE: PGI-BE-02359
Transmis le 20-03-2020
PGI

1. DÉNOMINATION(S)

Escavèche de Chimay

2. PAYS DU DEMANDEUR

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)

L'« Escavèche de Chimay » est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons.

Le vinaigre est issu de l'acétification d'un alcool éthylique d'origine agricole ou d'un vin ; le pourcentage d'acide acétique est compris entre 6,0 et 8,0 % en poids. Plusieurs vinaigres différents peuvent être mélangés.

Les oignons sont crus ou cuits (rissolés, compotés ou blanchis). Ils sont incorporés à la sauce ou ajoutés lors de l'assemblage.

Des épices, aromates et condiments peuvent éventuellement être incorporés à la sauce : ail, ciboulette, citron, clou de girofle, coriandre, échalote, estragon, fenouil, genévrier, laurier, noix de muscade, macis, origan, persil, piment d'Espelette, poivre, romarin, sauge, sel, thym et tomate. Ces ingrédients peuvent colorer la sauce et être perceptibles à l'odeur et au goût.

L'ensemble des ingrédients, les auxiliaires technologiques et les additifs autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

L'« Escavèche de Chimay » présente les caractéristiques suivantes :

– le poisson représente 40 à 50 % du poids du produit fini. La taille des morceaux de poisson dépend de l'espèce et du format de vente. De manière générale, il existe trois formats, identifiés en fonction du poids des morceaux de poisson : les morceaux de 80 à 90 g pour la vente aux

particuliers, les morceaux de 120 à 130 g pour la vente aux traiteurs et restaurateurs et les bouchées de dégustation d'environ 5 à 6 g ;

– la sauce représente 50 à 60 % du poids du produit fini. Le vinaigre constitue 20 à 30 % du poids de la sauce ;

– le pH est inférieur ou égal à 4,9. Il est mesuré après refroidissement du produit (dans la sauce et le poisson) au minimum 96 heures après le conditionnement ;

– la durée de conservation est de 12 semaines (durée maximum établie en application de la législation sur la sécurité alimentaire mais potentiellement beaucoup plus longue).

Du point de vue organoleptique, l'« Escavèche de Chimay » se définit comme suit :

– aspect :

– sauce : lisse, satiné, homogène. Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge) ;

– poisson : le poisson se présente sous forme de morceaux entiers ;

– odeur : le vinaigre est dominant, éventuellement accompagné de citron. L'odeur de poisson est présente mais parfois faible, des odeurs d'épices ou d'oignon sont également perceptibles. L'odeur globale du produit est rafraîchissante ;

– texture :

– sauce : crémeuse à très gélatineuse. Des morceaux d'oignon sont toujours présents, en quantité variable. La sauce peut également contenir des morceaux de citron. En bouche, la texture est onctueuse et ne procure aucune sensation farineuse, de gras ou de grumeaux (bonne liaison de la sauce) ;

– poisson : ferme. Il n'est pas sec et est fondant en bouche ;

– goûts, arômes, saveurs :

– sauce : une certaine acidité est ressentie. L'arôme de vinaigre ou de citron est nettement perçu. La saveur de poisson est toujours présente mais d'intensité variable, comme pour la saveur d'oignon. Aucune saveur de farine n'est perceptible ;

– poisson : un goût salé peut être ressenti. L'arôme et l'acidité du vinaigre sont faibles à très faibles. Une saveur poivrée ou d'oignon peut être présente.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première est le poisson.

Les poissons d'eau douce autorisés sont les suivants :

– anguille (Anguilla anguilla) ;

– barbeau (Barbus barbus) ;

– brochet (Esox lucius) ;

– gardon (ou rousse) (Rutilus rutilus) ;

– omble de Fontaine (Salvelinus fontinalis) ;

– perche (Perca fluviatilis) ;

– rotengle (Scardinius erythrophthalmus) ;

– sandre (Sander lucioperca) ;

– truite (Salmo trutta sp. et Oncorhynchus sp.).

Les poissons de mer autorisés sont :

– anguille (Anguilla anguilla) ;

– congre (Conger conger) ;

– grondin (Chelidonichthys cuculus) ;

– lotte (Lophius piscatorius) ;

– saint-Pierre (Zeus faber) ;

– espèces appartenant au genre Mustelus, Scyliorhinus ou Squalus.

Les poissons de mer sont issus d'une pêcherie certifiée « Marine Stewardship Council (MSC) ». Cette certification environnementale repose sur trois principes :

– la gestion durable des stocks de poisson ;

– l'impact minimal sur la faune et la flore ;

– la gestion efficace des ressources pour garantir des moyens de subsistance aux populations.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée

La fabrication, hormis éventuellement la préparation du poisson, se déroule dans la zone géographique délimitée. Par fabrication, on entend la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les étapes suivantes :

– la préparation du poisson ;

– la préparation de la sauce ;

– la cuisson du poisson ;

– le refroidissement du poisson (facultatif) ;

– l'assemblage, comprenant les étapes suivantes :

– la disposition des morceaux de poisson dans le contenant destiné à la vente ;

– l'ajout des oignons s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce lors de sa préparation ;

– l'enrobage avec la sauce.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence

Le pot est le seul contenant autorisé pour le conditionnement de l'« Escavèche de Chimay ».

Le conditionnement s'effectue dans la zone délimitée car il fait partie intégrante de la fabrication. En effet, l'assemblage et le conditionnement s'effectuent simultanément et obligatoirement dans le contenant final. Après refroidissement éventuel du poisson, la sauce chaude est versée pour enrober les morceaux de poisson (et d'oignons, s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce lors de sa préparation) de manière homogène, sans inclusion d'air. Cette étape contribue à la stabilité microbiologique du produit. Après l'assemblage, le contenant est fermé immédiatement pour être ensuite placé sans délai en chambre froide, à une température inférieure ou égale à 7 °C. Les différents éléments se mettent en équilibre et l'ensemble se fige dans le contenant, ce qui empêche le reconditionnement ultérieur du produit.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'organisme certificateur indépendant. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord de l'autorité compétente qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'« Escavèche de Chimay » comprend les entités communales suivantes :

– province de Namur : Cerfontaine, Philippeville, Doische, Couvin, Viroinval ;

– province de Hainaut : Sivry-Rance, Froidchapelle, Momignies, Chimay.

5. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre l'« Escavèche de Chimay » et son origine géographique réside dans ses caractéristiques particulières et sa réputation.

Spécificités de la zone géographique

L'aire géographique liée à la dénomination « Escavèche de Chimay » couvre le sud de l'Entre Sambre et Meuse. Elle est principalement couverte de forêts et sillonnée par de nombreux petits cours d'eau. Ces deux spécificités naturelles furent propices au développement des industries métallurgiques de la région. Ainsi, plusieurs forges et fourneaux sont venus s'y installer à partir du 15e siècle. Ces entreprises y trouvaient le combustible (charbon de bois) et l'énergie (force hydraulique) nécessaires pour fonctionner. Afin de maximiser ces ressources, les propriétaires des forges et des fourneaux ont aménagé un réseau hydraulique au sein de la zone en créant des retenues d'eau, dont certaines constituent de véritables lacs ou étangs riches en poissons.

À proximité de cette zone, dans la région de Charleroi, située à quelques dizaines de kilomètres de la région de Chimay, et plus particulièrement à Bouffioulx, Châtelet et Pont-de-Loup, les caractéristiques pédologiques ont permis le développement d'une activité de poterie depuis le 16e siècle. Celle-ci est en partie réputée pour la fabrication de pots utilitaires en grès servant essentiellement à contenir des liquides, cuire, stocker ou conserver des aliments.

Les habitants de l'Entre Sambre et Meuse de la région de Chimay ont développé une technique de conservation du poisson en pot qui leur est propre. Ils cuisent le poisson puis préparent une sauce amylacée et vinaigrée dans laquelle ils intègrent des oignons, des épices, des aromates et parfois du citron. Ensuite, ils procèdent à l'assemblage en plaçant d'abord le poisson dans un récipient puis en versant la sauce chaude par-dessus. Étant encore liquide, celle-ci vient enrober tous les morceaux de poisson et chasse l'air du pot. Ainsi, les moisissures ne peuvent se développer. Immédiatement après, le pot est fermé hermétiquement et la préparation est mise à refroidir afin de gélifier la sauce.

De nos jours, les producteurs d'« Escavèche de Chimay » sont encore localisés aux alentours des anciennes forges de Macquenoise, Virelles et Nismes.

Spécificités du produit

L'« Escavèche de Chimay » est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons.

L'« Escavèche de Chimay » est conditionnée dans un pot.

La durée de conservation de l'« Escavèche de Chimay » est particulièrement longue pour un produit à base de poisson n'ayant pas subi de traitement thermique. En effet, la stérilisation, la pasteurisation et les méthodes de conservation similaires sont proscrites.

Le mode de fabrication de l'« Escavèche de Chimay » diffère d'autres productions qui existaient au 19e siècle dans le sud de la France, pour lesquelles l'emploi d'huile est préconisé pour conserver les sardines. L'« Escavèche de Chimay » s'inscrit donc dans une autre tradition, celle de la conservation du poisson au vinaigre, grâce à une sauce vinaigrée à la texture gélatineuse et onctueuse qui la différencie de l'escabèche française.

Lien causal

Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

L'« Escavèche de Chimay » est liée à son terroir par les spécificités du paysage de Chimay et ses environs. En effet, dès le 15e siècle, l'implantation des forges et fourneaux dans la région de Chimay a eu un impact considérable sur ce paysage. De nombreux lacs et étangs artificiels ont été créés pour les besoins de cette industrie métallurgique et ceux-ci sont encore visibles. Cette industrie a connu une phase de déclin à la fin du 18e siècle puis a complètement disparu au milieu du 19e siècle. Depuis, ces étangs ont été convertis en zones de pêche. Ces points d'eau regorgeaient de poissons. Lors des curetages, les propriétaires se retrouvaient donc avec une quantité de poisson telle qu'il n'était pas possible d'en consommer l'intégralité immédiatement. Les habitants de la région ont donc trouvé un moyen de le conserver. Après la Seconde Guerre Mondiale, les poissons de mer ont trouvé leur place dans la composition de l'« Escavèche de Chimay ».

Le pot est le seul contenant autorisé pour le conditionnement de l'« Escavèche de Chimay ». Historiquement, cet usage se justifie par la présence des ateliers de poterie dans la région de Charleroi. En effet, ces établissements sont réputés pour la fabrication de pots utilitaires en grès, qui ont servi à contenir et conserver l'« Escavèche de Chimay ». C'est ainsi qu'est apparu un nouvel ustensile aux formes variées : le pot à escavèche. Cette production fait l'objet d'une mise en valeur au Musée de la Grange aux Potiers de Bouffioulx. De nos jours, les pots en verre ou en plastique sont également utilisés.

La spécificité de la sauce vinaigrée et gélifiée, cumulée à la fonctionnalité du pot, permet de conserver le poisson cuit durant plusieurs semaines sans appliquer de traitement thermique. Plus les semaines s'écoulent, plus la préparation s'adoucit. Cette méthode de conservation du poisson est propre à la région de Chimay.

Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

L'« Escavèche de Chimay » est considérée comme une préparation traditionnelle de cette région. Elle acquiert une notoriété et une réputation dès le début du 20e siècle. Durant cette période, cette préparation représentait un réel atout commercial pour les acteurs touristiques de la région. Par exemple, le guide touristique Chimay, centre de tourisme [1933] annonce que l'on trouve dans les environs de « Bons restaurants où l'on sert une « escavèche » appréciée par tous les gourmets ». De

plus, de nombreux hôtels-restaurants de Chimay et ses environs font la publicité de l'« Escavèche de Chimay » au travers des cartes postales et des publicités diffusées dans toute la Belgique. Ce sont par exemple l'Hôtel de l'Univers de Chimay [1939], l'hôtel Mon Rêve de Robechies [ca 1920, 1933 et 2013] et le Restaurant du Lac, devenu Chez Edgard et Madeleine [ca 1900, 1933 et 2013]. À ce jour, ces deux derniers restaurants en proposent à leurs clients sur leur carte.

Quant à l'usage affirmé et régulier de la dénomination « Escavèche de Chimay », les premières mentions explicites apparaissent durant la seconde moitié du 20e siècle. Elle est citée dans un numéro du magazine Vie féminine daté de 1958, dans le livre À la wallonne… mijotons [1978] de R. Dedouaire, dans le Guide gourmand [1985] d'É. Gérard, J.-M. Paquot et R. Jasselette et dans le livre La cuisine traditionnelle belge [2010] de M. Declercq.

À l'heure actuelle, l'« Escavèche de Chimay » est défendue par les offices du tourisme et par une confrérie gastronomique, la Jurade princière de Chimay, fondée en 1986.

Référence de la publication du cahier des charges

https://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/Dossier-EC-IGP-v8.pdf