



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Direction
Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

T +41 26 305 56 00, F +41 26 305 56 04
www.grangeneuve.ch



Aux médias accrédités auprès
de la Chancellerie d'Etat



Posieux, le 18 avril 2016



Communiqué de presse

Un programme copieux pour les premières Journées des fromages suisses AOP

Fleurons de la gastronomie nationale, les fromages suisses au bénéfice d'une AOP voient leur popularité aller crescendo. Les exigences liées à leur prestigieux label restent toutefois encore trop méconnues. Pour mieux saisir les défis que doivent relever les acteurs de la filière au quotidien, Grangeneuve ouvre ses portes aux familles et aux professionnels, du 22 au 24 avril. Les quelque 8000 à 10000 visiteurs attendus pourront suivre un parcours didactique riche en animations, avec pour fil rouge une question : comment passe-t-on de l'herbe à un fromage AOP ?

De nombreuses animations pour petits et grands figurent au programme, notamment l'« Amuse-bouche », un espace de découverte qui, après son immense succès au dernier Salon suisse des Goûts & Terroirs, sera adapté à la thématique AOP et permettra aux plus jeunes visiteurs de se familiariser avec la nourriture en sollicitant les cinq sens de manière ludique. Des lanceurs de drapeau, des joueurs de cors des Alpes et des sonneurs de cloches se produiront au cours de la fête, tandis qu'un « loto de la bouse » mettra en jeu de magnifiques lots.

Côté papilles, les visiteurs ne seront pas en reste, puisqu'il sera possible de déguster pas moins de huit AOP fromagères suisses présentées sous cantine : le Vacherin Fribourgeois AOP, le Gruyère AOP, le Glarner Alpkäse AOP, le Raclette du Valais AOP, le Berner Alpkäse AOP, l'Etivaz AOP, le Vacherin Mont d'Or AOP ainsi que la Tête de Moine AOP. Les amateurs de fondue pourront quant à eux savourer leur met favori, une fondue moitié-moitié ou pure Vacherin Fribourgeois AOP, à la pinte spécialement aménagée pour la fête. La manifestation se veut également interactive, avec deux ateliers culinaires gratuits et accessibles à tous sans inscription, l'un pour apprendre à marier vins et fromages de manière harmonieuse, et à décorer un plateau de fromages pour l'autre. Sans oublier un concours de dégustation de produits AOP/IGP.

Au cours de la visite, quatre postes permettront de tout savoir sur l'histoire des AOP et le mode de fabrication des fromages suisses en plaine et en alpage : affouragement et qualité des fourrages, techniques de production, analyse et transformation du lait, lecture d'une étiquette, stockage du fromage chez soi et fabrication des produits dérivés tels que le petit lait.

La cave d'affinage de Grangeneuve dévoilera en outre les secrets de la fabrication du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP, production locale à Grangeneuve qui est l'unique école en Suisse à former des agriculteurs et des technologues du lait sur le même site.

Outre le Magasin de Grangeneuve, deux marchés permettront d'acquérir de savoureuses spécialités. Une vingtaine d'artisans formeront le Marché des produits du terroir et proposeront une multitude de fromages, produits de la ferme et de boulangerie-pâtisserie-confiserie, fruits et légumes, vins de la région, bières artisanales et autres spécialités du terroir. Quant au marché des firmes, il mettra en lumière le savoir-faire d'entreprises en lien avec les produits AOP/IGP. A noter que les achats pourront être déposés dans un lieu prévu à cet effet le temps de la visite.

Si les journées de samedi et dimanche visent le grand public, celle de vendredi sera destinée aux professionnels : producteurs de lait, fromagers, affineurs, et acteurs du marché et des filières de valeur ajoutée sont invités à se rencontrer et à échanger leurs savoir-faire. A cette occasion, une grande conférence sera donnée par des spécialistes européens de l'alimentation bovine et du marché des produits alimentaires autour du thème « Chances des AOP fromagères dans la consommation de demain ». A cet événement s'ajouteront des ateliers en extérieur, animés notamment par les collaborateurs de Grangeneuve.

Les journées des fromages suisses AOP seront aussi l'occasion de découvrir dès le 22 avril le volet « Tradition et modernité » du panorama interactif www.fr-panorama.ch qui décline le thème de la paix de l'année présidentielle de la conseillère d'Etat Marie Garnier. Trois autres volets (Paix entre ville et campagne, Paix entre les communautés linguistiques et Paix entre les générations) seront développés au cours de l'année.

Les journées des fromages suisses AOP

Si les fromages estampillés « appellation d'origine protégée » ont la cote auprès des consommateurs, les exigences qui permettent d'exploiter ce prestigieux label sont moins connues. C'est justement pour mettre en lumière ce qui fait la qualité exceptionnelle de ce type de spécialités que Grangeneuve, les Interprofessions du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois ainsi que l'Association suisse des AOP/IGP unissent leurs efforts et organisent un événement de trois jours, sur le site de Grangeneuve, avec pour fil rouge le cahier des charges que doivent respecter à la lettre tous les acteurs de la filière des fromages suisses au bénéfice d'une AOP. C'est la première fois que quatre acteurs de la filière s'unissent pour mettre en lumière les fromages suisses AOP. Entre 8'000 et 10'000 personnes de Suisse romande et de la région bernoise sont attendues durant la manifestation, qui sera bilingue.

Plus d'informations

—

Programme complet sur <http://www.fr.ch/iag/fr/pub/presentation/journees-aop-2016.htm>

Suivez les festivités sur la page Facebook de Grangeneuve : www.facebook.com/institut.grangeneuve

Contacts

—

Pascal Toffel, directeur de Grangeneuve, +41 26 305 55 05

Marie-Hélène Kolly, cheffe du Centre de conseils agricoles de Grangeneuve, +41 26 305 58 63