N° 20/2021

OUI À LA TRADITION & AU TERROIR

Reportage

MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

Interview

FOODWERK.CH LA VIE EN ROSE

Recettes

SOUPE AU PANAIS ET TARTARE DE MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

AOP IGP

Vous n'êtes pas encore abonné à la revue « Tradition & Terroir » et vous désirez vous abonner gratuitement ?

Remplissez le formulaire en ligne sur **www.aop-igp.ch** en utilisant le code QR.

IMPRESSUM

Publication	N° 20 / septembre 2021
Tirage	153 000 exemplaires ; 41 500 fr., 111 500 all.
Éditeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	tomydesign Biel/Bienne
Impression	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Parution	1-2 × par année
Adresse	Association suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Berne info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp, www.instagram.ch/aopigp
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

myclimate neutral Imprimé
myclimate.org/01-21-811708

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C021036

Image de couverture : massif de l'Alpstein, région d'origine des spécialités appenzelloises IGP @openroom
Image page 2 : noix destinée à la production de l'Huile de noix vaudoise AOP @moulindesevery.ch

Table des matières

5
Éditorial
ASSOCIER LES TENDANCES ACTUELLES À LA DURABILITÉ ET LA TRADITION

7
Portrait
LA VIE DE L'ASSOCIATION : IGP ET VIANDE SUISSE

9
Reportage
MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

11
Interview
FOODWERK.CH LA VIE EN ROSE

13
Brèves
QUINZAINE DE RESTAURATION IGP FOIRES ET ÉVÊNEMENTS

15
Recettes
SOUPE AU PANAIS ET TARTARE DE MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

?

POURQUOI AOP-IGP ?

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des dénominations réservées aux produits présentant un fort lien avec leur région d'origine. Elles sont élaborées selon des méthodes traditionnelles depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers, distillateurs ou autres artisans. Ces deux désignations sont protégées et gérées par la Confédération. Après leur enregistrement par l'Office fédéral de l'agriculture, les appellations protégées peuvent être utilisées exclusivement pour les produits dont l'origine, le processus de transformation et la qualité répondent aux exigences du cahier des charges. Des organismes de certification indépendants contrôlent leur conformité.

Fromage d'alpage et rebibes « Berner Alp- und Hobelkäse AOP », avec en arrière-plan la vallée de Lauterbrunnen dans l'Oberland bernois @shutterstock.com

ASSOCIER LES TENDANCES ACTUELLES À LA DURABILITÉ ET LA TRADITION

Les produits AOP et IGP appartiennent au patrimoine culinaire suisse. Notre mission n'est pas seulement d'en prendre soin, mais aussi de les ancrer encore plus dans la société et dans toutes les régions de Suisse. Ces spécialités sont également sources de plaisir gustatif et convivialité, des valeurs qui vont à n'en pas douter prendre encore plus d'importance une fois la crise du corona passée. Les AOP-IGP incarnent ainsi des valeurs qui sont d'actualité et de plus en plus demandées.

Suite à la mise en œuvre de la législation sur les AOP-IGP en 1997, le nombre de produits protégés a dans un premier temps enregistré une croissance relativement rapide, pour se stabiliser ces dernières années. Depuis, le système de protection des produits a clairement été amélioré et de la valeur ajoutée a été créée dans les régions d'origine. Néanmoins, les produits AOP et IGP sont pour l'heure mieux ancrés en Suisse romande, et la visibilité des signes de qualité AOP et IGP est toujours en lien étroit avec la présence sur le marché des diverses spécialités concernées.

Les consommatrices et consommateurs apprécient les valeurs véhiculées par les AOP-IGP que sont l'origine, la qualité, la tradition, la crédibilité et la confiance. Ils deviennent toutefois plus critiques face à l'alimentation et son impact sur la société (santé, environnement, durabilité).

Notre association s'en soucie également en alliant durabilité, tradition, origine et qualité.

Benedikt Würth,
Conseiller aux États et Président de l'Association suisse des AOP-IGP

LA VIE DE L'ASSOCIATION : IGP ET VIANDE SUISSE

Nous avons déjà eu l'occasion de présenter dans une édition précédente les particularités et la valeur ajoutée apportées par les IGP, qui concernent en Suisse à une exception près uniquement des spécialités carnées*. Nous rappelons juste que les exigences pour leur élaboration sont moins fortes que pour les AOP et que c'est surtout le savoir-faire des bouchers-charcutiers, transmis de génération en génération, qui est mis en valeur. La matière première des produits arborant le logo IGP à croix blanche suisse, à savoir les morceaux de viande de porc et de bœuf, provient exclusivement du pays et répond donc aux exigences légales qui prévalent pour l'ensemble des animaux élevés en Suisse. La Suisse ayant poussé très loin ses prescriptions en matière de détention et d'élevage des animaux, comparativement aux pays qui nous entourent, nous en dévoilons ici quelques aspects.

Toute personne qui choisit de consommer de la viande doit pouvoir manger de la viande provenant de Suisse, pour de bonnes raisons et en toute bonne conscience. Des lois sévères veillent à une production de viande sûre à tous les niveaux et grâce à des contrôles tout aussi sévères, la Confédération et les cantons garantissent l'assurance-qualité tout au long de la chaîne alimentaire.

La Suisse offre les meilleures conditions préalables pour produire durablement des denrées alimentaires d'origine animale. 98% de la surface agricole est gérée selon les prestations écologiques requises (PER), le standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement. En font partie une détention animale conforme aux exigences des espèces et un bilan de fumure équilibré, des assolements raisonnés, des surfaces écologiques de compensation et une protection appropriée du sol.

La détention animale proche de la nature et conforme aux exigences des espèces est une caractéristique de qualité importante de la viande suisse. La Suisse possède l'une des législations sur la protection des animaux les plus sévères au monde, et avec une durée de trajet maximale de six heures, les prescriptions les plus strictes en matière de transport d'animaux. Ces exigences légales ainsi que les mesures volontaires prises par les producteurs garantissent que les animaux sont traités avec respect et d'une manière adaptée à leur espèce. Ainsi, les trois quarts des animaux de rente suisses bénéficient du programme SRPA (sorties régulières en plein air), et 60% du programme SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux). Ainsi, plus des quatre cinquièmes des vaches et des génisses et plus de la moitié des porcs profitent régulièrement de l'air frais à l'extérieur. Environ 50% des porcs suisses sont en outre élevés selon le programme SST.

En ce qui concerne le fourrage, 96% du fourrage grossier (essentiellement des herbages) provient de Suisse et 4% est importé. Afin de compléter les rations pour répondre au mieux aux besoins physiologiques du bétail, notamment au niveau de l'apport en protéines, des aliments concentrés (céréales et tourteaux d'oléagineux) sont également fourragés. En Suisse, 45% des aliments concentrés proviennent du pays et 20% du fourrage total sont des concentrés. Les animaux sont en outre nourris exclusivement avec des aliments exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Farines animales ainsi qu'hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont proscrits.

Grâce au savoir-faire des artisans-bouchers, les spécialités IGP, membres du patrimoine culinaire suisse et véritables ambassadrices de leur région d'origine, subliment une viande suisse de qualité, pour notre plus grand plaisir gustatif !

***INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (IGP) – SPÉCIALITÉS DE TRADITION**

14 spécialités de viande suisse sont inscrites aujourd'hui comme IGP dans le registre fédéral des AOP-IGP et arborent le logo IGP avec la croix suisse :
Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais IGP, Longeole IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Bratwurst IGP, Viande séchée du Valais IGP.

Alain Farine, Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP

Andreas Sutter, Ernst Sutter SA

MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

Ce qui autrefois n'était qu'une alternative à la viande de porc très appréciée, est devenu aujourd'hui un véritable régal régional : le Mostbröckli appenzellois IGP. La plus ancienne évocation écrite de cette appellation remonte à l'an 1905, dans un dictionnaire dédié au dialecte alémanique. On peut y lire qu'il s'agit d'un « morceau de filet de bœuf séché succulent, qui s'apprécie volontiers avec du cidre ». L'origine de cette dénomination n'est pas claire. Une théorie affirme que la spécialité était particulièrement appréciée avec du cidre. Une autre prétend qu'autrefois, les morceaux de bœuf apprêtés n'étaient pas toujours de premier choix, raison pour laquelle on ajoutait du cidre à la saumure dans le but d'attendrir la viande grâce à l'acidité du breuvage. Qu'en est-il aujourd'hui ? Le Mostbröckli appenzellois IGP est une spécialité de viande séchée et fumée, élaborée avec des morceaux d'aloyau ou de cuisse de bœuf.

Le Mostbröckli appenzellois IGP est un véritable chef d'œuvre de la charcuterie artisanale : des morceaux tendres d'aloyaux sont salés avec des épices, séchés puis fumés. Comment exactement ? Les bouchers ne s'étendent pas vraiment sur le sujet, car chacun a sa propre méthode. Il s'agit souvent d'un secret de famille, transmis de père en fils. Le morceau de bœuf est salé, puis plongé dans une saumure à laquelle est ajouté un mélange d'épices choisies. Il est ensuite suspendu et repose au froid. L'étape suivante consiste à le fumer pendant plusieurs heures à l'aide de différents bois non traités, avant de le laisser sécher jusqu'à ce qu'il obtienne le poids souhaité. Plus perdure cette phase, plus la viande devient foncée. Le fumage est une technique de conservation ancestrale.

L'ARTISANAT AU SERVICE DU MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

Actuellement, 15 boucheries dans les cantons d'Appenzell Rhodes intérieures, Rhodes extérieures et de St-Gall fabriquent le Mostbröckli appenzellois IGP. Cette spécialité est protégée depuis 2018 en tant qu'indication géographique protégée ou IGP. Elle est donc inscrite au registre fédéral des AOP et IGP. Elle est produite toute l'année. La naissance, l'engraissement, l'abattage et le dépeçage des bovins ont lieu uniquement en Suisse. Le produit fini est disponible dans tout le pays : dans la grande distribution, dans les commerces spécialisés et en ligne sur des sites internet de boucheries appenzelloises et saint-galloises. Il est mis en vente sous forme de morceaux à couper soi-même ou en tranches prêtes à la consommation.
Le Mostbröckli appenzellois IGP est particulièrement apprécié comme en-cas ou à l'entrée d'un repas.
Le morceau de viande est tranché très finement et consommé cru avec du pain. Un verre de cidre ou de vin rouge l'accompagnent idéalement. Le Mostbröckli appenzellois IGP a aussi un rôle, certes secondaire, à jouer dans la farce des mets traditionnels que sont le filet appenzellois et les paupiettes appenzelloises.
Le Mostbröckli appenzellois IGP élaboré avec de l'aloyau a la particularité de contenir moins de 5% de graisse par 100 g.

ERNST SUTTER SA : DE LA BOUCHERIE DE VILLAGE À L'ENTREPRISE SPÉCIALISÉE ACTIVE DANS TOUTE LA SUISSE

L'entreprise Ernst Sutter de Gossau dans le canton de St-Gall est un imposant spécialiste en viandes. Elle a débuté comme boucherie de village, a crû en une grande entreprise familiale, puis est devenue un groupe puissant qui emploie plus de 1 000 collaborateurs. Parmi ses spécialités figurent en bonne place le Mostbröckli appenzellois IGP, le Pantli appenzellois IGP et la saucisse à bouillir Siedwurst appenzelloise IGP. Les recettes sont traditionnelles, mais les méthodes de production modernes. Dans toute fabrication, l'accent est mis sur une haute qualité de la matière première, indispensable pour élaborer des produits de haute valeur. Un processus de transformation soigné, un assaisonnement équilibré, un fumage doux à l'aide de bois d'épicéa et de sapin blanc, un séchage à l'air. Ce sont là les étapes les plus importantes qui se succèdent pendant 8 à 9 semaines pour obtenir un excellent Mostbröckli appenzellois IGP de la maison Sutter.

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
T 071 552 13 30
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
www.ernstsutter.ch
appenzellerfleischspezialitaetenigp
appenzeller_fleischprodukteigp

Appenzeller IGP Mostbröckli

Caro et Tobi de foodwerk.ch @sibylleglanzmann.ch

FOODWERK.CH – LA VIE EN ROSE

Caro und Tobi, où vous sentez-vous chez vous ? Qu'associez-vous à ces différents lieux ?

Nous sommes installés dans le village idyllique de Rickenbach dans le canton de Lucerne, bien ancré en Suisse et entouré de prairies et de forêt. Nous y habitons une petite maison familiale jumelée dans laquelle nous nous ressourçons et prenons du bon temps en famille. Au village se trouvent plusieurs fermes en activité, dans lesquelles nous allons directement nous approvisionner. Un vrai retour aux sources !

Caro : Naturellement, il y a toujours dans mon cœur une place pour mes racines schaffhousoises. C'est le canton dans lequel j'ai grandi et où une partie de ma famille vit toujours.

Tobi : Pour ma part, je suis et resterai toujours un habitant de Suisse centrale, moi qui ai grandi à Kriens. Depuis Rickenbach, on a également vue sur le Pilate, si bien que c'est comme si j'avais emporté un bout de chez moi.

Quelle est la plus belle expérience, ou la plus marquante, de votre carrière ?

Au niveau privé, il s'agit bien entendu de la naissance de notre fille Liv, qui est désormais une adolescente. Sur le plan professionnel, il y en a plusieurs dans différents domaines. Au niveau de notre blog, nous nous réjouissons chaque fois qu'on nous envoie des messages sympas suite à la publication de nouvelles recettes. Une fois, on a même reçu la visite spontanée à la maison d'une lectrice assidue qui est venu nous remercier pour notre travail avec des fleurs. Ça nous a vraiment touchés !

Comment votre passion pour la cuisine est-elle née ?

Notre voie a été tracée depuis la naissance. Nos deux grands-pères étaient chacun confiseurs de métier passionnés. Et nous avons les deux eu la chance de pouvoir grandir dans un jardin que nous avons aidé à entretenir. Nous avons également contribué à transformer et conditionner les produits de la récolte.

Dans quelle mesure les produits régionaux sont importants pour vous ?

Ils sont très importants ! Nous en proposons toujours à nos lecteurs et espérons que notre fille en sera imprégnée. Bien entendu, il y a des exceptions, comme par exemple avec les agrumes qui ne poussent pas chez nous. On va régulièrement s'approvisionner à la ferme. Nous apprécions de pouvoir y jeter un œil derrière les coulisses et échanger avec les producteurs.

Quelle signification ont pour vous les traditions suisses et lesquelles vivez-vous ?

En dehors du 1er août où l'on organise généralement une grillade, ce sont surtout les traditions culinaires que l'on met en pratique : la fondue, la raclette, les röstis, les cornettes à la viande hachée, les macaronis d'alpage, la tresse au petit-déjeuner dominical, etc. Ce sont des mets simples qui font partie de la tradition culinaire suisse et que l'on retrouve régulièrement à notre table.

Quels objectifs personnels ou privés souhaiteriez-vous encore réaliser ?

Étant donné que tout ce qui nous est arrivé n'était pas forcément planifié, on prend les choses telles qu'elles viennent. Ce qui nous importe, c'est de ne pas perdre la passion qui nous anime pour ce que nous faisons. C'est notre objectif principal. Sur le plan privé, on s'est déjà projeté plus d'une fois dans la vieillesse, ridé mais main dans la main, peut-être en devant s'appuyer sur une canne pour se promener le long du lac. Mais heureux d'avoir eu une vie remplie d'amour. Nous nous connaissons depuis 18 ans et avons déjà partagé plus de la moitié de notre vie ensemble.

Que doit contenir selon vous une alimentation saine ?

Il faut de la fraîcheur, de la saisonnalité, de la régionalité et de la diversité. C'est comme cela que ça nous convient.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous ?

Oh, il y en a plusieurs ! On va plutôt lister ceux que l'on ne connaît pas encore : Bloderkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Longeole IGP, Poire à Botzi AOP, Saucisse d'Ajoie IGP et Saucisse neuchâteloise IGP.

Quel est votre produit AOP ou IGP préféré ?

Les produits que l'on a le plus souvent à la maison sont définitivement le Sbrinz et le Gruyère. Ainsi qu'un délicieux Mostbröckli appenzellois, mmmmhhhh…

@

info@foodwerk.ch
foodwerk.ch
foodwerk.ch
foodwerk.ch

Zuger Chriesisturm @zugerchriesi.ch

QUINZAINE DE RESTAURATION IGP
OUI AU GOÛT SUISSE AUTHENTIQUE !
18.09-03.10.2021
Régalez-vous de produits IGP avec des vins suisses dans un restaurant de votre région et découvrez ce que signifient provenance suisse, authenticité et bon goût !
www.quinzainerestaurationigp.ch

OUI AUX SPÉCIALITÉS D'EXCELLENCE SUISSES !
CORBEILLE-DÉCOUVERTE AOP-IGP
Profitez de notre offre découverte pour le brunch, Noël ou pour toute autre circonstance. Contenu : fromage d'alpage « Berner Alpkäse AOP », L'Etivaz AOP, Maïs de Vallée du Rhin « Rheintaler Ribelmais AOP », Viande séchée du Valais IGP, Saucisse appenzelloise à tranche carrée « Appenzeller Pantli IGP ». Prix : CHF 45.– envoi et emballage incl. Vous désirez un autre produit ? Nous vous conseillerons volontiers ! N'ésitez pas à commander votre corbeille-découverte aujourd'hui sous **info@aop-igp.ch**

9E CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR
Delémont-Courtemelon (JU) : 25 et 26 septembre 2021
Plus de 1 000 produits sont attendus en compétition, de la part de 350 producteurs en provenance de tous les cantons suisses. La remise des médailles, des Prix d'Excellence et des Meilleurs Producteurs suisses est prévue le 24 septembre 2021 à Delémont. De plus cette année, le Prix de l'innovation distinguera un produit particulièrement durable et innovant. Une occasion unique, qui permettra de rencontrer les saveurs des régions suisses et des produits de proximité. Hôte d'honneur : canton de Fribourg. Informations : **www.concours-terroir.ch**

FOIRES ET AUTRES ÉVÉNEMENTS PUBLICS
Situation en juillet 2021
Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations :
cheese-festival, Frauenfeld (11.09), **Semaine du Goût** (16-26.09) ; **Concours Suisse des produits du terroir**, Courtemelon (25+26.09), **Foire du Valais**, Martigny (01-10.10), **cheese-festival**, Bâle (02.10), **Marché 550**, Zurich (15-17.10), **cheese-festival**, Lugano (16.10), **OLMA**, Saint-Gall (07-17.10), **Sapori e saperi**, Giubiasco TI (22-24.10), **cheese-festivals**, Appenzell (23+24.10), Montreux (23.10) et Berne (30.10), **Salon Goûts et Terroirs**, Bulle (28.10-01.11), **Les Automnales**, Genève (12-2.11), **Feinfestival**, Bâle (25-28.11). Passez nous voir sur notre stand, informez-vous et dégustez nos succulents produits.

SOUPE AU PANAIS ET MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

Pour 4 personnes, préparation env. 35 min.

Ingrédients pour la soupe

1 oignon, haché finement
1 cs de beurre
600 g de panais, en morceaux
1 dl de vin blanc
8 dl - 1 l de bouillon de légumes
1 dl de crème entière
1 cc de sel
poivre du moulin

Ingrédients pour les croustillants

20 g de pain de la veille, en petits dés
1 gousse d'ail, hachée finement
2 cs de beurre
35 g de viande séchée Mostbröckli appenzellois IGP, en fines lanières
1/4 de bouquet de persil, ciselé
80 g de Mostbröckli appenzellois IGP

Préparation de la soupe

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter les panais, faire revenir brièvement. Verser le vin, porter à ébullition. Ajouter le bouillon, laisser cuire à couvert 15-20 minutes. Mixer la soupe, ajouter la crème, assaisonner.

Préparation des croustillants

Faire revenir le pain et l'ail dans le beurre. Ajouter les lanières d'Appenzeller Mostbröckli IGP, faire revenir brièvement. Répartir les croustillants avec le persil sur la soupe, dresser avec le reste de Mostbröckli appenzellois IGP.

@lemenu.ch

TARTARE DE MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS IGP

Pour 4 personnes, préparation env. 30 min.

Ingrédients

150 g de Mostbröckli appenzellois IGP en petits dés
2 cs de pignons de pin
1 tomate en dés
1 branche de céleri en dés
1 cs de vinaigre balsamique
2 cs d'huile de colza
2 cs d'huile de noix ou de noisette
1 cs de persil haché
Sel
Poivre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et épicer avec du sel et du poivre.

Authentiquement suisse. 100% mon goût.

LES SPÉCIALITÉS EN SUISSE :

Appellation d'Origine Protégée

1. L'Etivaz AOP
2. Rheinthaler Ribelmais AOP
3. Tête de Moine AOP
4. Le Gruyère AOP
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP
6. Sbrinz AOP
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP
8. Abricotine AOP
9. Vacherin Mont-d'Or AOP
10. Cardon épineux genevois AOP
11. Pain de seigle valaisan AOP
12. Berner Alpkäse AOP
    Berner Hobelkäse AOP
13. Vacherin Fribourgeois AOP
14. Poire à Botzi AOP
15. Raclette du Valais AOP
16. Werdenberger Sauerkäse AOP
    Liechtensteiner Sauerkäse AOP
    Bloderkäse AOP
17. Damassine AOP
18. Zuger Kirsch AOP
    Rigi Kirsch AOP
19. Glarner Alpkäse AOP
20. Cuchaule AOP
21. Huile de noix vaudoise AOP

Indication Géographique Protégée

22. Saucisse d'Ajoie IGP
23. Viande séchée du Valais IGP
24. Saucisson neuchâtelois IGP
    Saucisse neuchâteloise IGP
25. Saucisson vaudois IGP
26. Saucisse aux choux vaudoise IGP
27. St. Galler Bratwurst IGP
    St. Galler Kalbsbratwurst IGP
    St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
28. Longeole IGP
29. Glarner Kalberwurst IGP
30. Lard sec du Valais IGP
31. Jambon cru du Valais IGP
32. Appenzeller Mostbröckli IGP
33. Appenzeller Pantli IGP
34. Appenzeller Siedwurst IGP
35. Berner Zungenwurst IGP

Suisse. Naturellement.

Authentiquement suisse. 100% mon goût.

AOP-IGP.CH