



L'Association suisse des AOP-IGP a vécu une année 2024 couronnée de succès

La production totale des AOP et IGP suisses a pu être augmentée de 0,7 % pour atteindre 65'896 tonnes. La croissance des 37 spécialités membres de l'association est particulièrement réjouissante, avec une augmentation de 2,4 %.

Après deux années de diminution des ventes, la plupart des filières ont pu maintenir ou légèrement augmenter leurs ventes. Seul l'Emmentaler AOP a enregistré un recul de 1'000 tonnes. Face aux turbulences du marché mondial, il est important pour les filières AOP et IGP de se montrer flexibles et d'ajuster si nécessaire les quantités de production. La promotion des ventes doit se poursuivre afin de convaincre les consommatrices et les consommateurs de la qualité exceptionnelle de ces spécialités traditionnelles.

Les relations commerciales internationales, notamment les négociations avec les pays du Mercosur et les accords bilatéraux avec l'UE, restent d'une grande importance pour l'avenir. Ces accords sont essentiels pour garantir la part d'exportation de 50 % des produits AOP-IGP, dont plus de 75 % sont destinés à l'Europe.

L'Association suisse des AOP-IGP continue de défendre les principes fondamentaux des AOP et des IGP afin de garantir un savoir-faire artisanal et un positionnement adéquat sur le marché de ces produits à haute valeur ajoutée. Au niveau financier, l'Association fait face, comme toutes les organisations agricoles bénéficiaires de l'aide à la promotion des ventes, à l'insécurité des finances fédérales. Grâce à la gestion prudente de ses finances durant les dernières années, l'association dispose aujourd'hui de solides fonds propres.

La campagne de promotion 2019-2024 a été un succès. Les logos AOP et IGP ont été au centre des mesures de communication et l'étude de consommation MIS-Trend 2024 a montré une notoriété accrue de ces derniers. La nouvelle campagne 2025-2029 doit consolider cet acquis et renforcer le message sur la provenance suisse et la haute qualité gustative des produits AOP et IGP.

Informations sur les AOP-IGP : www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp
www.instagram.ch/aopigp

Contacts :

Alain Farine, directeur - alain.farine@aop-igp.ch

Benedikt Würth, président – benedikt.wuerth@parl.ch

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.

AOP – Spécialités avec garantie d'origine

Aujourd'hui, 25 produits suisses sont inscrits comme AOP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Boutefas AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, Huile de noix vaudoise AOP, Jambon de la Borne AOP, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Pain de seigle valaisan AOP, Poire à Botzi AOP, Raclette du Valais AOP, Rheintaler Ribelmals AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP.

IGP – Spécialités de tradition

Seize spécialités suisses sont inscrites aujourd'hui comme IGP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Viande séchée du Valais IGP, Zuger Kirschtorte IGP.