

Quinzaine de restauration IGP : Pour la quatrième édition, les restaurateurs proposent à la carte d'authentiques spécialités suisses !

L'Association suisse des AOP-IGP organise, en collaboration avec GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine et Prodega, la 4^e édition de la Quinzaine de restauration IGP. Du 1.2 au 16.2.2025, des restaurateurs engagés proposent dans toute la Suisse des spécialités suisses authentiques et savoureuses.

Au moins **trois produits protégés par une IGP** (indication géographique protégée) et **deux vins suisses** sont proposés à la carte, accompagnés d'autres spécialités AOP (appellation d'origine protégée). Les gourmets peuvent ainsi (re)découvrir la grande diversité du patrimoine culinaire suisse.



Trouvez un restaurant participant :

Les gourmets intéressés trouveront aisément l'adresse des restaurants participant à l'aide du code QR ci-dessus grâce à une [carte de la Suisse interactive](#) ! Les restauratrices et restaurateurs participant se réjouissent de vous accueillir en nombre pour vous faire découvrir leur savoir-faire culinaire.



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

Contact :

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

Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne

tél. 031 381 49 53 ou 076 355 98 53, fax 031 381 49 54, info@aop-igp.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.