



# TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

L'histoire d'un succès: la Tête de Moine AOP

*Reportage*

Enraciné dans le Valais

*Interview avec Christophe Darbellay*

Carpaccio de Viande séchée du Valais IGP

*Recette*



## **Impressum**

<b>Publication</b>	N° 2 / Septembre 2007
<b>Tirage</b>	48'000 exemplaires; 33'000 all, 15'000 fr
<b>Editeur</b>	Association suisse pour la promotion des AOP-IGP
<b>Rédaction</b>	Barbara Pokorny, AOP-IGP et pr access, Berne
<b>Traduction</b>	Association suisse pour la promotion des AOP-IGP
<b>Maquette, graphisme</b>	Republica AG   pr access, Berne
<b>Impression</b>	Fischer Print, Münsingen
<b>Parution</b>	2–3 x par année
<b>Tradition &amp; Terroir</b>	Belpstrasse 26, CH-3007 Berne, <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a> , <a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a>
<b>Abonnement gratuit</b>	Tél. 031 381 49 53 ou <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>

## **Légendes photo**

<b>Couverture</b>	Lac Arbey, Val d'Hérens dans le canton du Valais, patrie des spécialités AOP et IGP valaisannes
<b>Dernière page</b>	Spillgarten, Simmental, patrie du Berner Alpkäse AOP et du Berner Hobelkäse AOP
<b>Page 2</b>	Rheintaler Ribelmais AOP avant la récolte
<b>Page 4</b>	Crocus en fleur près de Mund VS à partir desquels on obtient le Munder Safran AOP
<b>Page 6</b>	Vache tâchetée rouge du canton de Vaud, patrie des spécialités AOP et IGP vaudoises
<b>Page 8</b>	Tête de Moine AOP – cave d'affinage
<b>Page 10</b>	Christophe Darbellay, président du PDC suisse et dipl. Ing. Agr. ETH
<b>Page 12</b>	Poire Williams, matière première pour l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
<b>Photos</b>	Page 2,4,6,8,12: Maurice Schobinger, page 12: Marcus Gyger

## Les sujets

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<i>Portrait en bref</i> <i>Association suisse des AOP-IGP</i>	<b>7</b>
<i>Reportage</i> <i>L'histoire d'un succès: la Tête de Moine AOP</i>	<b>9</b>
<i>Enraciné dans le Valais:</i> <i>Interview avec Christophe Darbellay</i>	<b>11</b>
<i>Brèves</i>	<b>13</b>
<i>Recette</i> <i>Carpaccio de Viande séchée du Valais IGP</i>	<b>15</b>





## L'énergie au service de la tradition

*Les problèmes écologiques mondiaux induiront de profonds changements au niveau de la production agricole. Pour l'UE et les USA, l'énergie fossile doit être remplacée par de l'énergie verte. L'augmentation des prix de cette dernière freineront la baisse de prix des denrées alimentaires. Ce signe fort aura un effet psychologique sur les consommateurs. Il démontrera que les denrées alimentaires ont une certaine valeur et qu'elles ne sont pas inépuisables. Les produits industriels utilisant beaucoup d'énergie devront compenser ces coûts soit par une augmentation des prix, soit par une baisse des moyens investis dans la promotion pour parer à leur déficit en matière d'image et de valeurs réelles. Cette évolution devrait, de ce point de vue, être profitable aux produits de tradition qui basent leur stratégie sur d'authentiques qualités ainsi qu'une répartition équitable de la valeur ajoutée jusqu'au producteur.*

Olivier Isler

Membre du Comité de l'association suisse pour la promotion des AOP-IGP et  
gérant de l'Interprofession Tête de Moine



## Association suisse des AOP-IGP

**L'Association suisse des AOP-IGP met tout en œuvre pour faire d'un authentique produit suisse un produit reconnu. Et elle ne manque pas d'arguments: les signes AOP et IGP sont la garantie d'un goût unique, d'une qualité exceptionnelle et de procédés de fabrication traditionnels et écologiques. Sans compter que ces produits, par ces signes de qualité, contribuent à la diversité du paysage culturel suisse.**

Les AOP et les IGP sont des signes protégés par la loi suisse, qui sont attribués par l'Office fédéral de l'agriculture. Les producteurs qui désirent voir leurs produits reconnus par les signes AOP-IGP doivent répondre à un cahier des charges extrêmement rigoureux, et doivent perpétuer pour chaque produit une recette culinaire ancestrale. Ils font vivre ainsi notre patrimoine alimentaire et culturel.

### **AOP – Une garantie d'origine**

L'AOP (Appellation d'Origine Contrôlée) garantit que le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, de sa matière première à sa réalisation finale. Par exemple, La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, est un pur produit de la région située autour de l'Abbaye de Bellelay, dans le Jura; c'est en ce lieu, en 1192, que ce fromage très prisé fut élaboré pour la première fois. Le lait provient encore aujourd'hui de cette région, il y est transformé en fromage et affiné.

### **IGP – Le goût de la tradition**

Le signe IGP (Indication Géographique Protégée) est également une garantie d'origine. Mais il va moins loin que l'AOP: une spécialité avec le signe IGP donne la garantie qu'au moins une étape de sa production se déroule dans sa région d'origine, fabrication, élaboration ou affinage. Par exemple, pour les produits carnés, il arrive souvent qu'on ne dispose pas d'assez de viande de la région d'origine. Ainsi la viande de porc d'un Saucisson vaudois IGP provient de Suisse, mais pas exclusivement du canton de Vaud. Il est en revanche entièrement fabriqué dans le canton de Vaud selon le

savoir-faire traditionnel. Dans tous les cas, les bouchers certifiés doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite, et garantissent des pratiques loyales en étroite relation avec la région d'origine.

### **L'avenir appartient à la tradition**

AOP ou IGP, les spécialités avec une garantie d'origine offrent aux amateurs de bons produits ce véritable plaisir de l'authentique, dans un monde où l'alimentation suit le mouvement de la globalisation. Pour un grand nombre d'agriculteurs et d'artisans en région rurale, les signes AOP et IGP incarnent la garantie – précieuse! – de leur existence. Face à l'ouverture des marchés et à des subventions qui se réduisent, ils ont toujours plus de peine à rester compétitifs. Les traditions culinaires locales deviennent alors souvent leur meilleur atout, tout comme le nom de leur région. Par le biais de l'AOP et de l'IGP, ils ont dès lors l'opportunité de mettre en avant et de protéger cet atout, en s'engageant avec des produits authentiques de tout premier plan. L'AOP et l'IGP encouragent paysans et artisans à perpétuer leur savoir-faire traditionnel, et travaillent ainsi pour la conservation d'un bien inestimable: la véritable diversité culturelle et gastronomique de la Suisse.

### **Au service de ses membres**

L'Association suisse des AOP-IGP rassemble sur une même plate-forme les filières qui ont obtenu une AOP ou une IGP pour leurs produits. Son but est de renforcer la notoriété des signes AOP-IGP. Elle soutient les producteurs certifiés avec des opérations de marketing, du matériel promotionnel, de l'information aux médias, et la mise sur pied de campagnes de communication. Elle est l'interlocuteur privilégié pour quiconque s'intéresse à la question, consommateur ou producteur. Elle est également engagée au niveau international pour une agriculture durable et des appellations d'origine reconnues mondialement.



## L'histoire d'un succès: la Tête de Moine AOP

*Il est un fromage suisse dont le nom est si noble qu'il pourrait nous faire penser au nom d'un comte: la Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP. Ce fromage est né en 1192 dans une abbaye jurassienne – un an après la fondation de la ville de Berne, et 99 ans avant le serment du Rütli. Il a survécu à la Révolution française, et a été couronné comme Appellation d'Origine Protégée (AOP) le 19 janvier 2001. Il s'inscrit aujourd'hui parmi les fromages suisses les plus exportés.*

Derrière son nom, le mystère demeure. Provient-il de la tonsure, espace rasé circulaire au sommet du crâne des moines ou de la quantité de fromages entreposée dans l'abbaye par «tête de moine»? Sa meule, qui pèse entre 700 et 900 grammes, représenterait en effet une portion quotidienne pour un moine – mais autant dire que face à un Gruyère ou même un Emmentaler, la Tête de Moine fait l'effet d'une montre-bracelet à côté d'une horloge de clocher!

Ce fromage nous vient du massif jurassien, patrie des grandes marques suisses d'horlogerie. L'Association des Fabricants de Tête de Moine a été fondée en mars 1978, neuf mois avant le canton du Jura. Si la politique sépare, le fromage unit: deux des producteurs travaillent dans le canton du Jura, au Noirmont et à Saignelégier, tandis que cinq fabricants sont dans le canton de Berne – à Corgémont, Courtelary, Villeret, St-Imier et Fornet-Dessous. Leurs séances se tiennent tantôt en allemand bernois, tantôt en français. L'Interprofession de la Tête de Moine, qui regroupe des producteurs de lait, des fabricants et des affineurs, siège pour sa part à St-Imier dans la Watch Valley.

«Notre voisin se nomme Longines», explique Olivier Isler, le jeune gérant de l'Interprofession. «Et force est de reconnaître que nous partageons avec l'industrie horlogère des points communs. La Girolle® qui permet de racler notre fromage ne rappelle-t-elle pas une montre? La planchette de bois ronde et sa lame de précision qui permet d'obtenir jusqu'à 70 rosettes par meule, a d'ailleurs été inventée durant l'année de crise horlogère de 1981 alors que l'horloge à quartz mettait pour ainsi dire un terme au règne de l'horloge mécanique.» «Grâce à la Girolle®, les ventes de notre fromage ont bien remonté la pente dans les années 80», poursuit Olivier Isler. «Ceux qui en possèdent une achètent plus régulièrement une Tête de Moine. Depuis cinq

ans, on exporte même davantage de Fromage de Bellelay AOP qu'on n'en mange en Suisse! En 2006, la part exportée de la production annuelle de 2063 tonnes a représenté 56%, dont plus de la moitié est partie à destination de Bavière et du Bade Württemberg. Un bon résultat qui prouve que même sur les marchés des exportations, notre petite Tête de Moine ronde n'est pas un quelconque fromage à pâte mi-dure!» Il faut dire que ce fromage possède des qualités inimitables: produit à partir de lait naturel de non-ensilage provenant des pâturages d'altitude jurassiens situés à plus de 700 m, la Tête de Moine a des arômes caractéristiques de foin et de lait. Elle est une spécialité suisse très prisée sachant mettre en valeur tous les buffets. «Pour sûr, une montre suisse de marque ne fait pas qu'indiquer l'heure. Elle transmet également un sentiment de valeur ajoutée, qu'il s'agisse d'une Tissot, Zenith ou Omega. C'est pareil pour les spécialités suisses avec une AOP ou une IGP», déclare le photographe munichois de rallyes automobiles qui m'accompagne à l'occasion de mon voyage dans le Jura. Je lui laisse bien sûr le volant sur les petites routes jurassiennes en épingles à cheveux, en direction du Noirmont.



En chemin, un détour par les Gorges du Doubs s'impose. Il marque sur 40 km la frontière entre la France et la Suisse. Selon la légende, le choix professionnel obéissait ici à la règle suivante: le premier né de la famille devenait prêtre, le second douanier, et les autres fils agriculteurs ou contrebandiers. Et les fromagers? Il s'agissait souvent d'immigrants. Le maître fromager Karl Kaelin a quitté le canton de Schwyz pour Tramelan et s'est fait appeler Charles. «En 1971 il a acheté la fromagerie du Noirmont qu'il a rénovée en 1986 et je l'ai reprise quelques années plus tard», explique son fils Christian qui, fort d'une équipe bien rodée, a raflé une à une toutes les distinctions pour son Fromage de Bellelay AOP. La dernière en date: la Médaille d'Or 2005 à l'occasion du Concours des Produits du Terroir de Courtemelon! Ulrich Schweizer



## Enraciné dans le Valais: Christophe Darbellay

**CHRISTOPHE DARBELLAY, né à Martigny en 1971, s'est sensibilisé depuis sa plus tendre enfance aux produits du terroir valaisan. Il s'engage aujourd'hui au niveau politique pour la conservation de la diversité des spécialités suisses traditionnelles.**

**Christophe Darbellay, depuis quand vous intéressez-vous aux spécialités régionales? Y a-t-il eu un événement clé?**

D'aussi loin que je me souviens, je me suis toujours passionné pour les produits du terroir. Mes grands-parents et une partie de ma famille étaient paysans. J'étais très proche de mon grand-père, je n'étais bien que dans son écurie. A cette époque je n'acceptais de boire le lait et de manger le fromage que d'une seule et unique vache. C'est en tout cas ce qu'on avait réussi à me faire croire. Elle s'appelait Blanchette. Le goût de mon enfance c'est le fromage très vieux de Champlong dans la Vallée d'Entremont en Valais. Si je devais collectionner quelque chose, ce serait assurément de vieux fromages.

**Cette prédilection pour les produits traditionnels est-elle due à votre origine valaisanne?**

Sûrement. J'aime ce pays par-dessus tout. Le climat, la tradition, la créativité des générations successives ont fait naître une gamme de produits d'une richesse et d'une saveur incomparables. Et puis je suis un protecteur de la nature à ma façon. Je consomme le plus possible local. J'essaie de respecter les saisons et leurs produits. Si je ne trouve pas local, je consomme suisse. Si ce n'est pas possible, alors je choisirais un produit européen et ainsi de suite.

**En quoi un Valaisan se distingue-t-il d'un Zurichois en matière de cuisine et de goût?**

Peut-être une plus grande attention à la provenance des produits, à l'authenticité et à la tradition. Les consommateurs des bords de la Limmat me paraissent plus attentifs aux méthodes de production. Ils sont attachés à l'agriculture bio. En Europe on trouve de telles différences entre l'Italie et le monde germanique ou anglo-saxon. Mais je connais de nombreux amis zurichois qui adorent le Gruyère AOP, la Tête de Moine AOP ou le Saucisson vaudois IGP ou qui savent différencier la Viande des Grisons de la Viande séchée du Valais IGP. Tant mieux!

**Vous êtes président du PDC depuis 2006. Avez-vous encore le temps de faire attention à l'origine et les propriétés des produits que vous achetez?**

C'est difficile. Mais dès que j'ai le temps, j'aime bien cuisiner. J'apprécie aussi faire mes courses dans les magasins ou chez les artisans de ma région. Je prends alors le temps pour parler avec les gens. Les courses deviennent ainsi plus un plaisir qu'une corvée. Pour moi la provenance c'est de loin le critère numéro 1.

**Faites-vous la cuisine vous-même et quels produits préférez-vous?**

C'est en principe ma tâche ou alors celle de mon amie, mais lorsque nous cuisinons ensemble, il y a forcément un met trop cuit! Allez savoir pourquoi? Il faut un chef ou une cheffe dans tout, aussi dans notre cuisine. J'aime cuisiner les viandes, les légumes et les plats au fromage.

**Quelle est votre recette préférée?**

Le carpaccio de Viande séchée du Valais IGP aux copeaux de fromage de Bagnes ou de rebibes de L'Etivaz AOP, Sbrinz AOP ou Berner Hobelkäse AOP. Je l'accompagne d'huile de truffes blanches d'Alba.

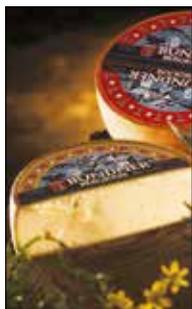
**Les spécialités régionales et traditionnelles du Valais influencent l'agriculture et le tourisme. Comment vous y prenez-vous pour défendre les produits du terroir?**

Le tourisme et l'agriculture forment une communauté de destin, indissociable et très prometteuse. Des paroles, il faut passer aux actes. Trop souvent le client est trompé sur la provenance de la marchandise. Qu'on serve une raclette valaisanne avec du fromage étranger me choque.

**Vous êtes également ambassadeur AOP-IGP, parrain de la Viande séchée du Valais. Pourquoi?**

J'aime ce produit pour son goût et ses épices. Les producteurs de Viande séchée du Valais ont été courageux et ont décidé que leur viande ne pouvait provenir que de Suisse. C'est important. Chaque viande a un goût différent. C'est un vrai produit artisanal, un produit de passion. De plus cela permet de maintenir des emplois dans les régions rurales.





### La première AOP uniquement «bio»

Le fromage de montagne des Grisons, riche de traditions, devrait obtenir une AOP. Il est déjà connu que seul le fromage «BIO» pourrait se prévaloir de cette appellation prestigieuse. Le fromage des Grisons est élaboré à la main dans 14 fromageries à 1000 m d'altitude au moins. La majeure partie du lait devrait provenir de races bovines grisonnes: soit la Schweizer Braunvieh soit la Grauvieh. Ce lait provient de toutes les vallées des Grisons. Une demande d'enregistrement comme AOP a été déposée auprès de la Confédération.



### Le Concours Suisse des produits du terroir

Pour la deuxième édition consécutive, les producteurs de spécialités suisses présentent leurs produits à Courtemelon (Jura), à l'occasion du Concours Suisse des produits du terroir. Boulangers, bouchers et agriculteurs profiteront du marché pour présenter leurs délices artisanaux. Outre les spécialités régionales, les produits traditionnels enregistrés comme AOP ou IGP entreront également en scène. En tant que sponsor, l'Association suisse des AOP-IGP apporte son soutien autant au marché qu'au concours qui s'y rattache. [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

Heures du marché: Sa 29.09., 11–18 h; Di 30.09., 09–17 h



### La Semaine du Goût

La «Semaine du Goût» se tiendra du 13 au 23 septembre prochain. Pendant dix jours, les producteurs de spécialités AOP ou IGP organisent des événements autour de leurs produits. Du «Championnat du Berner Alpkäse AOP» à la «Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP» qui ouvre la saison du fromage populaire à pâte molle, de nombreuses manifestations sont proposées aux gourmets. Elles sont présentées dans le guide de la «Semaine du Goût» que vous pourrez vous procurer dans les bureaux de poste et auprès de toutes les boulangeries. L'événement s'adresse également aux familles avec enfants. [www.gout.ch](http://www.gout.ch)



### L'Olma fête sa saucisse

La saucisse la plus renommée de Suisse, la «Olma-Bratwurst» ou «St. Galler Bratwurst» devrait bientôt obtenir une IGP (Indication Géographique Protégée). Son enregistrement dans le registre fédéral des AOP et IGP impliquerait que seules les saucisses élaborées dans les cantons de St-Gall, Thurgovie et Appenzell auraient le droit de se parer de cette prestigieuse indication. L'Association des bouchers de St-Gall et du Liechtenstein ainsi que les organisateurs de «Olma Messen» vont lancer un concours durant la foire «Olma». Ils rechercheront le spot publicitaire le plus original et le plus savoureux qui saura séduire les consommateurs au sujet de la «St. Galler Bratwurst». [www.olmabratwurst.ch](http://www.olmabratwurst.ch)



### Découverte et dégustation de spécialités traditionnelles

Cet automne, l'Association suisse des AOP-IGP tiendra un stand d'information dans cinq foires: Comptoir Suisse à Lausanne (14–23 septembre), Züspa à Zurich (21–30 septembre), Gourmesse à Zurich (5–8 octobre), Olma à St-Gall (11–21 octobre) et Salon Suisse des Goûts & Terroirs à Bulle (31 octobre–4 novembre). A cette occasion, vous pourrez vous informer sur l'AOP et l'IGP auprès du personnel du stand et bien sûr vous aurez la possibilité de déguster toute la palette des spécialités suisses possédant une AOP ou une IGP.





## Carpaccio de Viande séchée du Valais IGP

*(pour 4 personnes)*

**200 g de Viande séchée du Valais IGP**

**80 g de rebibes de Berner Hobelkäse AOP, de rebibes de L'Etivaz AOP ou de rebibes (ou morceaux) de Sbrinz AOP**

**Basilic**

**Persil**

**Huile d'olive AOP ou IGP**

**Jus de citron**

**Poivre**

*Ciseler le persil et le basilic et les faire mariner dans l'huile d'olive. En garder quelques brins et feuilles entières pour la décoration. Couper finement la Viande séchée du Valais. Répartir les tranches sur un plat ou dans chaque assiette. Poivrer. Verser la préparation d'huile sur la viande de manière régulière. Ajouter quelques gouttes de jus de citron. Recouvrir de rebibes et décorer avec le basilic et le persil restant, voire quelques brins de ciboulette, de roquette ou de la truffe blanche.*

*A déguster avec du Pain de seigle valaisan AOP.*

# Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

*Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOP et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOP), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.*



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)