



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

La Saucisse d'Ajoie IGP

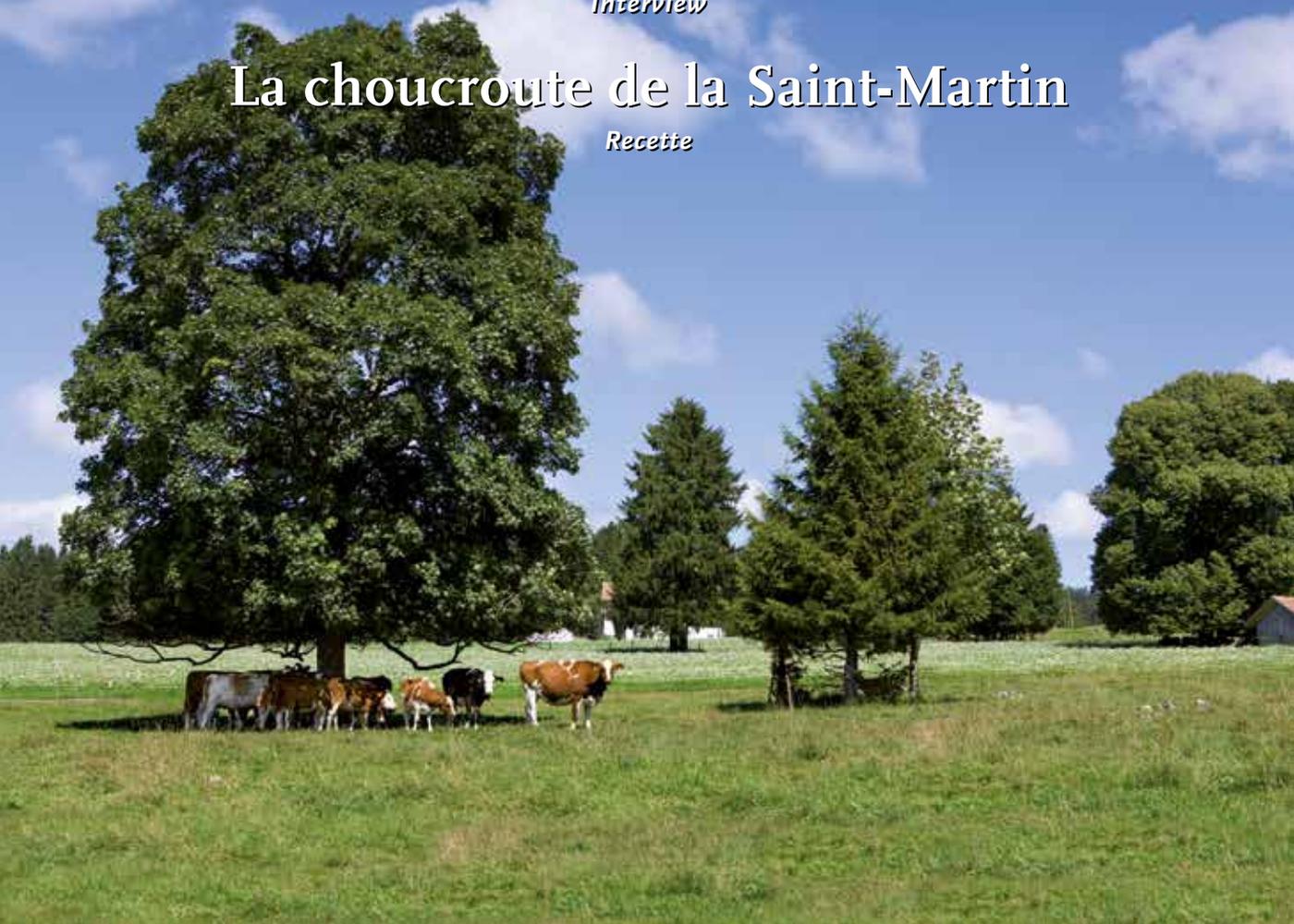
Reportage

Georges Wenger

Interview

La choucroute de la Saint-Martin

Recette





Impressum

Publication	N° 5 / Septembre 2009
Tirage	42'000 exemplaires; 32'000 all., 10'000 fr.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Barbara Pokorny, AOP-IGP, Berne
Graphisme	André Lambellet, MAP SA, Lausanne
Impression	Fischer Print, Münsingen
Parution	1-2 x par année
Adresse	Association Suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Berne, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Vaches dans les Franches-Montagnes, patrie de la Tête de Moine AOP
Page 2	Paysage d'Ajoie
Page 4	Porcs à l'air libre
Page 6	Un « moine » racle une Tête de Moine AOP avec la fameuse Girolle
Page 8	Production artisanale de la Saucisse d'Ajoie IGP à Porrentruy
Page 10	Georges Wenger
Page 12	Damassons, fruits servant à la fabrication de la fameuse Damassine, candidate AOP
Photos	Pages 1 et 6 : Keystone, page 2 : Maurice Schobinger, pages 4 et 14 : Marcus Gyger, page 8 : Nicolas Repond, page 10 : Pierre-Michel Delessert

Les sujets

<i>Editorial</i>	5
<i>Portrait en bref</i> <i>Association suisse des AOP-IGP</i>	7
<i>Reportage</i> <i>La Saucisse d'Ajoie IGP</i>	9
<i>Interview</i> <i>Georges Wenger</i>	11
<i>Brèves</i>	13
<i>Recette</i> <i>La choucroute de la Saint-Martin</i>	15





Produits de la région : potentiel de croissance à exploiter

L'automne dernier, j'ai eu l'occasion de visiter le Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. L'abondance de produits authentiques de grande qualité présentés dans un emballage de choix m'a enthousiasmé. J'ai en même temps pris conscience de l'ampleur de notre palette de spécialités et produits du terroir. En Suisse alémanique, l'importance de la provenance, de l'appellation d'origine, de la référence à un terroir en général ou de la « suissitude » se manifestent avec plus de lenteur, alors que la Suisse romande s'attache depuis un certain temps déjà à soigner le « goût authentique ». En effet, la Romandie a longuement dominé la bataille, s'agissant de protéger les appellations d'origine et les indications géographiques (AOP/IGP), réservées à des produits traditionnels enracinés dans un terroir.

Un énorme potentiel de croissance attend d'être exploité en Suisse alémanique: près de 5 millions de personnes ignorent ou connaissent à peine le riche éventail de produits suisses de la région ! Le concours suisse des produits régionaux, les Olympiades des fromages de montagne, le Marché bio et bien d'autres événements concourent à mettre en valeur la qualité et la notoriété et à promouvoir la vente de spécialités et de denrées alimentaires indigènes. Je vois dans la tendance actuelle du retour aux racines, à la tradition, à la « suissitude » des idées innovantes porteuses d'avenir !

Hansjörg Walter
Président de l'Union Suisse des Paysans



Association suisse des AOP-IGP

L'Association suisse des AOP-IGP met tout en œuvre pour faire d'un authentique produit suisse un produit à succès. 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 et sont émis 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.

AOP – des spécialités garanties d'origine

L'AOP (Appellation d'origine protégée) est un signe protégé d'origine. Il garantit que le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, de la matière première à la réalisation finale. Par exemple, La Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP, 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.

IGP – des spécialités de tradition

Les signes IGP (Indication géographique protégée) offrent également une garantie de provenance. Mais ils vont moins loin que l'AOP: une spécialité avec le signe IGP donne la garantie qu'au moins une étape de la fabrication se déroule dans sa région de provenance, que ce soit la production, l'élaboration ou l'affinage. Par exemple, pour les produits à base de viande, il arrive souvent qu'on ne dispose pas d'assez de viande de la région d'origine. En effet, pour des raisons économiques, d'hygiène et de protection des animaux, l'abattage et le découpage de la viande ne se font que dans un petit nombre d'abattoirs modernes et centraux. Ainsi la viande de porc d'un saucisson vaudois IGP provient

de Suisse, mais pas exclusivement du canton de Vaud. Dans tous les cas, les bouchers certifiés doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite, et garantissent le savoir-faire traditionnel en étroite relation avec la région de provenance.

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. Souvent, les traditions culinaires locales sont devenues leur meilleur capital, 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 ce capital en se profilant avec des produits authentiques de tout premier plan. L'AOP et l'IGP encouragent paysans et artisans à poursuivre dans leur savoir-faire traditionnel, et travaillent ainsi pour la conservation d'un bien inestimable: la véritable diversité culturelle de la Suisse.

Au service de ses membres

L'Association suisse des AOP-IGP rassemble sur une même plateforme 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 d'information. 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.



Reportage

Saucisse d'Ajoie IGP Finesse et distinction

Vous ne la connaissez pas ? Alors, découvrez-la sans plus tarder, faute de quoi, elle manquerait à votre culture gastronomique. Elle, c'est la Saucisse d'Ajoie, une indication géographique protégée (IGP) depuis 2002 qui se fabrique exclusivement dans le district jurassien de Porrentruy. Nous y sommes.

La Grand-Rue déroule ses pavés sous les façades médiévales des maisons du chef-lieu. Au numéro 32, Paul-Henri Grédy, artisan-boucher, tient vitrine avec atelier de fabrication tout à côté. En sa qualité de président de l'Interprofession, qui regroupe les dix fabricants inclus dans la zone définie dans le cahier des charges de l'IGP, il est bien placé pour nous dévoiler les secrets de la Saucisse d'Ajoie.

Au travail, en suivant les gestes et les explications de l'artisan

De la chambre froide, il sort un bac rempli de morceaux de porc mélangés : épaule, cou, lard de cou et gras. « Importante, la composition », dit Paul-Henri en évaluant son dosage de la main et du regard.

Le mélange attend la fabrication après l'assaisonnement fait de sel, de poivre blanc, d'ail et, surtout, de cumin, l'épice obligatoire qui fait la typicité de la spécialité ajoulote. Un bon brassage et hop !, retour en chambre froide « pour la rubéfaction », commente l'artisan. « Durant ce temps, la viande va prendre une belle teinte rouge grâce à l'effet du sel et des épices. »

A l'heure de la fabrication, Paul-Henri verse le mélange dans le hachoir. D'un geste, il vérifie le grain idéal. La masse est maintenant prête pour le pétrissage, exactement comme chez le boulanger.

Avant-dernière étape, le poussoir, afin d'embosser la chair dans le boyau de porc. « Là, il est primordial d'enlever le plus d'air possible, c'est aussi pour cette raison qu'il faut bien pétrir la masse avant », explique le charcutier qui tasse vigoureusement la chair dans la machine. Voilà, c'est bon, ronronne le moteur et les futures Saucisses d'Ajoie IGP apparaissent en un long boudin au bout du tube. Elles sont mises en forme par rotation manuelle, par paires, sans attache.

« On va encore les *stuffer* et puis elles seront placées sur un bâton... »

Stuffer ? « Oui, *stuffer*, » répond Paul-Henri, « nous on dit ça pour dire piquer ; on les pique à plusieurs reprises pour encore éliminer l'air qui reste, sans quoi elles sèchent dans le fumoir, le boyau se décolle et ce n'est pas d'un bel aspect. De plus, elle tombe dans l'assiette. Ce n'est pas beau, la saucisse *pisse*, comme disent les Ajoulots. » Dans la fabrication de la Saucisse d'Ajoie IGP, l'air est décidément l'ennemi à chasser.

Pour terminer, les Saucisses d'Ajoie IGP sont placées durant vingt-quatre heures au moins dans le fumoir, alimenté exclusivement de copeaux ou de sciure de résineux. « J'en mets douze paires par bâton, pas plus, sinon ça ne fume pas bien », dit l'artisan qui, à l'instar de tous ses collègues réunis sous la bannière de l'indication géographique protégée, soigne chaque détail, à chaque étape de la fabrication.

Voici venu le moment de la dégustation

Comment la cuire ? Anodine – voire inutile – la question ? Pas tant que ça, car l'idéal se situe dans une eau à 70° C durant dix à douze minutes. A saucisse délicate, cuisson délicate. C'est prêt. A table.

Au goût, la Saucisse d'Ajoie IGP offre des saveurs toutes de finesse, subtilement équilibrées et douces qui apparaissent dans une consistance parfaite, ni grasse, ni sèche ; le parfum du cumin se développe délicatement en contrepoint du mélange de viande et de l'assaisonnement, un peu comme les arômes d'un grand cru.

On vous le disait en préambule, la Saucisse d'Ajoie IGP est une vraie perle de la gastronomie jurassienne, à découvrir sans plus attendre. Seulement voilà, la dizaine d'artisans ne parvient pas à satisfaire la demande. « Il n'y en a jamais assez », commente le président de l'Interprofession. La solution : un petit tour dans le Jura.

Didier Schmutz





Georges Wenger : «Etre à l'écoute des gens fait partie du métier!»

C'est au cœur des Franches-Montagnes, à l'écart du tumulte urbain, que se situe le restaurant de Georges Wenger. Depuis vingt-huit ans, lui et son épouse Andrea soignent leurs hôtes avec une des plus grandes tables suisses et quelques chambres d'hôtel soignées. Couronné avec 18 points au Gault Millau et 2 étoiles au Michelin, Georges Wenger fait partie de l'élite culinaire suisse.

Georges Wenger, que pensez-vous des AOP et IGP?

C'est dans la tendance actuelle que de justifier une qualité supérieure. Un des objectifs louables de ces signes est la pérennité économique et culturelle des spécialités qui les arborent. Toutefois, il faut veiller à ce que la reconnaissance qualitative octroyée avec ces deux signes ne débouche pas sur une sorte de dévoiement du consommateur. Dans ce sens, il serait utile d'impliquer également les critères d'évaluation des consommateurs eux-mêmes, et pas seulement ceux de l'Office fédéral de l'agriculture qui pourrait, par nature, être tenté par le consensus. Il faut rester strict sur ce que l'on promet au consommateur et ce qu'on lui offre réellement!

On n'attend pas forcément de trouver un restaurant gourmet dans le terroir rustique des Franches-Montagnes. Vous êtes toutefois resté fidèle à votre région d'origine. Est-ce qu'il vous a fallu résister à la tentation de rejoindre une grande ville?

Des propositions m'ont été faites pour reprendre un établissement dans d'autres régions. Je pense toutefois que c'est dans sa propre région que l'on arrive à développer au mieux ses capacités, car c'est celle que l'on connaît. Valoriser son propre environnement avec passion ne signifie toutefois pas que l'on est «indéracinable» et pas ouvert sur l'extérieur.

Quelle importance ont pour vous la tradition et l'histoire d'un produit et de son terroir?

Si la qualité est avérée, alors les deux sont importantes. Il faut combattre les abus d'images d'artisanat pour faire vendre des produits industriels!

En cuisine, la tradition est-elle limitative ou, au contraire, stimulante?

La tradition n'est pas un problème, elle est stimulante. On oublie souvent qu'un produit traditionnel reconnu a su s'adapter à l'évolution au cours de son histoire, tout en démontrant une qualité constante.

Vous expérimentez aussi une cuisine faisant intervenir des épices provenant d'Inde, de Chine ou encore du Moyen-Orient. Comment ces saveurs s'harmonisent-elles avec les produits du terroir de votre région?

Ce n'est pas un débat: souvent, les préparations impliquant des produits du terroir intègrent des épices «exotiques» depuis des lustres, ne serait-ce que pour leurs qualités de conservation. Elles reflètent ainsi les échanges entre les régions qui constituent le sens premier de la culture.

Vous ne vous cachez pas dans votre cuisine. Vous sortez et partagez votre savoir-faire avec les gens intéressés. Quelles sont vos motivations à faire cela?

Etre à l'écoute des gens fait partie du métier! Avec la notoriété, il y a en outre une certaine responsabilité à assumer, notamment au niveau de l'apport de son établissement public à la société.

Vous êtes impliqué dans le Concours suisse des produits du terroir qui se déroule tous les deux ans à Courtemelon. Qu'est-ce que cette manifestation vous apporte personnellement?

Une très grande satisfaction, notamment par le succès instantané qu'a rencontré cette manifestation. Cela représente un espoir de survie tant pour l'artisanat que pour notre région décentralisée.

Cet automne, le Jura sera la «Région suisse du Goût». Qu'est-ce que toutes les manifestations programmées dans ce cadre apportent, à votre avis, à cette région?

Elles contribuent à créer un profil identitaire basé sur le goût vis-à-vis du consommateur moyen. A terme, elles garantissent à la région un avenir économique autre que celui qu'on lui reconnaît, notamment dans l'industrie métallurgique.

www.georges-wenger.ch

www.concours-terroir.ch





www.gourmesse.ch

Événement culminant de l'anniversaire des 10 ans de l'AOP-IGP à la Gourmesse

Lors de la Gourmesse, la petite mais qualitative foire alémanique des produits du terroir, vous trouverez la plupart des produits AOP et IGP. Venez les déguster sur place! Le 9 octobre, un débat animé sur la place des AOP-IGP dans un marché agraire qui s'internationalise de plus en plus aura lieu en présence de personnalités représentant les consommateurs, les agriculteurs et les distributeurs. La Gourmesse se déroule du 9 au 12 octobre 2009 au Kongresshaus à Zurich. Les heures d'ouverture sont : ve et sa, de 12h à 22h / di et lu, de 11h à 20h.

Promotion spéciale « 10 ans AOP-IGP » et Gourmesse pour les lecteurs de Tradition & Terroir: sur présentation du coupon ci-dessous dûment rempli à la caisse de la Gourmesse, chaque lecteur recevra CHF 5.- de réduction sur le prix d'entrée.



La Longeole, cinquième saucisse protégée par une IGP

Le canton de Genève possède à ce jour le seul légume suisse reconnu comme AOP, le cardon épineux genevois AOP. Pour le bonheur des gourmets, un deuxième produit est couronné avec la reconnaissance de la Longeole en tant qu'IGP. Cette spécialité bouchère genevoise est élaborée avec des parties gélatineuses du porc, comme la tête, et doit être cuite pendant trois heures, ceci en raison des morceaux de couenne intégrés dans la recette. Ce qui apparaît comme une bonne valorisation de restes de cuisine possède un goût unique et une saveur fondant en bouche. Fenouil, ail, muscat, poivre et vin blanc, genevois bien sûr, s'harmonisent parfaitement avec la viande. La légende veut que la Longeole ait été inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier, nommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une chair à saucisse normale, une poignée de fenouil noir du pays et quelques couennes. La Longeole est servie idéalement avec une salade de pommes de terre.



Olympiades des fromages de montagne : événement international dans le Jura



Du 23 au 25 octobre, Saignelégier, Bellelay et Tramelan sont les hôtes des 6^{es} Olympiades des fromages de montagne. Le vendredi 23 octobre 2009, vous aurez, à titre exceptionnel, l'occasion d'assister au jugement des produits dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Bellelay. Vous y découvrirez également l'histoire incroyablement riche de Bellelay et de son fromage, la fameuse Tête de Moine AOP. Plusieurs centaines de fromages de montagne du monde entier seront jugés par un jury international d'une centaine de membres. Fait assez rare pour être souligné, le public aura la possibilité d'assister à cet événement. Jusqu'au dimanche, il y aura également un grand marché de fromages de montagne et des jeux « olympiques » à Saignelégier. Tramelan accueillera des séminaires pour les professionnels de la fabrication du fromage. Ne manquez pas cet événement extraordinaire et venez en famille visiter les sites de Saignelégier, Bellelay et Tramelan. Vous trouverez le programme complet sur www.caseusmontanus.ch et www.goutog.ch

Abonnement gratuit à Tradition & Terroir

Découvrez les spécialités AOP et IGP, parcourez leur histoire et comprenez la façon dont elles sont produites et affinées. Trouvez également de délicieuses recettes faciles pour apprécier encore mieux les produits de tradition suisse : **abonnez-vous à Tradition & Terroir, c'est GRATUIT!**

- Je veux profiter de l'offre Gourmesse en recevant CHF 5.- de réduction sur le prix d'entrée (CHF 15.- au lieu de CHF 20.-)
- Je veux m'abonner gratuitement au Tradition & Terroir

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____

N° postal: _____ Lieu: _____

Signature: _____

Découpez ce coupon et renvoyez-le rempli et signé à :

Association suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Berne

Vous pouvez également obtenir votre abonnement gratuit par e-mail, téléphone ou fax. Voir page 2



La choucroute de la Saint-Martin et sa Saucisse d'Ajoie IGP

Préparée avec soin par Edy Juillerat

Pour 8 personnes

1,2 kg de choucroute

3 oignons

eau, saindoux

grains de poivre noir

baies de genièvre

feuilles de laurier

1 kg de pommes de terre

4 Saucisses d'Ajoie IGP

jambon fumé

lard salé

C'est la spécificité de la choucroute servie en cette occasion : ce n'est pas n'importe quelle saucisse qui est cuite sur les choux, mais bien une – ou des – Saucisse(s) d'Ajoie que l'on ajoutera dans la casserole une demi-heure avant de servir. Auparavant, faire revenir la choucroute dans du saindoux avec les oignons, mouiller le tout, ajouter l'assaisonnement et laisser cuire pendant deux à trois heures. Une heure avant de servir, ajouter les pommes de terre pelées et coupées en quatre. Puis la viande et les Saucisses d'Ajoie. Et servir à sa place dans le défilé des plats car avant d'en arriver à ce plat, le fameux repas de la Saint-Martin aura déjà déroulé quelques spécialités. Certes, le menu n'est pas une norme fixe, chaque famille ayant ses habitudes. Et puis, aujourd'hui, on tend à alléger quelque peu cette fête du cochon.

Voici donc un exemple de succession de plats, telle que nous la propose Jura Tourisme :

Bouillon, Gelée de ménage, Bouilli de porc, Salade de carottes cuites, Salade de racines rouges, Boudin à la crème grillé, Purée de pommes, Grillade (avec saucisse à rôtir et atrieux), Choucroute garnie, Jambon fumé, Lard fumé, Lard salé frais, Rôti de porc accompagné du jus de déglacage, Nouilles de ménage ou Purée de pomme de terre, Salade d'endives et de doucette, Gâteau ou Biscuit, Crème au sucre brûlé, Totché, Café, Damassine, Kirsch, Prune, Pomme.

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.

