Tradition & Terroir

Formaggio d'alpe ticinese DOP

L'authentique

Glarner Kalberwurst IGP

L'onctueuse

Sujets

4 Formaggio d'alpe ticinese DOP
Un joyau des Alpes tessinoises

15 **Se régaler en hiver**

16 Glarner Kalberwurst IGP
Le pain du boucher

20 **Actuel**

22 **Événements**

23 **Semaine suisse du Gôut**

Impressum
Publication N° 21, septembre 2022

Tirage 140 000 exemplaires; 35 000 fr., 105 000 all.
Éditeur Association suisse des AOP-IGP
Rédaction Paul Imhof, Heinz Neuhaus, Alain Farine
Graphisme avenue.ch, Dani Schranz, Lenzbourg
Traduction de l'allemand Patrick Vallon
Imprimeur Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Parution une fois par année

Adresse
Association suisse des AOP-IGP,
Tradition & Goût, Belpstrasse 26, 3007 Berne
info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch,
www.facebook.com/aopigp, www.instagram.ch/aopigp

Abonnement gratuit 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

myclimate neutral Imprimé
myclimate.org/01-22-760420

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C012018

Édito

Chères lectrices, chers lecteurs,

Alain Farine
directeur de l'Association suisse des AOP-IGP.

De nos jours certains produits apparaissent aussi vite qu'ils disparaissent, tandis que d'autres se sont maintenus pendant des siècles et restent toujours aussi demandés.

Depuis 300 ans, la famille Dazio exploite sa ferme à Fusio et un alpage au fond du Val Lavizzara. Giorgio et son fils Michele fabriquent leur fromage d'alpage selon un procédé inchangé, transmis de génération en génération.

300 ans, c'est parfois le temps qu'il faut à un produit traditionnel avant d'être inscrit au patrimoine culinaire suisse. La communication, en revanche, est soumise à un rythme beaucoup plus rapide ; c'est la raison pour laquelle nous avons donné à notre magazine des impulsions nouvelles, dans son contenu comme dans sa forme.

Le deuxième reportage nous emmène à Mitlödi, dans la commune de Glaris Sud, où la boucherie Menzi produit, outre de nombreuses saucisses, la classique Glarner Kalberwurst IGP, la saucisse de veau glaronaise.

Si le Formaggio d'alpe ticinese DOP peut contenir du lait de chèvre en plus du lait de vache, l'ajout de pain dans la Glarner Kalberwurst IGP est obligatoire. Ces deux produits incarnent parfaitement la création traditionnelle d'un pays qui a su faire de l'exiguïté territoriale sa marque de fabrique.

Le rapport de la conférence sur les « Perspectives mondiales sur les indications géographiques » a souligné l'importance de la protection de tels produits et pointé du doigt la décision de justice américaine concernant le Gruyère AOP. Les restaurants qui les présenteront lors de la deuxième Quinzaine de restauration IGP en 2023 donneront la meilleure preuve de la nécessité de protéger ces produits.

Bonne lecture à toutes et à tous !

Formaggio d'alpe ticinese DOP

Un joyau des Alpes tessinoises

Le Formaggio d'alpe ticinese DOP est une spécialité qui couronne et embellit l'ordinaire. Le relief des valli, le climat et les spécificités sociales ont façonné ici un fromage d'alpage aux caractéristiques très particulières.

Texte **Paul Imhof** | Photos **Dani Schranz**

Malgré la diversité du paysage fromager suisse, on distingue une frontière assez nette entre le nord et le sud, qui coïncide avec le tracé des chaînes alpines. Les fromages à pâte mi-dure du Tessin et des vallées méridionales des Grisons ont un goût différent de tous les autres fromages d'alpage, qu'ils soient valaisans, vaudois, fribourgeois, bernois, jurassiens ou encore uranais et grisons.

La principale différence réside dans l'assaisonnement et l'affinage : le Formaggio d'alpe ticinese DOP n'est pas aussi salé que les fromages à pâte mi-dure du versant nord des Alpes. Au début, on se débarrasse trois ou quatre fois de la première muffa nera (moisissure noire) indésirable avec de l'eau, puis il suffit de brosser à sec ou de frotter avec un chiffon la meule sur laquelle se forme alors une moisissure noble. C'est la raison pour laquelle ce fromage est plus doux et plus laiteux au palais, surtout après les deux ou quatre premiers mois d'affinage. Extérieurement, la différence se voit à la croûte : la version du nord est d'un brun rougeâtre, celle du sud d'un brun tirant sur le gris.

Une autre caractéristique qui différencie encore plus le fromage d'alpage tessinois de ses cousins septentrionaux est la possibilité d'ajouter jusqu'à 30 % de lait de chèvre au lait de vache. Cet « assemblage » est surtout pratiqué dans le Valmaggia et le Val Verzasca, ces vallées tessinoises de tradition caprine. Son goût est légèrement acide. Rappelons que la pâte du fromage au lait de chèvre a une couleur jaune clair à blanchâtre, tandis que celle du fromage au lait de vache oscille entre l'ivoire et le jaune.

Les fromages d'alpage tessinois sont très exclusifs grâce à une forte demande, surtout au Tessin, avec une offre limitée à environ 380 tonnes de production annuelle. Ce fromage, produit pendant l'estivage du 1er juin au 30 septembre et conservé sur place, ne s'invente pas du jour au lendemain : le Formaggio d'alpe ticinese DOP s'est pratiquement créé lui-même en vertu des circonstances qu'il concentre dans son goût, grâce à l'empreinte des paysages culinaires que la nature, l'homme et l'animal ont façonnés et qui ont donné naissance à des produits uniques comme ces fromages d'alpage aux saveurs caractéristiques.

L'exemple le plus connu est le fromage de l'alpage de Piora, au-dessus de Piotta-Quinto. C'est sans doute le fromage à pâte mi-dure le plus cher de Suisse (millésime 2021 : environ 54 à 75 francs le kilo), même si Piora dispose du plus grand domaine de pâturages du Tessin : 3500 hectares pour 250 vaches laitières et 100 têtes de jeune bétail.

Non loin de là, à moins de 8 kilomètres à vol d'oiseau après le col du Sassello, de l'autre côté de la Léventine, se trouve l'alpage de Campo la Torba – sur la route, on parcourt plus de 120 kilomètres depuis Piotta via Locarno et Fusio pour l'atteindre. Avec une surface de 2000 hectares, Campo la Torba ne peut rivaliser avec Piora, mais compte tout de même parmi les plus grands alpages du Tessin. Les valli, les vallées alpines tessinoises, notamment dans le Locarnese, sont pauvres en surfaces cultivées ; on y a toujours été obligé, pour survivre, d'exploiter le moindre pâturage.

« Nous sommes ici depuis plus de trois siècles », raconte Michele Dazio, qui exploite avec son père Giorgio une ferme à Fusio et, en été, l'alpage de Campo la Torba, qui appartient au patriziato (à savoir la bourgeoisie communale) d'Airolo. Trois cents ans, c'est long pour une famille, même si la plus ancienne référence à la production de fromage au Tessin remonte au XIIe siècle. Les alpages de la famille Dazio s'étendent de Mogno jusqu'au « Cort da Garzo-

Tandis que le troupeau de vaches s'en va pâturer, les porcs se délectent de petit-lait frais.

Les chèvres ne donnent pas beaucoup de lait, mais doivent être traites deux fois par jour.

Michele Dazio : « Notre famille se rend sur l'alpage de Campo la Torba depuis 300 ans. »

nèra », qui culmine à 2191 mètres d'altitude, le plus haut de leurs pâturages, sur mille mètres de dénivelé (*cort*, de l'italien *corte* (cour), signifie « palier d'un alpage » en dialecte tessinois).

« Nos animaux parcourent 25 à 30 kilomètres en montée comme en descente », explique Michele. La ferme d'alpage centrale de Grass Dent se trouve à 1756 mètres d'altitude, entre le Lago del Sambuco et le Lago del Narèt, deux lacs de barrage au-dessus de Fusio, dans le Val Lavizzara, au fond de laquelle la Maggia prend sa source.

Lorsque nous arrivons à 7 heures du matin, quelques mètres en dessous des salles de traite, de la fromagerie et de la ferme d'alpage, les vaches se détendent dans un enclos, fraîchement traites et bientôt prêtes pour le prochain pâturage. Pendant ce temps, sur une place clôturée et abritée par un toit, Michele et deux collaborateurs traient les chèvres manuellement – du moins celles qui ont déjà été amenées. Sur le flanc de la vallée, une autre troupe s'approche, menée par Roberto, qui pousse les chèvres devant lui tout en leur criant des « He-he-he ! ». Les nouvelles arrivantes sont immédiatement dirigées vers la salle de traite. Cela déplaît à une petite brune qui regarde autour d'elle, saute effrontément entre deux planches horizontales à travers la barrière et s'en va. Gabriele a remarqué cette tentative de fuite. Il attrape son chaudron à moitié plein et se lance à la poursuite de la chèvre, la saisit par une patte arrière, s'installe sur la chaise de traite attachée et trait l'animal sur place. Il ramène ensuite la chèvre à l'étable en la tenant par son collier.

Même si le lait de chèvre joue le rôle secondaire dans le Formaggio d'alpe ticinese DOP par rapport au lait de vache – selon le cahier des charges AOP, il ne doit pas dépasser 30 % –, ce sont les chèvres qui donnent le ton sur la scène de Grass Dent. Les 93 vaches, dont 34 sont les leurs, sont sagement couchées à leur place, ruminant inlassablement. Les chèvres, en revanche, sont toujours en mouvement. Ainsi, lors

La main protectrice de San Lucio

Le fromage fabriqué avec de la présure existait déjà à l'époque romaine sur le territoire de la Suisse actuelle. Au Tessin, un document datant du XIIe siècle est considéré comme la plus ancienne source de production de fromage. On peut en voir un magnifique témoignage dans l'église Santi Pietro e Paolo à Biasca : sur un pilier, San Lucio tient dans sa main un fromage un peu pâle – au lait de chèvre ? On ignore à quoi le peintre du XVIIe siècle a pensé en mélangeant les couleurs pour sa fresque, tout comme on ignore son nom. En revanche, on sait que San Lucio est le patron des fromagers au Tessin et en Italie du Nord.

Le Tessin est connu pour sa gamme de fromages à pâte molle à base de lait de vache et de chèvre. Autrefois, on transformait également le lait de brebis en fromage, aujourd'hui tout au plus de manière marginale. Dans les vallées alpines très escarpées et accidentées, souvent difficiles d'accès, les chèvres se déplacent sans difficulté. L'homme politique et naturaliste Friedrich von Tschudi voue une admiration débordante aux chèvres, comme le montre cet extrait de son grand livre sur la nature et la faune alpestres, *Das Thierleben der Alpenwelt* (1875) : « Quelquefois, entraînés par leur humeur hardie et courageuse, ou attirés par l'appât d'une plante favorite ou de buissons aux feuilles tendres, ces agiles animaux escaladent lestement les pentes les plus abruptes, oubliant qu'il faudra revenir sur leurs pas ; tout à coup ils se trouvent enfermés dans une position dont ils ne peuvent plus sortir, et avant que les bergers les aient découverts, il se passe quelquefois deux ou trois jours pendant lesquels ils sont privés de toute nourriture. Les chevriers déploient pour leur délivrance une habileté surprenante ; ils vont les attacher à une corde et les tirent du haut du rocher. »

Le Formaggio d'alpe ticinese a obtenu son AOP, ou plutôt sa DOP (Denominazione di origine protetta) en 2002 ; il existe au Tessin une centaine d'alpages où l'on fabrique du fromage. Avec d'autres spécialités fromagères tessinoises telles que le büsción ou le zincarlìn, le Formaggio d'alpe ticinese DOP fait partie du patrimoine culinaire suisse.

patrimoineculinaire.ch

Giorgio Dazio pressant de tendres blocs de fromages dans des moules.

de notre visite en ce chaud mardi de juillet, il devient vite évident que la part de lait de chèvre dans le fromage sera un peu moins importante qu'à l'accoutumée. « Trente chèvres manquent encore à l'appel, je vais devoir aller les chercher », conclut Michele.

Giorgio et Michele Dazio s'occupent de 140 chèvres pendant leur estivage. Trente de leurs propres races mixtes, d'autres de propriétaires de Lavizzara et enfin 40 bêtes de l'oncle de Michele, toutes des Nera Verzasca. Ces chèvres noires sont plus grandes et semblent plus fortes que les autres, elles portent le nom de la vallée voisine et sont considérées comme une race tessinoise sauvage et autochtone. Les rassembler n'est pas un jeu d'enfant, il faut parfois grimper très haut pour les trouver, et si cela ne suffit pas, Michele utilise son « chien de berger volant », un drone. Le fromage est fabriqué selon la coutume ancestrale, et le lait est acheminé à l'aide des technologies les plus récentes. Mais Giorgio Dazio ne peut pas attendre éternellement. Il y a déjà belle lurette qu'il a versé le lait de chèvre dans la caldaia di rame, le grand chaudron en cuivre, pour le mélanger au lait de vache. Aujourd'hui, il y a un peu moins que les 220 litres de lait de chèvre habituels dans le fromage.

Les 1500 litres de lait d'hier soir et de ce matin sont chauffés à la vapeur par un feu de bois à côté du chaudron. Le lait suffit pour une bonne trentaine de meules de 5 à 5,5 kilos. Au début, il est chauffé à 32 °C jusqu'à ce que le caillé se forme après l'ajout des ferments lactiques et du caglio in polvere dissous (de la poudre de présure naturelle issue des caillettes). Au bout d'une demi-heure, Dazio la réduit en billes de la taille d'un grain de maïs, voire de blé, à l'aide d'un tranche-caillé. Pendant 50 minutes au maximum, la masse est brassée en ajoutant de l'eau (pour stabiliser le pH) et « brûlée » à une température comprise entre 41 et 50 °C afin d'éliminer encore plus de siero (petit-lait). Le fromager pompe alors la masse dans un bassin rectangulaire, où le siero est versé et évacué –

Dans la cave d'affinage sur l'alpage, les meules sont d'abord nettoyées à l'eau, puis brossées ou frottées à sec.

en dessous de la fromagerie, 20 porcs flairent ce délice et se précipitent pour s'abreuver.

La masse de fromage compacte est pressée pendant 10 minutes, puis découpée en morceaux qui sont poussés dans des moules, deux par cylindre. Il ne faut pas oublier le gabarit avec l'inscription en relief Campo la Torba Vallemaggia, que l'on verra plus tard sur le pourtour des meules, ainsi que les marques de caséine. Les meules sont pressées, retournées plusieurs fois et, le lendemain, à 5 heures du matin, on les transfère à la cave et, à 9 heures et demie, lorsque les fromages précédents ont été retirés, elles sont plongées dans un bain de sel et y restent 24 heures. Ensuite, on les pose sur des planches d'épicéa pour qu'elles s'affinent. On brosse ou frotte régulièrement la croûte avec un chiffon et retourne les meules. Les jeunes fromages sont considérés comme prêts à être consommés au plus tôt après deux mois.

Outre le Formaggio d'alpe ticinese DOP, la famille Dazio produit également de la formagella, un fromage d'hiver plus tendre et de plus petite taille, ainsi que du beurre d'alpage et de la ricotta. Les acheteurs sont aussi bien des clients privés que des magasins et des restaurants. « Un peu partout », dit Michele à propos des débouchés. Ne peut-on pas affiner le fromage plus longtemps ? Si, bien sûr. Mais pourquoi attendre si tout est vendu fin février ? On peut continuer à affiner le fromage dans sa cave privée. « Pour ma propre consommation, j'en stocke deux ou trois pendant quatre ans », affirme Michele.

Vers midi, nous prenons congé de Giorgio et Michele Dazio et de leurs collaborateurs italiens. « Bon voyage dans la chaleur là en bas ! », nous souhaite Michele, tout sourire, puis, indiquant la montagne au-dessus de nous et se mettant lui-même en chemin, ajoute : « Je dois encore ramener quelques chèvres ! »

stea.ch

I Todischc

Le Formaggio d'alpe ticinese DOP se déguste de préférence à la coupe, bien affiné et pas directement sorti du réfrigérateur, accompagné de pain et de nostrano. Mais ce fromage est aussi apprécié comme condiment, surtout s'il contient du lait de chèvre. Par exemple dans l'ancienne recette suivante, une soupe du Val Verzasca.

Pour 4 personnes
Hacher un oignon, le faire suer dans 50 g de beurre, mouiller avec 1,5 l d'eau, saler, puis ajouter 500 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés. Lorsque celles-ci se désagrègent, couper le Formaggio d'alpe ticinese DOP lui aussi en dés, mélanger et servir.

Ticino a tavola («Corriere del Ticino», Lugano, 1976)

Se régaler en hiver

La deuxième Quinzaine de restauration IGP aura lieu du 4 au 19 février 2023.

De l'automne à l'hiver – la date de la deuxième Quinzaine de restauration IGP coïncide également avec la saison des cochonnailles et tous ses mets délicats. En automne 2021, le restaurant Zum Brunnen à Fraubrunnen avait présenté un mémorable menu à cinq plats dont l'entrée comportait à elle seule six produits IGP, de la viande séchée du Valais à l'Appenzeller Pantli. Suivaient l'assiette de saucissons et celle de saucisses à bouillir avec trois saucisses IGP chacune, puis l'assiette de fromages avec trois fromages AOP et le dessert avec une poire à Botzi et de la double crème. Le tout accompagné de deux autres AOP : de la Cuchaule et du Pain de seigle valaisan.

Quelle offre ! Une véritable démonstration de splendeurs issues du patrimoine culinaire suisse, que l'on ne saurait déguster tous les jours de manière aussi concentrée. Parmi les 15 produits carnés IGP, il ne manquait que la viande des Grisons IGP et la saucisse d'Ajoie IGP, la version jurassienne d'une saucisse à la maturation interrompue. Elle couronnait l'offre du réfectoire de la Fondation rurale interjurassienne à Courtemelon.

Si la plupart de ces produits sont bien connus, tous les consommateurs ne savent pas ce que signifie l'abréviation IGP. Après l'AOP, il s'agit du deuxième signe protégeant les produits de qualité contre les imitations et les distorsions de marché tant au niveau national qu'international.

Il va de soi que seuls les bons produits sont copiés. C'est pourquoi la Quinzaine de restauration IGP est l'occasion idéale de mettre en avant un large éventail de délices. Les menus des gastronomes doivent comporter au moins trois spécialités IGP et deux vins suisses. Désormais, un concours pour les convives sera proposé sur les présentoirs et les sets de table. Chacun d'entre eux pourra participer au concours de la Quinzaine de restauration IGP via un simple code QR et gagner l'un des dix paniers de produits contenant des spécialités IGP et un vin suisse.

Ces deux signes de qualité ne distinguent pas seulement une spécialité, ils soutiennent aussi l'artisanat sous plusieurs aspects : juridique (garantie par la Confédération), économique (compétitivité, création de valeur, emplois régionaux), écologique (matières premières locales comme le fourrage, transformation et maturation régionales, courtes distances de transport), culturel (préservation du patrimoine culinaire suisse et du savoir-faire artisanal traditionnel) et culinaire (les produits sont tout simplement de bonne qualité).

La Quinzaine de restauration IGP est organisée en collaboration avec GastroSuisse, Swiss Wine, Proviande et Prodega.

igpgastrowochen.ch

AOP et IGP : quelle est la différence ?

■ AOP / DOP / GUB : Appellation d'origine protégée ; Denominazione di origine protetta ; Geschützte Ursprungsbezeichnung. L'AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon une méthode et un savoir-faire reconnus dans une zone géographique délimitée. Ils doivent leurs caractéristiques typiques aux facteurs humains et naturels propres à leur région d'origine.

■ IGP / IGP / GGA : Indication géographique protégée ; Indicazione geografica protetta ; Geschützte geografische Angabe. L'IGP distingue les produits dont au moins une étape du processus de production, généralement la transformation, a lieu dans l'aire géographique délimitée.

Glarner Kalberwurst IGP

Le pain du boucher

La Glarner Kalberwurst IGP est une véritable exclusivité. Elle contient du pain blanc et sa recette a été inscrite dans la loi par la Landsgemeinde de Glaris.

Texte **Paul Imhof** | Photos **Dani Schranz**

A 6 heures du matin très précises, Fridli Stauffacher, chef de production à la boucherie Menzi de Mitlödi, verse de la viande de veau mélangée et du bloc de tête de veau dans son blitz, appuie sur le bouton et ferme le couvercle. Peu après, il l'ouvre à nouveau et verse le contenu d'un seau sur la masse, un tiers de lait froid et deux tiers de glace et d'eau. « Le blitz tourne à 3500 tours par minute », dit Stauffacher, « ça peut vite chauffer ». Ce remplissage froid empêche la surchauffe des protéines.

Il y ajoute maintenant le mélange d'épices – bien souvent un secret de boucher dans le cadre du cahier des charges – puis des morceaux de pain blanc de 10 à 15 centimètres de long. « Chacun procède à sa manière », explique Stauffacher, « l'un coupe le pain, l'autre le fait tremper dans du lait. Et nous, nous le faisons comme ça ». Il ne doit pas être trop cuit, afin que l'on ne remarque pas la croûte du pain dans la chair à saucisse, et les entames sont également enlevées. « Chez nous, le pain représente 7 à 8 % de l'ensemble. » Il ne reste plus qu'à ajouter le lard, à plein régime, et à 6h10, Stauffacher commence à soulever la chair à saucisse très finement blitzée dans la seringue à saucisses entièrement automatique, où elle est embossée dans des boyaux de bœuf. Les saucisses sont ensuite échaudées pendant une demi-heure dans une eau à 70 °C.

Dix minutes ! Si l'on considère l'histoire et les circonstances qui ont accompagné la naissance de la Glarner Kalberwurst IGP, cette vitesse d'exécution laisse pantois.

La saucisse de veau glaronaise IGP ressemble à s'y méprendre à celle de Saint-Gall. Toute la différence repose en fait sur l'ajout de pain. Comment en est-on arrivé là ? Voulait-on allonger la viande ? Les années de famine du début du XIXe siècle démentent cette hypothèse, car les céréales étaient rares. Voulait-on même affiner la chair à saucisse avec du pain blanc coûteux, dorer le pain du boucher ? Aucun document ne le prouve. L'ajout de végétaux dans une masse de viande n'est certainement pas inhabituel. Le patrimoine culinaire suisse en compte deux autres exemples : la saucisse aux pommes de terre des Grisons (liongia da tartuffels en romanche) et la saucisse aux

Le chef de production Fridli Stauffacher dispose ses saucisses de veau dans un filet avant de les échauder.

Marco Menzi : « Qui sait quel goût avait le pain en ce temps-là ? »

betteraves rouges du Valais – de celle-ci, on dit en plaisantant qu'elle prendrait racine si on la plantait dans le sol.

« Qui sait quel goût avait le pain lorsque la saucisse de veau est apparue ? », s'interroge le propriétaire Marco Menzi. Cet ajout ne provoque certainement pas une détérioration de la saucisse, au contraire : la chair à saucisse devient un peu plus souple. En fin de compte, c'est l'agitation juridique qui a mis la saucisse de veau sur le devant de la scène et lui a donné une identité. La loi sur les denrées alimentaires de 1905 et l'ordonnance de 1936 interdisaient les suppléments comme le pain. Les Glaronais ont défendu leur saucisse bec et ongles auprès des autorités et ont obtenu une dérogation de la Confédération en 1957. Une nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires est entrée en vigueur en 1991, autorisant ce qui est déclaré. La saucisse de veau risquait-elle de perdre son identité ? « Pas du tout, dit Menzi, mais les bouchers ont remarqué qu'un certain équilibre ferait du bien à la saucisse », une présentation commune. Il a été décidé de rédiger un cahier des charges. La saucisse de veau glaronaise ne devait être fabriquée que dans le canton de Glaris. L'inscription au registre des IGP de l'Office fédéral de l'agriculture a finalement eu lieu en 2011.

Toutes les questions sont-elles désormais résolues ? Ce qui est clair, c'est que les bouchers glaronais se sont assuré l'exclusivité de leur saucisse au pain ; ce qui ne l'est pas du tout, en revanche, c'est l'identité des « inventeurs » de la saucisse à rôtir de veau : les Saint-Gallois ou les Glaronais ? À Saint-Gall, les bouchers ont établi dès 1438 une ordonnance sur la « Bratwürst » (saucisse à rôtir) avec une part de « guotkalbelen » (bonne viande de veau). La Kalberwurst n'apparaît qu'en 1846 dans un livre comme étant « propre au pays de Glaris ». En 1920, sa recette a été plébiscitée démocratiquement lors de la Landsgemeinde.

Une affaire entendue, alors ? Menzi : « Qu'en savez-vous, si nous ne nous sommes pas tout simplement transmis oralement une source plus ancienne ? »

kalberwurst.gl

Glarner Kalberwurst IGP à la sauce blanche

Pour 4 personnes
1 cs de crème à rôtir ou de beurre
200 g d'oignons
4 cs de farine
1,5 dl de vin blanc
7 dl de bouillon ou de lait
sel, muscade et poivre
4 Glarner Kalberwürste IGP

- Émincer les oignons. Faire chauffer modérément la crème à rôtir ou le beurre, ajouter les oignons et les faire blondir. Saupoudrer de farine et faire revenir le tout.
- Mouiller avec du vin blanc, faire réduire un peu, puis ajouter du bouillon ou du lait en remuant. Assaisonner de sel, de noix de muscade et de poivre.
- Laisser mijoter doucement la sauce pendant 20 à 30 minutes à couvert.
- Ensuite, ajouter les Glarner Kalberwürste IGP, les retourner régulièrement pendant la cuisson - environ 25 minutes en dessous du point de cuisson (saucisses crues : 35 à 40 minutes).

Servir avec de la purée de pommes de terre et des pruneaux séchés cuits. Ce plat est considéré comme un classique de la Landsgemeinde de Glaris.

kalberwurst.gl

La Glarner Kalberwurst IGP peut être dégustée cuite ou grillée. Comme l'enveloppe de la saucisse est un boyau de bœuf, on devrait peler la saucisse cuite. Si on la fait griller, cela dépend des goûts.

Abus de dénomination aux États-Unis

Le Gruyère AOP a beau être protégé, les tribunaux américains n'en ont cure. Aux États-Unis, on a désormais le droit de fabriquer et de vendre du fromage sous l'appellation « Gruyère », selon un jugement correspondant. Les producteurs suisses ont annoncé leur intention de faire appel.

Cette décision fait suite à un long litige entre l'Interprofession du Gruyère (IPG) et une association américaine d'exportation de produits laitiers. Il a commencé en 2013, lorsque l'IPG a réussi à obtenir un signe de qualité pour la marque « Gruyère » aux États-Unis. Le U.S. Dairy Export Council s'était opposé à cette décision, estimant que le terme « Gruyère » pouvait être utilisé indépendamment de l'origine du fromage.L'État de Virginie a finalement donné raison à l'Export Council. Le terme « Gruyère » est compris par le public américain comme un terme général qui ne se réfère pas nécessairement à une zone géographique spécifique, selon la décision.
Cela signifie que les fromages fabriqués aux États-Unis peuvent être vendus sous la dénomination « Gruyère » sans qu'il soit nécessaire qu'ils proviennent de leur région d'origine en Suisse.

Première AOP pour la viande

Cette année, le Jambon de la Borne et le Boutefas sont les premiers produits carnés à avoir été inscrits dans le Registre fédéral des AOP. L'histoire et les histoires de ces spécialités se basent sur les structures traditionnelles de la production porcine dans les cantons de Fribourg et de Vaud, qui ont des similitudes ainsi que des relations d'interdépendance.

aop-igp.ch

Indication géographique – un système efficace

Olivier Isler
Responsable du Registre fédéral des appellations d'origine et des indications géographiques (AOP / IGP) à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) est juridiquement responsable du Registre fédéral des appellations d'origine et des indications géographiques. Olivier Isler, le responsable dudit Registre, a participé à une conférence internationale sur les indications géographiques. Voici son compte rendu.

Il existe aujourd'hui dans le monde plus de 9000 appellations d'origine protégées (AOP / GUB / DOP) et indications géographiques protégées (IGP / IGP / GGA) pour les denrées alimentaires. Ce chiffre a été annoncé dans le cadre de la conférence sur les perspectives mondiales des indications géographiques (IG), qui s'est tenue à Montpellier du 5 au 8 juillet 2022.

Alors qu'au départ, le système des IG concernait principalement les vins et les spiritueux, il gagne en importance au niveau international pour d'autres produits alimentaires. Certes, des progrès restent à faire, car les systèmes sont relativement hétérogènes en termes d'enregistrement, de contrôles et de gouvernance.

De nombreux pays qui étaient réticents pour des raisons historiques ou politiques sont désormais de la partie. Ils ont reconnu que les IG sont utiles en tant qu'instrument de développement durable (économique, social et environnemental) lorsqu'elles sont solidement établies et bien gérées.

Elles peuvent offrir une protection et une efficacité élevée en faveur de leurs produits, promouvoir le développement local et préserver le savoir-faire traditionnel – ce qui permet de garantir une répartition équitable de valeur ajoutée tout au long de la chaîne de création de valeur.

La Suisse s'engage pour le développement des IG au niveau suisse et international, car elle est convaincue que grâce à leur efficacité, les IG peuvent contribuer à des systèmes de production plus durables et plus équitables.

Gain de notoriété

En 2021, les taux de notoriété des signes de qualité AOP et IGP ont pu être augmentés : l'AOP en est désormais à 66 % de notoriété, soit 5 points de plus qu'en 2020, et l'IGP à 43 % de notoriété, 4 points de plus qu'en 2020. La crédibilité s'est améliorée de 14 points par rapport à l'année précédente pour l'AOP et atteint désormais 59 % des consommateurs, tandis qu'elle s'est améliorée de 15 points pour l'IGP, atteignant ainsi 51 % des consommateurs.

Foire du Valais

Martigny, 30.9.–9.10.2022

foireduvalais.ch

Feinfestival

Bâle, 3.11.–6.11.2022

weinfestival-basel.ch

Cheese-Festival

Bâle, 1.10.2022

Thoune, 8.10.–9.10.2022

Berne, 29.10.2022

cheese-festival.ch

AOP-IGP-Dégustation

Coop Silbern, Dietikon

9.11.–10.11.2022

Coop Südpark, Basel

16.11.–17.11.2022

coop.ch

Olma

Saint-Gall, 13.10.–23.10.2022

olma-messen.ch

Les Automnales

Genève, 11.11.–20.11.2022

automnales.ch

Zuger Messe

Zoug, 22.10.–30.10.2022

zugermesse.ch

Salon des Goûts & Terroirs

Bulle, 30.11.–4.12.2022

gouts-et-terroirs.ch

22e Semaine suisse du Goût

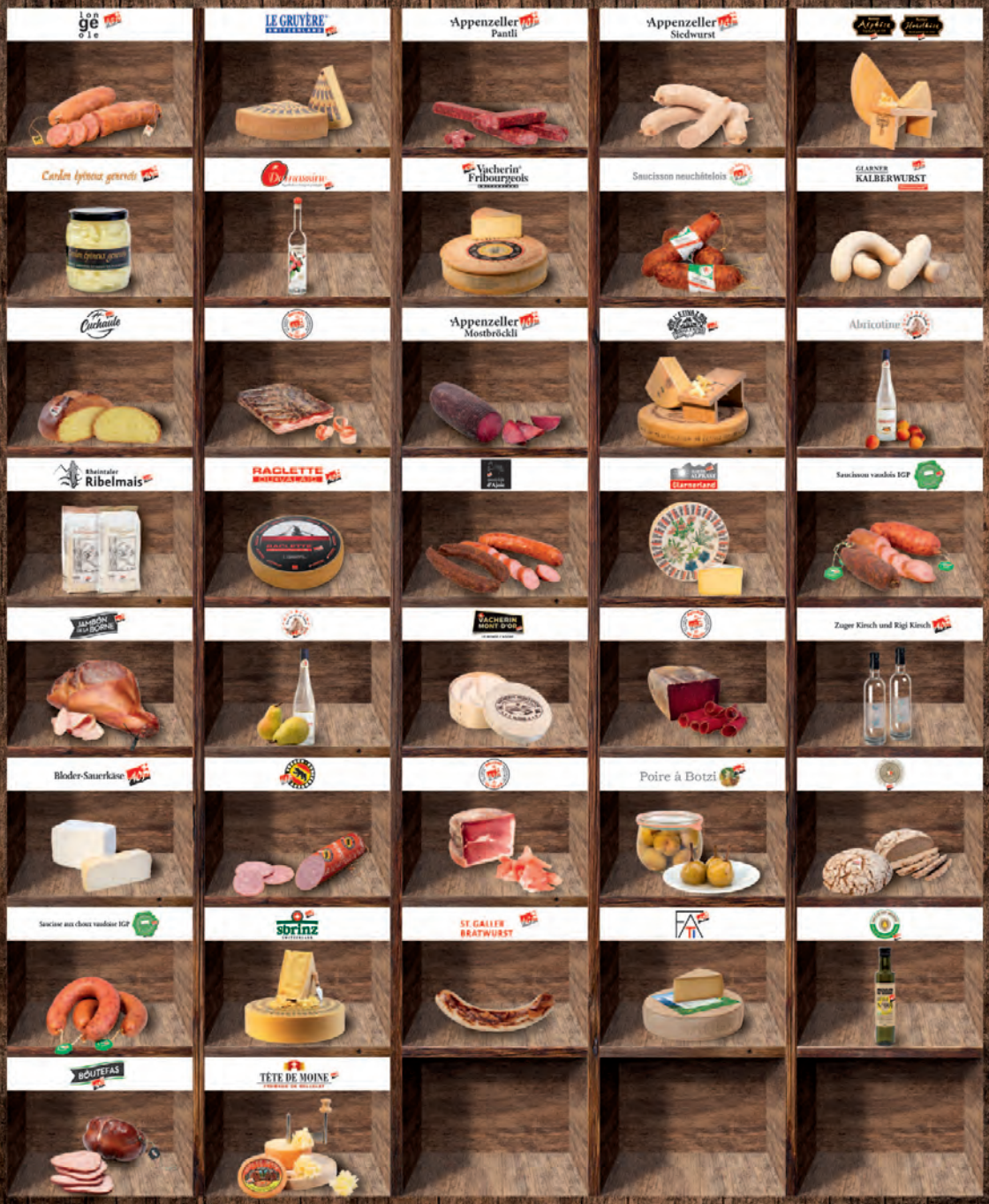
Dans un quotidien de plus en plus accéléré, la nourriture devient un point de repère fondamental : prendre le temps de cuisiner en respectant les saisons, de se nourrir avec des produits issus de l'agriculture locale, cela contribue durablement à la santé des humains, des animaux et de notre planète.

Dans le cadre de la plus grande manifestation suisse autour de la nourriture, des centaines d'événements et d'animations vous attendent du 15 au 25 septembre dans tout le pays. En mettant en exergue le goût, ils offrent de nombreuses rencontres marquées par la convivialité et la joie.

L'Association suisse des AOP-IGP fait partie des partenaires de longue date de la Semaine du Goût. Retrouvez les événements mettant en valeur des produits authentiques enracinés dans leur terroir.

gout.ch

SAVEURS SUISSES D'ORIGINE



Suisse. Naturellement.

AOP-IGP.CH

suis-nous sur : aopigp aopigp