

Édito

Chères lectrices, chers lecteurs,

Huile de noix vaudoise AOP

Un arbre exigeant, une noix charismatique

14 Quinzaine de restauration IGP

Appenzeller Siedwurst IGP
Bouillie, pas rôtie

- 21 Actualités
- 22 25 ans de l'Association suisse des AOP-IGP

Impressum

Publication N° 23, septembre 2024

Tirage 125 000 exemplaires; 29 000 fr., 96 000 all. Éditeur Association suisse des AOP-IGP Rédaction Paul Imhof, Heinz Neuhaus, Alain Farine Graphisme avenue.ch, Dani Schranz, Beinwil am See Traduction de l'allemand Patrick Vallon Imprimeur AVD Goldach AG Parution une fois par année

Adresse

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

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

imprimé en suisse







Benedikt WürthPrésident de l'Association suisse des AOP-IGP

Fierté et tradition depuis un quart de siècle

C'est avec autant de joie que de fierté que nous célébrons le 25^e anniversaire de notre association. Depuis un quart de siècle, nous nous sommes donné pour mission de promouvoir la qualité et la diversité exceptionnelles de nos produits suisses AOP et IGP et de souligner leur importance pour les régions d'origine, notre économie et notre identité.

Au cours de ces 25 années, nous avons connu des hauts et des bas, relevé des défis et fêté des succès. Nous allons continuer à le faire à l'avenir, car les produits AOP et IGP sont synonymes de tradition, de haute qualité gustative et d'authenticité. Ils sont le fruit d'un artisanat séculaire, d'une diversité régionale et de passion.

Dans cette publication anniversaire, nous vous proposons une rétrospective des 25 dernières années et vous emmenons dans le canton de Vaud, au lieu même où est pressée l'Huile de noix vaudoise AOP. Le voyage se poursuit ensuite dans le pays d'Appenzell, à Gonten. Tout comme l'Appenzeller Siedwurst IGP, chaque produit raconte une histoire étroitement liée aux paysages, aux traditions et à celles et ceux qui les perpétuent.

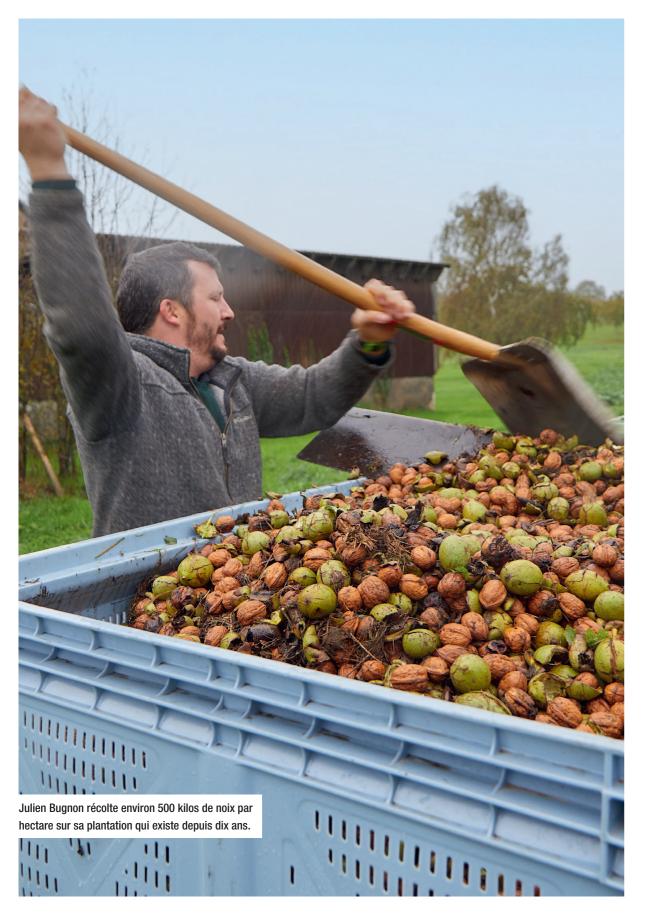
En tant que président de l'Association suisse des AOP-IGP, je tiens à vous remercier, chères lectrices, chers lecteurs, de votre fidélité et de votre confiance. Par votre soutien, vous contribuez à préserver le patrimoine culinaire suisse et à assurer son avenir.

Nous vous invitons à fêter cet anniversaire avec nous lors du Salon suisse des Goûts et Terroirs, qui se tiendra à Bulle du 30 octobre au 3 novembre 2024. Nous y célébrerons ensemble ce jubilé et ferons honneur à tous les produits AOP-IGP.

Avec mes plus cordiales salutations,

Benedikt Würth







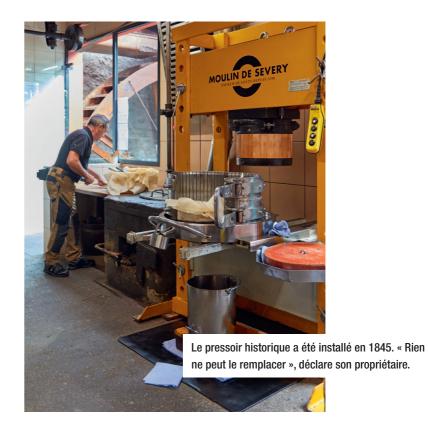
Texte Paul Imhof | Photos Dani Schranz

ans l'angle d'une bifurcation de route à côté du Moulin de Sévery – au pied du Jura vaudois – se trouve un noyer que son propriétaire, Jean-Luc Bovey, a planté en 2011 après le décès de son père. La même année, il a aussi planté une culture de noyers derrière le complexe de bâtiments. Même si la distance de plus de cinq mètres entre chacun des trente noyers offre, du moins visuellement, suffisamment d'espace, la différence de taille entre les arbres de la plantation et l'arbre isolé saute aux yeux de manière frappante – le solitaire est bien quatre fois plus grand et plus volumineux que ceux regroupé en haut de la prairie.

Ce n'est pas une surprise. Le noyer a besoin d'espace pour être heureux (voir page 10). Il n'est donc pas étonnant que la plupart des clients qui font valoriser leurs noix au Moulin de Sévery possèdent peu d'arbres. Environ 60 % de l'Huile de noix vaudoise AOP est pressé pour des clients privés, « des gens de plus en plus jeunes », souligne Bovey. « 400 personnes viennent chez nous avec leurs noix. De tout le pays, dont la moitié du canton de Vaud. » Son canton est le plus grand producteur de noix de Suisse, poursuit-il, « c'était déjà le cas historiquement ». Jusqu'à la généralisation de l'électricité, l'huile de noix était surtout utilisée comme combustible pour les lampes.

Dans son livre Soupes et citrons - La cuisine vaudoise sous L'Ancien Régime (2002), l'historien François de Capitani écrit : « Les noyers sont de toute première importance ; l'huile de noix est très appréciée et elle est d'ailleurs une des rares huiles produites dans le pays et les territoires avoisinants. C'est surtout la Savoie qui produit de l'huile de noix. »





Les noix de l'ancien duché sont aujourd'hui encore considérées comme les meilleures. C'est ce que confirme Julien Bugnon, agriculteur à Cottens, à seulement un kilomètre de Sévery : « Nous travaillons avec les variétés classiques Franquette et Parisienne de Grenoble ainsi qu'avec Fernor, une nouvelle variété particulièrement productive. » Avec son équipe, Bugnon plante et transforme depuis une bonne dizaine d'années des produits diététiques sélectionnés comme les graines et les légumineuses, les noix et les noisettes, les lentilles et les pois, le boulgour et le quinoa, le maïs et l'orge, le millet et le sarrasin. « C'est une ferme végane, disent mes collègues », plaisante Bugnon.

Après la récolte, de début octobre à début novembre, Julien Bugnon traite ses noix en quatre étapes : enlever les enveloppes extérieures ainsi que les petits cailloux et la saleté, laver, sécher et calibrer. Il vend lui-même les plus belles et les plus grosses noix sous son label « dicifood », livre les noix de taille moyenne aux grands distributeurs et fait presser les plus petites à Sévery. « Environ 10 % des fournisseurs sont des agriculteurs professionnels », explique Jean-Luc Bovey. La tendance est à la hausse, car la culture de la noix devient une activité aux perspectives optimistes.

Le Moulin de Sévery se trouve à l'extérieur du village, dans un vallon au bord d'une petite rivière, « La Morges ». C'est le dernier moulin de Suisse où les noix et les cerneaux sont pressés tout au long de l'année pour en faire de l'huile. « À l'époque », il y a des décennies, chaque village possédait un moulin, une scierie, un pressoir à fruits et un pressoir à huile. Car presque tous étaient des paysans. Avec le recul des exploitations agricoles et la rationalisation de

« Wählisch nuz » : la noix welche

Le noyer a horreur du stress de la densité, mais ceux qui respectent cela seront récompensés.

Les origines du noyer se situent probablement en Asie centrale. Après avoir transité par la Grèce antique, il est arrivé chez les Romains, qui l'ont transporté vers le nord en traversant les Alpes. Peut-être sous forme de provisions ? Au royaume des plantes, celui qui se mon-

tre aussi exigeant que le noyer a besoin d'être convaincant pour pouvoir coloniser de nouveaux territoires. Avec leur goût aromatique et complexe, les noix apportent un véritable attrait aux noyers.

L'origine du terme « noix « provient du vieil allemand, « wählisch nuz », qui sonne comme « wählerisch » (sélectif), mais qui signifie « welsch » (welche), c'est-à-dire étranger, en référence à l'Italie. Du point de vue botanique, la noix se nomme *Juglans regia*, ce qui signifie «glands royaux de Jupiter » ;

ces glands au bout de la verge du père des dieux ont fait l'objet de spéculations infinies ! Jupiter engendra un nombre impressionnant d'enfants, ce qui stimula les espoirs terrestres et éleva les noix au rang de perles oraculaires de la procréation. Lorsque deux amants jettent des noix dans le feu, ils s'attendent à un verdict clair : si les noix restent intactes, les perspectives de mariage sont positives, si elles se brisent, il vaut mieux en rester là. La force des noix en tant que symbole de fertilité est évoquée par le poète latin Virgile dans ses Bucoliques: « Sparge, marite, nuces » (« Mari, sème les noix sur ta route »), dit l'épouse fraîchement mariée à son conjoint dans l'espoir d'une descendance abondante. Avec succès, comme le résumera plus tard la sagesse populaire : « Beaucoup de noix, beaucoup de bambins ».

La signification en tant que symbole des joyaux (virils) de la couronne est plus dangereuse, la simple idée d'un coup de pied « dans les noix » faisant frémir tout homme. Des siècles avant les rencontres en ligne, on connaissait des méthodes qui fonctionnaient sans le moindre algorithme. Si des jeunes filles jetaient deux noix dans une basse-cour la veille de Noël, le sexe était déterminant : « Si le coq chante, tu auras un homme – si la poule caquète, tu n'en auras pas ».

Les rejetons des « glands royaux de Jupiter » sont des arbres solitaires, allergiques au stress de la den-

sité: en effet, le noyer a horreur de tout voisin. Si un être s'approche trop près de lui, il se défend avec des substances amères, de sorte que les autres plantes et animaux perdent toute envie de l'importuner. L'amertume des tanins et de la juglone (ou nucine), le principe actif fabriqué par le noyer, gâche ainsi le plaisir que pourrait avoir un campagnol à grignoter son écorce.

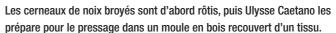
Si les sucs amers sont dissuasifs, les vapeurs fétides s'attaquent à la vie. Le *Dictionnaire des superstiti*ons allemandes retient ainsi que

l'ombre d'un noyer est fatale : « Si quelqu'un se couche sous un noyer, il meurt la même année. » Et en Sicile, le proverbe *Nuci noci* est pris très au sérieux : la noix nuit

Un arbre doté de forces qui « ne permettent pas à la végétation de se développer dans son périmètre » et qui, selon Pline l'Ancien, pousse même un chêne à dépérir. Ces caractéristiques nourrissent les fantasmes des croyances populaires et de la médecine familiale. Mais si l'on respecte les particularités et les besoins du noyer, il sait se montrer utile. Ses feuilles, en particulier, contribuent au bien-être des hommes et des animaux : elles éloignent la vermine, c'est pourquoi on plantait volontiers des noyers à proximité des tas de fumier et des latrines. Les feuilles séchées étaient placées dans les armoires pour repousser les mites, et une infusion de feuilles de noyer était censée chasser les vers et les parasites.

patrimoineculinaire.ch





tano les tissu.

l'agriculture, les moulins ont disparu. En 1940, 40 moulins à huile tournaient dans le canton de Vaud, il en reste quatre aujourd'hui, mais un seul fonctionne de manière professionnelle. « Mon père faisait tourner le moulin parce qu'il était là », raconte Bovey.

Dans la salle d'accueil claire et vitrée, des prospectus font la promotion des produits du moulin : huiles de noisette et de noix, huile d'amande, de colza et de pistache, diverses variantes de vinaigre et de moutarde, ainsi que du nillon, des restes de noix pressés, disponibles en bâtonnets à grignoter ou en poudre à pétrir dans de la pâte à pain ou à gâteau. Le magasin est bien fréquenté, les visiteurs réguliers et les passants qui se sont retrouvés par hasard dans la rue secondaire regardent autour d'eux, entendent le balancement rythmé des courroies qui entraînent les roues en bois du torréfacteur et de la presse. Les deux appareils

ont été montés en 1845. Bovey n'a rien changé au principe ; il s'est contenté de réparer les dommages et de remplacer des éléments.

Lorsque les noix séchées ne contiennent pas plus de 12% d'humidité, elles sont cassées, triées, broyées et torréfiées : pour sept kilos de noix, on utilise trois décilitres d'eau. La bouillie de noix est chauffée dans un chaudron noir et brassée par un bras en fer en forme d'hélice à environ 90°C. Ainsi, la bouillie n'attache pas au chaudron et ne brûle pas, jusqu'à ce que l'eau se soit complètement évaporée. C'est essentiel : aucune goutte d'eau ne doit pénétrer dans l'huile, sinon elle ne se conservera pas longtemps et rancira. En outre, les noix ne doivent surtout pas brûler. Une opération délicate mais il n'y a ni chronomètre ni thermomètre sur l'appareil. Bovey et son assistant Ulysse Caetano de Lisbonne travaillent visuellement et avec la sécurité que leur confèrent le feeling



et l'expérience. Ils évaluent le degré de torréfaction en fonction de la structure de la masse.

Ils placent ensuite les noix grillées dans un moule annulaire en bois, semblable à une cuve à fromage, recouvert d'un morceau de tissu, et font presser la masse avec une force de 60 tonnes. A partir de 10 kilos de noix, la presse historique produit 6 à 6,5 litres d'Huile de noix vaudoise AOP non filtrée. La torréfaction et la vitesse de rotation des roues en bois sont décisives pour la qualité, dit Bovey, « et rien ne saurait remplacer ces vieilles machines ».

Une phrase qui a du poids. Le moulin de Sévery est une preuve exemplaire de la singularité de la tradition et de sa renaissance. « Il y a vingt ou trente ans, personne ne parlait de produit du terroir », dit Bovey, et aujourd'hui, il dit ne bientôt plus pouvoir faire face à l'affluence des clients au moulin à huile. Un changement de paradigme est en cours : il y a

quelques années, la marque *Young and Urban* se vantait d'avoir des oléiculteurs privés au bord de la Méditerranée ; aujourd'hui, lors de

discussions informelles, on se vante d'avoir de l'huile de noix de son propre jardin. « Nous avons du succès parce que nous ne sommes pas un musée », dit Bovey.

Au bout de 15 ans de procédure, l'Huile de noix vaudoise a été inscrite au registre des appellations protégées AOP en juin 2020.







Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pàte brisée 100 g de nillon 2,5 dl de lait 1 cs de farine

Préparation

- Mélanger le nillon moulu avec le lait dans un bol et laisser macérer une demi-journée (ou une nuit).
- Ajouter la farine, le vin cuit, 2 cuillères à soupe de sucre et la crème. Bien mélanger le tout. La masse doit être fluide.

- 2 cs de vin cuit (raisinée, jus de pomme ou de poire concentré)
- 3 cs de sucre
- 2 cs de crème
- 1 cs d'Huile de noix vaudoise AOP
- Tapisser un moule à gâteau avec la pâte. Piquer çà et là avec une fourchette.
- Répartir la masse sur le fond de pâte, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre et arroser d'huile de noix.
- Cuire au four préchauffé à 230°C pendant 20 à 30 minutes.

En Suisse romande, on appelle nillon les restes de noix après le pressage ; ils sont presque exclusivement constitués de fibres. Le nillon est disponible en morceaux ou moulu sur le site moulindesevery.ch. Étant donné que le nillon moulu peut contenir des restes de coquilles de noix, il est recommandé de le tamiser avant de l'utiliser.

Le vin cuit (raisinée) est très répandu en Suisse romande et fait partie du patrimoine culinaire national. Il est également possible d'utiliser du Birnel (jus de poire concentré), que l'on trouve plus facilement en Suisse alémanique. On peut ajouter un peu de jus de citron dans la masse, puis recouvrir le gâteau une fois cuit, de confiture de framboises ou d'abricots. Idéalement, on dégustera ce gâteau un ou deux jours après sa cuisson.

Recette extraite de : Michel Vidoudez, Jacqueline Grangier, À la mode de chez nous. Plaisirs de la table romande (Collection Archives gourmandes, Cabédita, Yens-sur-Morges, 2002).

Quinzaine de restauration IGP

« Classique et traditionnelle »

La quatrième Quinzaine de restauration IGP aura lieu du 1 au 16 février 2025.

L'entretien du patrimoine culinaire ne revient pas uniquement au cuisinier et à la cuisine, les entreprises doivent aussi y prendre part. Après avoir été la propriété d'un maître-boucher pendant quatre décennnies, les murs de l'hôtel-restaurant Enge à Biberist près de Soleure continuent à vénérer la saucisse comme bien culturel. « Ici, nous échapperons sans doute à la déferlante végane », déclare Markus Krell, qui a racheté l'établissement en 2019 et le dirige depuis.

Markus Krell trouve « génial de montrer aux clients ce qu'est le patrimoine culinaire ». Il n'a pas changé grand-chose. C'est la cave à vin qu'il a voulu diversifier en premier lieu. « Avant, on avait 95% de chasselas, aujourd'hui nous proposons une bonne soixantaine de vins, dont la moitié sont suisses. » Il n'y a peut-être plus autant de parties de jass qu'autrefois, mais la réputation de la cuisine bourgeoise n'a pas pâli. Outre les hommes et femmes d'affaires qui viennent grâce à la bonne accessibilité en voiture et en transports publics, de nombreux seniors restent fidèles au restaurant, surtout à midi. Ils sont également récompensés par des efforts particuliers: la saison de la chasse dure deux mois, il y a les semaines du cochon d'alpage et – pour les campeurs sur le parking, pendant la pandémie de Covid-19 - un menu à quatre plats, avec service à la cloche.

La Quinzaine IGP est importante aux yeux de Markus Krell, car « ici nous sommes classiques et très traditionnels ». Les trois assiettes IGP que le restaurateur a placées au menu de ce mois de février, entre les classiques que sont la soupe au vin de Soleure et les filets de perche, illustrent cela parfaitement : Saucisson

vaudois IGP avec pommes de terre et poireaux à la crème, Saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP à la sauce aux oignons avec rösti au beurre, et Berner Zungenwurst IGP (saucisse échaudée fumée à chaud) avec choucroute, pommes de terre vapeur et moutarde.

Hôtel-Restaurant Enge Engestrasse 1 4562 Biberist Tel. 032 623 70 77 gasthofenge.ch

Directement à côté de la sortie d'autoroute Soleure Ouest (en direction de Zurich), 50 places de parc, avec le bus 2/3 à moins de 5 minutes de la gare de Soleure (arrêt de bus près de l'établissement).

igpgastrowochen.ch

AOP et IGP - la différence

- AOP/DOP/GUB: Appellation d'origine protégée, Denominazione d'origine protetta; geschützte Ursprungsbezeichnung. L'abbréviation AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon une méthode et un savoirfaire 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 geographische 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. Informations complémentaires et listes de produits sur aop-igp.ch.



Bouillie, pas rôtie

Combien de prescriptions un produit traditionnel comme l'Appenzeller Siedwurst IGP peut-il supporter ?

Autant que le cahier des charges l'exige...
et puis quelques autres sur la manière de déguster la saucisse. Avec ou sans moutarde ? Bouillie ou rôtie ?

Avec ou sans boyau ?

Texte Paul Imhof | Photos Dani Schranz

önde Senf?» - (Désirez-vous de la moutarde?) - la question de la serveuse de la « Krone », à Gonten, nous irrite. De la moutarde? Dans l'assiette, outre les spätzli à l'ail des ours, une Saucisse à bouillir appenzelloise, une délicatesse protégée par l'IGP, répand une odeur très agréable. Et comme les deux cantons appenzellois sont entourés de celui de Saint-Gall, nous n'aurions iamais osé demander de la moutarde avec la saucisse. En effet, la Südwooscht, comme disent les habitants des rhodes intérieures, ou la Südwoescht, comme disent ceux des rhodes extérieures, est assez proche de la saucisse de veau de Saint-Gall, et quiconque demande de la moutarde avec une saucisse de veau à Saint-Gall se fait gronder à coup sûr.

« Bien sûr qu'on peut y ajouter de la moutarde », assure le lendemain matin Patrick Wetter. Nous nous trouvons dans l'entreprise de production de la « Wetter Metzg » (boucherie Wetter) à Gonten et avons assisté à la fabrication de la saucisse à bouillir. Nous dégustons maintenant le résultat: après avoir passé 20 minutes dans une eau à 70°C, la saucisse est bien « gonflée ». Même si nous le pouvions, nous n'ajouterions pas de moutarde à cette saucisse. Les Saint-Gallois ont raison de dire que leur saucisse à rôtir de veau n'a pas besoin d'un assaisonnement supplémentaire prononcé tel que la moutarde ; il en va de même pour la saucisse à bouillir. Une douce odeur de cumin et d'ail s'échappe de sa chair finement « blitzée » (hachée), à laquelle on ajoute, avec un peu de poivre, une pointe de piquant qui chatouille le palais.

L'Appenzeller Siedwurst IGP, comme d'autres saucisses à la chair finement hachée, ne peut pas se targuer d'une histoire qui remonte au Moyen Âge. Le hachoir à viande, puis le cutter ou le blitz sont en effet des conquêtes techniques qui ont été développées aux XIX^e et XX^e siècles. La *Rinderwurst* (saucisse de bœuf), comme on appelait autrefois la Siedwurst dans les rhodes extérieures, date du XIX^e siècle.





Cette délicieuse saucisse au goût si caractéristique est devenue plus célèbre et plus appréciée au fil du temps, alors, « pour faire comprendre la chose aux gens de l'Unterland [c'est-à-dire de la plaine], on a appelé la Rinderwurst Siedwurst, afin qu'il soit clair que cette saucisse était destinée à être bouillie », peut-on lire sur le site appenzeller-fleischspezialitaeten.ch.

Sinon, les habitants non avertis de l'Unterland consommeraient même la saucisse « verte », c'est-à-dire crue, ce qui est tout à fait courant chez les autochtones. Le mieux, racontait une cuisinière appenzelloise, est d'étaler la masse verte de la saucisse sur une tranche de pain noir beurrée, d'y répartir des rondelles d'oignons et de poivrer ce canapé rustique.

La fabrication de l'Appenzeller Siedwurst IGP dure un bon quart d'heure. On met les morceaux de bœuf et de porc du quartier avant dans le cutter. Ces morceaux sont congelés, « ce qui améliore le mordant de la saucisse », explique Thomas Guduszeit, boucher chez Wetter. « Nous faisons beaucoup de viande de vache et de bœuf d'ici », souligne Patrick Wetter. La viande de porc provient de l'Unterland. Il ne reste plus qu'à ajouter des oignons et des gousses d'ail frais, puis à lancer le cutter – au début à vitesse réduite, puis on ajoutera des glaçons, du sel et du phosphore pour retenir l'eau.

Guduszeit accélère la machine de 700 à 5000 tours et ajoute du lard à la masse, qui est maintenant très froide (- 2°C), puis des épices, du condiment liquide et du lait en poudre. La température monte ; à un peu plus de 5°C, le boucher interrompt la machine, ouvre le couvercle et racle la chair à saucisse collée aux couteaux. Il referme le couvercle, ouvre à nouveau, la température augmente. À 10,5°C, il arrête à nouveau la machine. « Voilà, c'est fini. »

Patrick Wetter examine la chair à saucisse fraîche: « On distingue des bulles, elle a une couleur rose et un beau brillant ». Sa recette de saucisse à bouillir lui vient de son grand-père et n'a été modifiée « que par de petits ajustements ».

La masse est versée dans l'entonnoir de la presse à saucisses, le boyau est glissé sur le





tenon creux d'où sort la chair à saucisse. Le cahier des charges, validé par l'Office fédéral de l'agriculture autorise « des boyaux de bœuf, de porc et de collagène d'un diamètre de 28 à 36 millimètres ». Les extrémités des saucisses sont fermées à la main à l'aide de petites ba-

sont fermées à la main à l'aide de petites baguettes de bois et les possibles bulles sont percées à l'aide d'un petit trident

cées à l'aide d'un petit trident.

Pour ce lot, Wetter a choisi des boyaux en collagène. Selon le *Duden*, le collagène est une « substance protéique semblable à de la colle, qui gonfle dans l'eau » et qui rembourre le cuir chevelu et d'autres parties du corps – chez le porc, « du groin à la queue ». Le boyau naturel est plus fin et plus délicat, et la saucisse reste volontiers accrochée à ce boyau lorsqu'on l'enlève. Si elle est recouverte de collagène, la saucisse est coupée transversalement en son milieu et fendue dans le sens de la longueur. Le fin contenu peut ainsi être dévoilé sans résistance.

On peut aussi interpréter la ténacité du boyau en collagène comme une suggestion de ne pas mettre l'Appenzeller Siedwurst IGP sur le grill. Ce n'est pas pour rien qu'elle s'appelle Siedwurst (saucisse à bouillir), et non Röstbratwurst (saucisse à rôtir); et n'oublions pas l'explication mentionnée en début d'article sur le changement de nom de la saucisse de bœuf en Siedwurst (saucisse à bouillir) dans le but de « faire comprendre aux habitants de la plaine ... qu'il était clair que cette saucisse était destinée à être bouillie ».

Accompagnée de cornettes au fromage et de compote de pommes, la saucisse des rhodes intérieures est quasiment célébrée comme une assiette de la Landsgemeinde. Elle s'apprécie également comme chair crue, bien mélangée à des cubes de Mostbröckli appenzellois IGP (viande séchée et fumée) et d'Appenzeller (le fameux fromage appenzellois), panée puis rôtie sous forme de plätzli appenzellois ou cuite au four, enveloppée dans de la pâte feuilletée, sous forme de roulade ou de strudel (page 19).

appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
wetter-appenzell.com

Actualités

Nouvelle campagne publicitaire « L'appel du goût »

La nouvelle campagne publicitaire AOP-IGP « L'appel du goût » sera lancée l'année prochaine. Elle vise à encourager les jeunes de Suisse alémanique, en particulier, à connaître encore mieux les produits AOP et IGP. Cette campagne attirera l'attention sur ces derniers en transmettant au groupe cible l'importance du goût et de l'origine suisse de manière attrayante.

aop-igp.ch

Pas d'obligation



L'utilisation de la signalétique alimentaire controversée qu'est le Nutri-Score restera facultative pour les acteurs du marché en Suisse, selon la

décision finale du Parlement au printemps de cette année.

Après Migros, le fabricant de produits laitiers Emmi s'est déjà complètement distancié de ladite signalétique. En effet, avec le système d'étiquetage Nutri-Score, les produits hautement transformés contenant de nombreux produits de substitution et additifs s'en sortent parfois mieux que les produits naturels.

Invités d'honneur à Bulle

Outre les 37 indications géographhiques protégées qui sont membres de l'Association suisse des AOP-IGP, les visiteurs du Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle (FR), qui se tient du 30 octobre au 3 novembre, pourront également se familiariser avec quelques spécialités étrangères aussi protégées. Ainsi, le scotch whisky mondialement connu, l'exotique tequila ou le très prisé aceto balsamico di Modena (vinaigre balsamique) seront présents sur place et inviteront à la dégustation et à la découverte.

Manifestations



Martigny, 27.9.-6.10.2024 foireduvalais.ch

CHEESE-FESTIVALEH

Huttwil, 21.9. + 22.9.2024 Lucerne, 19.10.2024 Appenzell, 26.10. + 27.10.2024 cheese-festival.ch



Saint-Gall, 10. 10. –20. 10. 2024 olma-messen.ch



Bulle, 30. 10. – 3. 11. 2024

gouts-et-terroirs.ch





Genève, 8.11.−17.11.2024 automnales.ch

Constats et défis après 25 ans d'AOP et IGP en Suisse

L'augmentation constante des appellations inscrits au registre fédéral confirme, d'une part, la diversité des spécialités de produits en Suisse et, d'autre part, l'intérêt des interprofessions à s'engager pour la protection de leur produit et de leur nom. Contrairement à une stratégie de marque, une AOP ou une IGP confère un droit d'utilisation collectif. Les obligations qui y sont liées (cahiers des charges) génèrent des plusvalues pour les consommateurs, la région concernée, le tourisme et les producteurs. Ces derniers n'invoquent pas uniquement des considérations purement économiques comme principale motivation pour protéger un produit en tant qu'AOP ou IGP, mais aussi d'autres raisons:

- préserver et défendre le patrimoine régional ;
- lutter contre les imitations, contrefaçons et autres appropriations illicites en Suisse et à l'étranger, grâce à l'appellation juridiquement protégée;
- maintenir une bonne cohésion au sein de l'interprofession;
- se démarquer de la concurrence (notamment des produits industriels);
- éviter la délocalisation de la production ;
- améliorer les ventes grâce à des synergies. Mais au final, c'est le consommateur qui, par son comportement d'achat, contribue à la pérennité du patrimoine culinaire suisse.

Des marchés exigeants

Les événements politiques mondiaux actuels et le renchérissement général incitent de nombreux consommateurs à adapter leur comportement d'achat. Par conséquent, il faut s'attendre à ce que la production des produits AOP et IGP soit provisoirement limitée. Les prix de vente restent donc sous pression, d'autant plus que cette gamme de produits se situe dans le segment de prix moyen à supérieur. La haute qualité gustative et l'origine régionale des produits AOP et IGP sont heureusement considérées par de nombreux consommateurs comme des critères d'achat plus importants qu'un prix avantageux.

Un trésor de saveurs



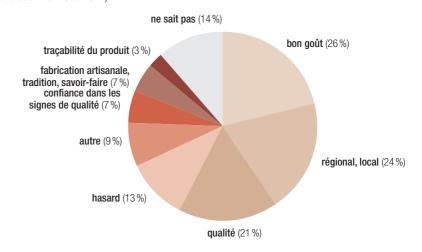
Tous les produits bénéficiant d'un signe de qualité AOP ou IGP font partie du patrimoine culinaire suisse. Plus de 450 produits sont présentés dans ce livre-référence, canton après canton, complétés par des digressions ou des suppléments – des curiosités et anecdotes aussi savoureuses que les mets et boissons de l'ensemble du pays.

Paul Imhof, Le Patrimoine culinaire suisse (traduit de l'allemand par Patrick Vallon), Infolio éditions, 720 pages, 79.00 francs. infolio.ch

Raisons d'acheter des produits AOP et/ou IGP

Pourquoi achetez-vous des produits AOP ou IGP?

Base : 510 personnes interrogées qui achètent des produits AOP et/ou IGP. (Source: étude MIS-Trend 2024)

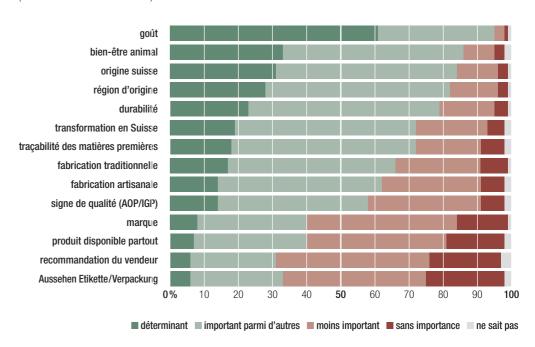


Importance des différents critères d'achat

Pour chaque critère d'achat, indiquez si, pour vous, lors de l'achat de produits alimentaires, il est décisif, si c'en est un parmi d'autres, s'il est peu important ou sans importance.

Base : 839 habitantes et habitants suisses représentatifs de 18 à 74 ans.

(Source: étude MIS-Trend 2024)



De la politique agricole de 1999 aux besoins d'aujourd'hui

La future politique agricole de la Confédération promet qu'en 2050, l'agriculture suisse continuera à produire plus de la moitié des denrées alimentaires demandées. Tous les acteurs de la chaîne de création de valeur ajoutée sont mis à contribution de la même manière pour contribuer à la réussite de cet objectif. Mais sans effort, pas de rendement. Pour des notions comme la durabilité ou le gaspillage alimentaire, il faut – au plus tard maintenant – des plans concrets de mise en œuvre. En

clair, cela signifie que les promesses faites doivent être tenues. Il s'agit de protéger les espaces vitaux intacts et les ressources naturelles et de promouvoir les produits de qualité qui en sont issus. Ceci afin de contribuer au maintien de la diversité et du développement économiques, écologiques et culturels dans leurs régions d'origine.

En 1997, l'ordonnance sur les AOP et les IGP a édicté des dispositions légales relatives à l'étiquetage des produits agricoles et de leurs produits transformés – une nécessité qui, 25 ans plus tard, est toujours d'actualité. Voici quelques raisons à cela :

- Les indications d'étiquetage faussement déclarées continuent de semer la confusion chez les consommateurs;
- les imitations de produits ou les contrefaçons trompent les consommateurs;
- une qualité élevée des produits nécessite généralement des directives de production strictes et réglementées (cahiers des charges);
- afin de maintenir des prix stables pour les producteurs régionaux, il faut une création de valeur ajoutée durable dans la région d'origine.

De même, la surabondance de l'assortiment et de l'agencement dans les rayons des magasins ne dévalorise pas seulement la valeur réelle des produits artisanaux par une « concurrence acharnée », mais aggrave également le risque que les véritables spécialités traditionnelles soient oubliées par les consommateurs au fil du temps. Pour qu'une entreprise de production ou de transformation artisanale reste viable, il faut qu'une quantité minimale fiable puisse être vendue en permanence à des prix adéquats. Ceci n'est possible que si les consommateurs sont prêts à acheter ces produits. Et ils le feront s'ils comprennent ce que contient réellement un tel produit (et pas seulement ce

Chronologie des AOP/IGP suisses



qui est écrit sur l'emballage). À l'aide de campagnes publicitaires, de reportages et de dégustations, les interprofessions AOP et IGP et notre association exercent depuis 25 ans une influence ciblée pour créer chez les consommateurs une perception et un lien aussi vrais et authentiques que possible avec le patrimoine culinaire suisse – et à juste titre, puisque la notoriété et la crédibilité des produits AOP et IGP n'ont cessé de croître au cours des dernières années.

Mais les besoins des gens ont également évolué. Leur comportement de consommation est influencé par de nombreux facteurs extérieurs. C'est là qu'intervient notre travail de persuasion, un travail consciencieux que tous les acteurs au long de la chaîne de création de valeur ajoutée sont prêts à fournir, contribuant ainsi au succès

de l'agriculture et de l'industrie alimentaire suisses. Au fil des années, les histoires et les traditions qui caractérisent les produits AOP et IGP s'ancrent et demeurent. Ces caractéristiques ne peuvent pas être reprisent à la va-vite par un groupe industriel (il en est peut-être capable, mais ne serait alors guère crédible). C'est une raison suffisante pour continuer à protéger et à défendre de tels noms de produits en lien avec leur région géographique d'origine. La haute qualité gustative qui permet aux produits AOP-IGP de se distinguer des produits de substitution est aujourd'hui perçue (plus) consciemment par beaucoup. Inversement, les produits discount aux prix bas attractifs sont incompatibles avec une haute qualité et une valeur ajoutée durable dans la région d'origine.

Indicateurs clés du marché pour les AOP-IGP suisses en 2023 par rapport à 2016





27



LE SIGNE DE QUALITÉ DES SPÉCIALITÉS SUISSES.



