N° 17/2018

AOP IGP

TRADITION & TERROIR

Un monde de saveurs d'origine

Saucisson neuchâtelois IGP et Saucisse neuchâteloise IGP

Reportage

Franco Jenal

Interview

Riz au Saucisson neuchâtelois IGP Tarte au fromage, poireau et Saucisson neuchâtelois IGP

Recettes

Impressum

Publication	N° 17 / septembre 2018
Tirage	147 000 exemplaires; 38 000 fr., 109 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Felicia Jung, Ast & Fischer AG
Impression	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Parution	1–2 × 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
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Creux du Van, dans la région d'origine du Saucisson neuchâtelois IGP
Page 2	Abbaye de Bellelay, dans la région d'origine de la Tête de Moine AOP
Page 4	Sbrinz AOP
Page 6	Säntis dans le canton d'Appenzell, région d'origine des spécialités carnées Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP et Appenzeller Siedwurst IGP
Page 8	Production du Saucisson neuchâtelois IGP et de la Saucisse neuchâteloise IGP
Page 10	Franco Jenal, gérant de buyfresh.ch
Page 12	Torrée, feu d'automne traditionnel dans le canton de Neuchâtel
Page 14	Riz au Saucisson neuchâtelois IGP
	Tarte au fromage, poireau et Saucisson neuchâtelois IGP
Photos	Couverture recto, pages 2, 4, 8 : WAPICO; page 6 : Interprofession Appenzeller Fleischspezialitäten; page 10 : Sabine Leuba ; page 12 : Neuchâteltourisme; page 14 : le menu / swissmilk.

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

PERFORMANCE myclimate neutral Imprimé
No. 01-15-655453 – www.myclimate.org
© myclimate – The Climate Protection Partnership

Table des matières

Editorial 5

La vie de l'Association
AOP et IGP : Quelles plus-values apportent-elles concrètement ? 7

Reportage
Saucisson neuchâtelois IGP et Saucisse neuchâteloise IGP 9

Interview
Franco Jenal, spécialiste des produits régionaux 11

Brèves 13

Recettes
Riz au Saucisson neuchâtelois IGP
Tarte au fromage, poireau et Saucisson neuchâtelois IGP 15

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées selon des méthodes ancestrales avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.

sbrinz
sbrinz

L'avenir a besoin d'origine

La plupart du temps, j'utilise l'expression «Zukunft braucht Herkunft», littéralement «l'avenir a besoin d'origine», lors d'évènements chargés d'histoire, par exemple en tant que maire de Sempach à la Fête de la commémoration de la bataille de la même ville. Cet évènement ancestral permet d'une part d'honorer la mémoire des disparus, d'autre part de fêter l'indépendance acquise à cette occasion. Cela rappelle aussi à notre conscience que la liberté et la démocratie ne sont pas une évidence et que ces valeurs doivent être entretenues activement.

Utiliser et prendre soin des choses consciencieusement n'est plus à la mode
Lorsqu'à l'occasion de votations importantes pour l'avenir de notre société, le taux de participation reste en dessous de 40 %, c'est un signe de paresse et de légèreté, mais aussi de désintérêt et de manque de prise de conscience.
Lorsque l'on considère des outils de travail comme jetables, dont on se débarrasse après usage pour en racheter un nouveau au prochain besoin, c'est faire preuve d'irresponsabilité envers le fabricant et l'environnement, indépendamment du pays ou du continent d'où provient l'objet en question.

Des tendances allant à l'encontre de ces constats sont toutefois perceptibles
Certaines valeurs prennent à nouveau de l'importance. A l'ère de la mondialisation et de l'éphémère, ce ne sont plus des amis virtuels, mais bien réels dont on a besoin. Dans les temples de la consommation effrénée, les spécialités AOP-IGP et les produits régionaux rencontrent de plus en plus d'intérêt. Ils ne répondent pas seulement à des besoins de consommation saine et consciente, ils incorporent aussi un certain sens de la vie et de joie de vivre ! En résumé, ils font partie de notre patrimoine.

Peu importent les slogans publicitaires des différents fournisseurs, on peut construire sur les produits AOP-IGP et régionaux, et en vivre. Autrement dit :

L'avenir a besoin d'origine et l'origine a de l'avenir!

Franz Schwegler
Président du Cheese-Festival et
maire de Sempach

AOP et IGP : Quelles plus-values apportent-elles concrètement ?

Les lecteurs assidus de cette revue le savent bien : on trouve derrière les signes d'excellence AOP et IGP des produits authentiques et goûteux, élaborés de manière traditionnelle. Ces spécialités se caractérisent par leur fort lien à leur région d'origine, dont ils portent souvent le nom et qui, par leurs facteurs environnementaux, les différencie d'autres produits. C'est pour ces raisons-là que les AOP et IGP sont des ambassadeurs uniques de leur aire géographique et qu'ils appartiennent au patrimoine culinaire suisse.

Critères de qualité et plus-values des AOP fromagères
La Suisse est un pays d'herbage, dont environ 70 % de la surface agricole utile est recouverte d'herbe. Ce n'est donc pas un hasard, si les fromages sont, avec 12 sortes, la catégorie de produits la plus représentée parmi les AOP. Mais quelles sont les plus-values concrètes apportées par l'AOP dans les fromages ?

- *La production du lait, sa transformation en fromage ainsi que leur affinage ont lieu exclusivement dans la région d'origine. La provenance du produit est donc garantie.*
- *Le fourrage distribué aux vaches se compose d'au moins 70 %, exprimé en matière sèche, de fourrage de base provenant de l'exploitation, essentiellement de l'herbe. L'affouragement d'ensilage de toute sorte est interdit toute l'année. Cette mesure assure une meilleure qualité du fromage et permet aux facteurs naturels de l'aire géographique de mieux s'exprimer dans le produit.*
- *Le lait doit être transformé dans les 24 heures qui suivent la traite afin que sa qualité soit garantie.*
- *Etant donné que les bactéries qui constituent la flore du lait sont étroitement liées au milieu géographique, elles garantissent une qualité sensorielle typique du lait, et par conséquent du fromage. C'est pour cette raison que le lait ne doit pas être traité et que la pasteurisation, la centrifugation ou encore la microfiltration sont interdites. C'est seulement de cette manière que l'authenticité du produit est garantie.*
- *Seuls du lait, du sel et de la présure sont utilisés dans la fabrication du fromage. Pour chaque sorte de fromage, des cultures bactériennes spécifiques sont à disposition et contribuent à la typicité du produit. Ceci garantit un produit le plus naturel possible.*

Les produits AOP et IGP apportent les plus-values supplémentaires suivantes :

- *Le produit AOP ou IGP est géré par une interprofession. La législation exige que tous les acteurs de la filière y soient représentés et que la structure soit conduite de manière démocratique. La plus-value générée est ainsi répartie de manière équitable sur toute la chaîne de valeur ajoutée, de l'affineur au producteur de lait.*
- *Toute l'activité économique liée au produit AOP ou IGP permet le maintien, voire l'augmentation des places de travail dans la zone d'origine. L'élaboration des spécialités AOP et IGP ayant souvent lieu dans des régions décentralisées, elles y apportent une diversité économique et culturelle bienvenues.*
- *Le tourisme bénéficie également des AOP et IGP : des plats typiques permettent à la région d'origine de se positionner et de se différencier du point de vue culinaire, des coutumes ancestrales comme les désalpes, les fêtes traditionnelles liées au produit ou les musées relatant l'histoire du produit attirent les touristes, alors que l'activité pastorale entretient des paysages diversifiés.*

Alain Farine
Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP

Saucisson neuchâtelois IGP et Saucisse neuchâteloise IGP

Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP sont produits toute l'année. La recette et le processus de fabrication remontent au XIXe siècle. Aujourd'hui, une dizaine de boucheries neuchâteloises poursuivent et entretiennent cette tradition régionale.

Montandon SA

La boucherie Montandon SA se situe dans le canton de Neuchâtel, à l'entrée sud du village Les Ponts-de-Martel qui comprend 1400 habitants. L'entreprise familiale existe depuis 88 ans et est conduite aujourd'hui par la 4e génération représentée par les frères Pierre et Olivier, ainsi que par le fils de ce dernier. Une extension du bâtiment a été construite en 2018 pour la fabrication des saucisses, dont le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP. Avec une production annuelle de 110 tonnes, Montandon SA est le plus grand des producteurs de Saucisson neuchâtelois IGP et de Saucisse neuchâteloise IGP.

La surface agricole utile du canton de Neuchâtel est principalement composée d'herbages et de collines et offre un climat assez humide. La région se prête donc très bien à l'élevage de porcs. L'entreprise s'approvisionne dans la région en viande de porc, la matière première pour le Saucisson neuchâtelois IGP. C'est plus restrictif que ce qu'autorise le cahier des charges. Seuls les meilleurs morceaux, débarrassés des tendons et des ganglions, sont utilisés pour la fabrication du saucisson et de la saucisse.

Trente collaborateurs travaillent avec engagement et mettent du cœur à l'ouvrage chaque jour, permettant aux clients de s'approvisionner quotidiennement en produits frais. Deux fois par semaine, les animaux sont abattus dans l'abattoir de l'entreprise, où ils sont dépecés et transformés les jours suivants. Le système de contrôle et les prescriptions d'hygiène dans l'exploitation sont exemplaires. Les différents secteurs sont répartis par couleur, où tout ce qui concerne l'expédition est séparé de la production. La qualité est le maître-mot chez Montandon SA. Chaque jour, les produits fraîchement transformés sont livrés dans les boucheries, restaurants et autres clients. L'assortiment comprend quelque 60 à 70 différentes saucisses, jambons et chez d'autre produits à base de bœuf de la race Angus ou des propres Highland.

Spécialité neuchâteloise authentique

L'aire géographique d'origine pour la transformation et la finition est le canton de Neuchâtel. La naissance, l'engraissement, l'abattage et le dépeçage des porcs ont lieu uniquement en Suisse. Après le salage, les saucissons sont fumés à froid avec des copeaux de bois, puis suspendus et égouttés à température ambiante pour la rubéfaction et la maturation, permettant le développement des arômes et la pénétration du sel dans les chairs.

La seule différence entre le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP se trouve dans leur apparence due au boyau de bœuf, dont les parties utilisées pour l'embossage sont distinctes. Le saucisson est ainsi plus large et petit, alors que la saucisse est plus étroite et longue. La raison de ces deux formats de saucissons n'est pas étayée historiquement. Les deux ont été développés pour pouvoir travailler la viande immédiatement après l'abattage afin de la conserver, à une époque où il n'existait pas encore de réfrigérateurs.

Protection en tant qu' IGP

Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP sont inscrits au registre des appellations d'origine protégées depuis le 6 juin 2003. Depuis leur reconnaissance, ils sont protégés contre les imitations et usurpations d'identité et se vendent mieux. Les deux saucisses sont disponibles dans les commerces de détail en Suisse romande et en Valais, ainsi que sur www.buyfresh.ch.

La torrée

Les deux spécialités sont partie intégrante d'une autre tradition neuchâteloise, la torrée. Cette dernière consiste à ériger un feu dans un pâturage et à enfouir les saucissons sous les braises brûlantes, emballés au préalable dans du papier sulfurisé et de journal. Ils se dégustent après 30 à 40 minutes de cuisson, idéalement accompagnés d'un vin de Neuchâtel AOC.

www.montandon.ch

*Menschen
und ihr Handwerk

AOP IGP

*die Qualitätszeichen

dukte entstehen,
Herkunft, Menschen

Franco Jenal, spécialiste des produits régionaux

Franco Jenal, 47 ans, est directeur du site d'achat en ligne «buyfresh». Il a été élu jeune entrepreneur de l'année 2016 du canton des Grisons. Avec « buyfresh », le site dédié aux meilleures spécialités régionales de Suisse, il soutient et promeut les produits suisses.

Qu'est-ce qui vous relie à votre lieu d'origine, le village Maienfeld aux Grisons ?
J'ai grandi pas très loin de Maienfeld, à Untervaz. C'est toute la région que je considère comme mon lieu d'origine. C'est une région incroyablement variée et belle, qui offre une haute qualité de vie. Je considère comme un privilège de pouvoir vivre et travailler aux Grisons. Et je suis tout particulièrement féru des vins de mon canton.

Quelle est votre plus belle expérience de détaillant en denrées alimentaires depuis le lancement de «buyfresh» ?
Ce n'est pas aisé d'en citer une seule parmi toutes les belles expériences vécues. Une cliente m'a dit un jour «C'est génial de vous avoir ! Sans vous, je n'aurais jamais pu découvrir tous ces produits merveilleux.». Cette remarque, qui m'a particulièrement réjoui, compte parmi mes plus belles expériences.

Qu'est-ce qui vous a motivé à fonder «buyfresh» ?
Pouvoir travailler comme indépendant a toujours été un rêve pour moi. Il m'a toutefois longtemps manqué l'étincelle pour franchir le pas. Lorsque mon futur associé Daniel Kohler s'est approché de moi avec l'idée de «buyfresh», je n'ai pas dû réfléchir longtemps. La fascination pour tout ce qui touche à l'alimentaire a toujours été présente en moi.

Dans quelle mesure les produits régionaux sont importants pour vous ?
Les produits régionaux sont une évidence pour moi. La diversité et la qualité sont impressionnantes. En outre, comme les circuits de distribution sont courts, je peux mieux évaluer d'où viennent les produits et comment ils sont fabriqués.

Comment va se développer selon vous notre alimentation? Quelles tendances voyez-vous ?
De nombreux actes d'achat vont continuer à se faire en fonction du prix. En ce moment, la santé liée à l'alimentation est un sujet très actuel. Les produits sans lactose, sans gluten, les aliments végans ou les «superfood» jouissent de beaucoup d'attention. Je pense que certaines tendances ne vont pas durer, mais que d'autres vont s'établir dans la durée. Parmi celles-ci appartient selon moi une alimentation équilibrée avec des produits régionaux authentiques, dont on connaît la provenance et la manière dont ils ont été transformés.

Quelle signification ont pour vous les traditions suisses et lesquelles vivez-vous ?
Les traditions sont importantes pour l'identité d'un pays et de sa population. C'est bien de faire vivre les traditions, mais il ne faut pas les exploiter de manière exagérée et à mauvais escient. Etre ouvert à l'autre et prendre des décisions communes en tenant compte d'autres avis sont à mon avis des qualités qui ont beaucoup à voir avec la Suisse et ses traditions.

Que doit contenir selon vous une alimentation saine ?
Une alimentation doit être d'abord équilibrée et mesurée. Elle doit offrir un peu de tout, mais pas en grande quantité et pas de manière exclusive.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous ?
J'en connais toujours plus... J'ai eu l'occasion d'en découvrir de nombreux, si bien que je ne pourrai pas tous les citer. Le Sbrinz AOP, les fromages d'alpage Glarner Alpkäse AOP et Berner Alpkäse AOP, le Bloderkäse AOP, la Tête de Moine AOP, le Gruyère AOP, l'Etivaz AOP, le Saucisson vaudois IGP, la Longeole IGP, le Pain de seigle valaisan AOP, la Viande séchée du Valais IGP, le Zuger Kirsch AOP, la Damassine AOP, le Cardon épineux genevois AOP et bien d'autres encore.

Quel est votre produit AOP-IGP préféré ?
Il y en plusieurs. Cela dépend de l'ambiance, de la situation ou de l'heure. En été lors d'une grillade dans le jardin, c'est probablement la saucisse à rôtir St. Galler Bratwurst IGP qui a ma préférence. Avec une assiette de spaghetti, j'apprécie le Sbrinz AOP râpé. Et à l'occasion d'une soirée de novembre entre copains, c'est un Saucisson vaudois IGP que je choisis.
www.buyfresh.ch

Foires et autres événements publics

Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations : Gourmesse, Zurich (13 au 16.09), Züspa, Zurich (28.09 au 07.10), Foire du Valais, Martigny (28.09 au 07.10), Cheese-Festival, Thoune, Appenzell et Rapperswil (13.10, 27+28.10 et 04.11), Olma, Saint-Gall (11 au 23.10), Sapori e saperi, Giubiasco (19 au 21.10), Salon Goûts et Terroirs, Bulle (31.10 au 04.11), Glarner Messe, Glaris (31.10 au 04.11), Feinmesse Basel, Bâle (02 au 04.11), Les Automnales, Genève (02 au 11.11), Slow Food Market, Zurich (16 au 18.11), N'hésitez pas à passer à notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les !

Le Rheintaler Ribelmais fête ses 20 ans

L'association Rheintaler Ribelmais (variété de maïs typique de la vallée du Rhin) a été fondée le 6.02.1998 et le Rheintaler Ribelmais a été reconnu et protégé en tant qu'AOP le 14.08.2000. A l'occasion du jubilée des 20 ans, diverses activités sont mises sur pied. Sous le titre de «Ribeläum» seront organisés toute une série d'événements sur l'exploitation Gehrenhof de Peter et Conny Eugster à Lüchingen entre le 22 juin et le 19 octobre 2018. Du 11 au 21 octobre 2018 aura lieu une présentation particulière du Rheintaler Ribelmais dans le cadre de la foire OLMA à Saint-Gall. www.ribelmais.ch

Le Menu – cuisinez suisse

Le Menu est la plus importante revue culinaire indépendante de Suisse. Elle fête cette année son 20e anniversaire. La revue est publiée en allemand et en français et paraît 10 fois l'an. Elle propose des recettes de saison équilibrées pour tous les jours ainsi que des menus plus raffinés ou encore des mets végétariens. C'est donc logique que les produits suisses figurent au cœur de son offre. Les lectrices et lecteurs y trouvent ainsi régulièrement des recettes intégrant les produits AOP et IGP, garants d'une origine suisse de haute qualité. Le Menu est un compagnon stimulant pour tous ceux qui se tiennent volontiers derrière les fourneaux et qui apprécient de pouvoir choyer leur propre palais et celui de leurs hôtes. Est-ce que nous vous avons mis l'eau à la bouche et souhaiteriez-vous découvrir Le Menu ? Vous trouverez l'offre la mieux adaptée à vos besoins sous www.lemenu.ch/fr/abo.

Nouveaux produits AOP et IGP

Nous nous réjouissons de l'enregistrement récent des produits suivants par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG): depuis janvier, ce sont les spécialités carnées appenzelloises Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli et Appenzeller Siedwurst qui sont désormais protégées en tant qu'indications géographiques (IGP), alors que depuis mai, la spécialité boulangère fribourgeoise Cuchaule bénéficie de l'AOP (appellation d'origine protégée). Retrouvez tous les produits AOP-IGP sur notre site www.aop-igp.ch.

© swissmilk

Riz au Saucisson neuchâtelois IGP

Préparation: 30 minutes
Pour 4 personnes

1 plat à gratin avec couvercle

Ingrédients
½ cs de beurre; 1 échalote, hachée fin; 2 gousses d'ail, pressées; 500 g de poireaux, coupés en 2 dans le sens de la longueur, parés, en morceaux, d'env. 2 cm de large; 200 g de riz à risotto (Carnaroli, p. ex.); 6 dl d'eau, chaude; ¾ de cc de sel; 1 Saucisson neuchâtelois IGP en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur; ½ cs de jus de citron; sel; poivre

Préparation
Chauffer le beurre dans un plat à gratin. Faire suer l'échalote et l'ail. Ajouter les poireaux, faire suer 2–3 min. Ajouter le riz, étuver jusqu'à ce qu'il soit transparent. Verser l'eau, saler. Incorporer le saucisson, mijoter 20–25 min jusqu'à ce que le riz soit ferme et crémeux. Incorporer le jus de citron, saler, poivrer. Retirer du feu, laisser reposer 5 min à couvert.

Tarte au fromage, poireau et Saucisson neuchâtelois IGP

© swissmilk.ch

Préparation: env. 10 minutes
Cuisson: env. 30 min

Pour 4 personnes

1 moule à tarte de 25 cm de Ø

Ingrédients
1 abaisse ronde de pâte à gâteau au beurre (270 g); 75 g de Saucisson neuchâtelois IGP, pelé, en dés; 150 g de poireau, paré, en dés; 150 g de Gruyère AOP, râpé; 2 dl de lait; 2 œufs; 1 cs de farine; sel; poivre; 1 cc de carvi ou de cumin moulu

Préparation
Foncer le moule en rabattant les bords, piquer le fond. Répartir dessus les dés de saucisson et de poireau, parsemer de Gruyère AOP. Battre ensemble le lait, les 2 œufs et la farine, saler, poivrer, ajouter le carvi/cumin et verser sur le fond de tarte. Cuire 25–30 min au four avec corps chauffants: 220 °C au milieu du four (ou four à chaleur tournante: 200 °C au milieu du four).

*des terroirs

*des hommes et leur savoir-faire

*des signes d'excellence

Suisse. Naturellement.

Pour que des produits AOP et IGP puissent voir le jour, il faut des terroirs et des traditions, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent les signes d'excellence AOP et IGP.

Abonnement gratuit à Tradition & Terroir

Découvrez les spécialités AOP et IGP, parcourez leur histoire et comprenez la façon dont elles sont fabriquées et affinées. Trouvez également de délicieuses recettes faciles à préparer pour apprécier encore mieux les produits suisses de tradition !

○ ***Vous n'êtes pas encore abonné à la revue « Tradition & Terroir » et vous désirez vous abonner gratuitement ?***

Scannez le code QR ci-contre avec votre smartphone et remplissez le formulaire qui apparaît. Vous pouvez également commander votre abonnement par e-mail à l'adresse info@aop-igp.ch ou par courrier postal en envoyant le coupon ci-dessous à : Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne.

Nom : _____ *Prénom :* _____

Rue : _____

N° postal : _____ *Lieu :* _____