



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Pain de seigle valaisan AOP

Reportage

Pierre-André Ayer

Interview

Champignons de paris au Pain de seigle valaisan AOP

Recette

Impressum

Publication	N° 11 / août 2014
Tirage	1000 exemplaires ; 500 fr., 500 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Lea Hari
Impression	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen / Länggass Druck AG, Bern
Parution	1-2 x 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
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Cervin, emblème du Canton du Valais
Page 2	Poiriers, région de production de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
Page 4	Cerisiers dans la région d'origine du Zuger Kirsch / Rigi Kirsch AOP
Page 6	Vaches sur un alpage glaronais
Page 8	Production de Pain de seigle valaisan AOP
Page 10	Pierre-André Ayer, cuisinier gourmet et ambassadeur du Vacherin Fribourgeois AOP
Page 12	St-Bernard, emblème canin helvétique
Page 14	Champignons de paris au Pain de seigle valaisan AOP
Photos	Couverture recto, pages 2, 8 : WAPICO ; page 4 : zuger-rigi-chriesi AG ; page 6 : Glarona AG ; page 10 : Association suisse des AOP-IGP, page 12 : cheese-festival.ch ; page 14 : Association du Pain de seigle valaisan AOP

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
15 ans d'engagement en faveur des produits suisses traditionnels	7
<hr/>	
Reportage	
Pain de seigle valaisan AOP: une spécialité saine et savoureuse	9
<hr/>	
Interview	
Pierre-André Ayer: cuisinier gourmet et ambassadeur du Vacherin Fribourgeois AOP	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recette	
Bolets farcis au Pain de seigle valaisan AOP	15
<hr/>	





AOP et IGP : chemin parcouru et prochains défis

Au terme de douze ans investis entre autres à faire progresser la protection de l'origine pour les produits traditionnels, je suis habité par des sentiments de reconnaissance. C'est une immense chance d'avoir pu tirer à la même corde que les défenseurs des fleurons de notre patrimoine, des gens authentiques, sincères et animés d'une magnifique motivation. Merci de tout cœur aux promoteurs de nos AOP et IGP! Vous faites traverser le temps et les frontières aux meilleurs produits et aux savoir-faire traditionnels de régions chacune singulière. Vous donnez un avenir aux agriculteurs et artisans de ces régions.

Ces douze dernières années, les produits AOP-IGP suisses se sont enrichis et diversifiés. Les fromages ont été rejoints par des produits de boulangerie, un légume, des fruits, des spiritueux, des spécialités de charcuterie. Un menu varié, composé exclusivement d'AOP et d'IGP, est aujourd'hui possible et de plus en plus apprécié. L'ancrage et la notoriété des appellations d'origine ont définitivement franchi les frontières linguistiques, avec des produits-phare de Suisse alémanique qui font maintenant « partie du club ». De même, l'accord avec l'Union européenne pour la protection internationale des AOP-IGP est exemplaire et déploie déjà ses effets bénéfiques pour réduire l'utilisation abusive de certaines dénominations à l'étranger.

Il reste toujours du pain sur la planche : étendre la protection à d'autres pays, renforcer la crédibilité des contrôles chez nous, arrimer les AOC viticoles dans la systématique des AOP agricoles, renforcer les filières pour assurer leur pérennité, transformer la mode de la proximité et de l'authenticité en un trend durable chez la majorité des consommateurs. Bon vent à tous ceux qui s'emploient et s'emploieront à faire progresser ces causes !

Jacques Chavaz

Ancien directeur suppléant, Office fédéral de l'agriculture (OFAG)





15 ans d'engagement en faveur des produits suisses traditionnels

L'Association suisse des AOP-IGP a fêté le 24 février 2014 ses 15 ans d'existence. C'est en effet en 1999 qu'elle a commencé ses activités de promotion et de défense des intérêts des spécialités traditionnelles à indication géographique.

L'Association a été fondée avec pour objectifs d'expliquer aux consommateurs suisses les fondamentaux des AOP et IGP, de mettre à disposition des producteurs concernés un logo identitaire AOP ou IGP, de rassembler sous une seule égide l'ensemble des filières gérant une appellation d'origine ou une indication géographique protégée et de défendre les intérêts de ces produits aux niveaux politique et du marché. L'Association informe en particulier les consommateurs suisses sur les AOP et IGP par la mise sur pied de mesures de marketing et de communication ciblées.

Nouveaux produits et candidatures

Aujourd'hui, 30 produits sont protégés par une AOP ou IGP et onze demandes sont en cours de traitement. L'Association s'engage également pour que de nouvelles spécialités traditionnelles soient enregistrées. Le but à terme serait que chaque canton suisse puisse se prévaloir d'au moins une AOP ou IGP. Le fromage d'alpage « St. Galler Alpkäse » et les spécialités valaisannes Jambon cru et Lard sec sont par exemple actuellement à l'étude.

Membres et activités

L'Association regroupe à ce jour 23 filières dont le ou les produits sont inscrits au registre fédéral des AOP et IGP. En plus de ces membres actifs, l'Association est soutenue par une vingtaine de membres passifs. Une partie des activités promotionnelles sont financées de manière subsidiaire par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) dans le cadre de l'ordonnance sur la promotion des ventes de produits agricoles.

Notoriété et crédibilité

Le taux de notoriété du logo AOP a constamment augmenté ces dernières années, pour atteindre en 2013

63% pour toute la Suisse, dont 84% en Suisse romande et 57% en Suisse alémanique. En outre, 66% des consommateurs suisses jugent le logo AOP crédible voire très crédible. Le marché prioritaire est la Suisse alémanique où l'Association met sur pied des campagnes publicitaires et participe à de nombreuses foires tout public et à des événements ciblés.

Engagement politique et collaboration au niveau international

L'Association s'engage pour une politique agro-économique favorable aux AOP et IGP. Cela implique en particulier la mise en œuvre d'un système de protection efficace contre les usurpations, contrefaçons et imitations ainsi que d'une protection des marques et des indications de provenance (loi swissness) crédible. La Présidente, la Conseillère aux Etats vaudoise Géraldine Savary, a dans ce sens fait passer l'automne dernier un postulat qui demande au Conseil fédéral d'établir un état des lieux sur les cas de tromperie en Suisse et à l'étranger concernant les signes de qualité officiels.

Au niveau international, l'Association soutient sans réserve le travail de l'ONG origIn qui représente les intérêts de quelque 350 organisations de producteurs provenant de 40 pays vis-à-vis des grandes organisations internationales. L'Association s'engage en particulier en faveur de l'établissement d'un inventaire mondial des produits traditionnels au bénéfice d'une indication géographique afin qu'ils soient mieux reconnus et protégés dans le monde.

Nouvelle AOP – Glarner Alpkäse AOP

Le fromage d'alpage glaronais est le 21^e produit AOP et le 12^e fromage qui est inscrit au registre fédéral des AOP-IGP. La demande d'enregistrement avait été déposée le 04.03.11 par la coopérative « Glarona Käsegenossenschaft » à Glaris. Avec l'obtention de l'AOP le 17.09.13 pour son fromage d'alpage, qui fait suite à l'enregistrement de la saucisse de veau « Glarner Kalberwurst » en tant qu'IGP, le canton de Glaris compte désormais deux spécialités protégées.



Pain de seigle valaisan AOP : une spécialité saine et savoureuse

Le Pain de seigle valaisan AOP est un lien très précieux entre le consommateur, l'artisan boulanger et l'agriculteur. Il maintient la culture du seigle en Valais, et par là sauvegarde la diversité des paysages.

Histoire

L'importance du pain de seigle est attestée par des écrits datant de 1209 déjà. Le pain de seigle était la source de nourriture principale au quotidien dans les villages valaisans. Le seigle est cultivé en Valais depuis des siècles et il est la seule céréale à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes (froid hivernal, longue couverture neigeuse, chaleurs estivales, sécheresse) ainsi qu'aux altitudes élevées.

Le pain devait garantir une longue durée de conservation, car à l'époque, on le cuisait dans le four collectif du village qui n'était chauffé que deux ou trois fois l'an. Et seul le pain de seigle pouvait offrir cette qualité-là.

Au fil des ans, avec le développement d'autres céréales, il est petit à petit devenu le symbole du pain noir ou du pain du pauvre. Grâce à son caractère bien marqué, le pain de seigle valaisan a toutefois regagné du terrain pour s'inscrire sur la liste d'achats d'une population de plus en plus large et rencontrer finalement le succès qu'on lui connaît aujourd'hui. Il est délicieux nature, en tartine beurrée, accompagné d'un verre de vin valaisan, de Viande séchée du Valais IGP ou encore avec du Raclette du Valais AOP.

Dix ans de Pain de seigle valaisan AOP

La Chambre d'Agriculture a réuni les agriculteurs, les meuniers et les boulangers pour redonner au pain de seigle du Valais ses lettres de noblesse. Pour y parvenir, l'interprofession du Pain de seigle valaisan a été créée et un dossier de demande AOP a été déposé en 1997 auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Le Pain de seigle valaisan a été enregistré comme AOP en février 2004. 54 boulangeries sont aujourd'hui certifiées et produisent le Pain de seigle valaisan AOP selon un

cahier des charges très strict, qui laisse néanmoins à chaque artisan boulanger son tour de main.

Savoir-faire

Aujourd'hui, le Pain de seigle valaisan AOP présente le même aspect qu'il y a plusieurs dizaines d'années. Rond, craquelé, il pèse 250 g, 500 g ou 1 kg. Seul le pain de seigle nature peut porter le label AOP. Le pain de seigle aux noix, lui aussi traditionnel, ne peut pas bénéficier de l'AOP car les noix ne sont pas produites en quantité suffisante en Valais.

Le Pain de seigle valaisan AOP est un pain complet qui a toute sa place dans une alimentation équilibrée. De la farine de seigle et de blé, de la levure, du sel et de l'eau sont les seules matières premières entrant dans la composition de ce produit aussi sain que savoureux. Le Pain de seigle valaisan AOP doit être composé d'au moins 90% de seigle. Les céréales sont produites dans le respect de l'environnement (production extenso ou biologique), exclusivement en Valais, et sont moulues par des meuniers valaisans. Le degré et la durée de la cuisson (environ une heure) dépendent du savoir-faire du boulanger. Ce pain unique est facilement identifiable par sa pastille triangulaire arborant le logo AOP.

www.paindeseiglevalaisan.ch

Le Pain de seigle valaisan est reconnu comme AOP depuis le 27.02.2004. L'interprofession du Pain de seigle valaisan AOP regroupe 54 boulangeries du canton du Valais. En 2013, 750 tonnes de pain ont été produites. Le Pain de seigle valaisan AOP est disponible chez les grands distributeurs dans presque toute la Suisse.




PIERROT AYER
L'AUTHENTIQUE

Pierre-André Ayer : cuisinier gourmet et ambassadeur du Vacherin Fribourgeois AOP

Le guide gastronomique Gault-Millau a octroyé en 2013 18 points à Pierre-André Ayer, 53 ans et propriétaire du restaurant « Le Pérolles » à Fribourg. Cette reconnaissance a ravi et motivé ce Fribourgeois sympathique et authentique, actif depuis 22 ans en tant que cuisinier indépendant. Avec son équipe de cuisiniers et un apprenti, il soigne ses hôtes avec passion, sincérité et esprit d'ouverture.

Quelles sont les valeurs qui ont le plus d'importance à vos yeux en cuisine ?

Le plus important pour moi est le respect du produit ainsi que sa fraîcheur et sa qualité intrinsèque.

Quels produits préférez-vous pour vos menus ?

Je me rends deux fois par semaine au marché de Fribourg, car je privilégie les produits régionaux et saisonniers. J'attends ainsi par exemple que les asperges et les fraises suisses soient sur le marché avant d'en mettre à la carte, plutôt que d'acheter des importées. Ceci dit, je suis aussi volontiers curieux de découvrir pendant mes voyages des produits provenant d'autres régions de Suisse et de l'étranger. Je les emploie ensuite volontiers en cuisine pour les faire connaître. Mes partenaires peuvent ainsi utiliser mon établissement comme plateforme promotionnelle, pour autant que ma ligne de conduite soit respectée. Pour un produit sortant de l'ordinaire, je suis volontiers prêt à payer plus si la qualité est présente. Je fais aussi volontiers des expérimentations et suis ouvert à la nouveauté.

Comment choisissez-vous et contrôlez-vous la qualité de vos produits ?

Grâce à des collaborations de plusieurs années, j'entretiens avec mes fournisseurs une relation de confiance privilégiée. Je travaille avec de petits producteurs qui élaborent leurs produits avec passion, et bien que les labels de qualité me soient importants, je préfère le contact direct avec mes fournisseurs que je connais depuis longtemps. Je leur fais confiance et suis convaincu par leurs produits.

Pourquoi cuisinez-vous volontiers avec des produits AOP ou IGP ?

En cuisine, j'emploie principalement le Vacherin Fribourgeois AOP, la Poire à Botzi AOP, le Gruyère AOP et le Sbrinz AOP. Ce sont tous des produits traditionnels de haute qualité qui véhiculent des valeurs importantes à mes yeux, et qui sont également appréciés de mes clients. J'associe volontiers la cuisine traditionnelle à la moderne, et suis particulièrement fier des trois AOP fribourgeoises qui sont produites directement devant ma porte.

Pourquoi êtes-vous devenu l'ambassadeur du Vacherin Fribourgeois AOP ?

En tant que fribourgeois pur sucre, je suis très attaché à ma région et suis convaincu par la qualité et la diversité des arômes qu'offre le Vacherin Fribourgeois AOP.

Comment jugez-vous la notoriété et l'acceptation des produits AOP et IGP auprès du grand public ?

La population est de plus en plus sensible aux produits qui sont élaborés depuis de nombreuses années dans leur région. Les spécialités AOP-IGP sont des produits traditionnels régionaux qui jouissent d'une grande adhésion dans leur région d'origine. Et cela me réjouit en particulier que certains de ces produits rencontrent la notoriété également en dehors de leur région d'origine, voire dans toute la Suisse. Pour les produits AOP-IGP moins connus, cela nécessite à mon avis beaucoup d'investissement propre pour qu'ils puissent passer la barrière régionale.

Quel est votre produit AOP-IGP préféré ?

Le Vacherin Fribourgeois AOP et la Poire à Botzi AOP.

Merci.

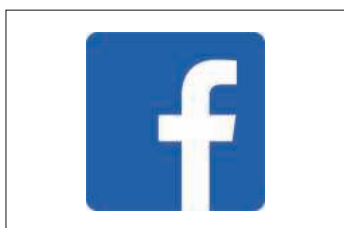
Restaurant Le Pérolles
Bd de Pérolles 18a, 1700 Fribourg
www.leperolles.ch
Tél: 026 / 347 40 30





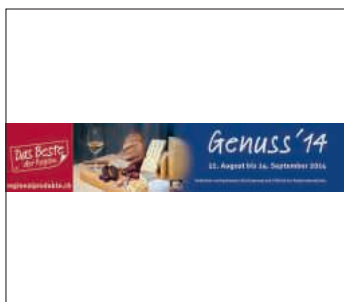
Foires et autres événements publics

Cet automne, retrouvez les AOP et IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: Vinea, Sierre (05. au 07.09.), Comptoir Suisse, Lausanne (19. au 28.09.), Züscha, Zurich (26.09. au 05.10.), Cheese-Festival, Thoune, Lucerne et Berne (11.10., 18.10. et 25.10.), Olma, Saint-Gall (09. au 19.10.), Feinmesse Basel, Bâle (30.10. au 02.11.), Slow Food Market, Zurich (14. au 16.11.), Marché des Saveurs, Martigny (06. au 08.12.). N'hésitez pas à passer à notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



Facebook

Venez nous trouver sur Facebook! Devenez fan et suivez l'évolution des produits AOP-IGP. Notre page donne des informations sur les nouveautés et les activités de l'Association et de ses membres, publie des recettes, propose des sorties liées au terroir et lance régulièrement des concours. Nous nous réjouissons de vous y retrouver! www.facebook.com/aopigp



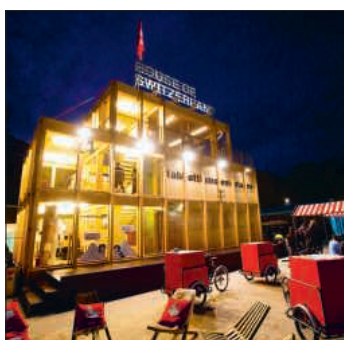
Genuss'14: des spécialités régionales à foison!

Découvrez du 22 août au 14 septembre 2014 à l'occasion de la manifestation Genuss'14 les produits régionaux « Das Beste der Region », dont le « Berner Alp- und Hobelkäse AOP ». Ce sont plus de 90 événements centrés sur les spécialités locales qui sont organisés dans les cantons d'Argovie, Berne, Soleure ainsi qu'en Suisse centrale et dans l'Oberland zurichois. Pour plus d'informations, contactez « Das Beste der Region » au tél. 034 409 37 11 ou allez sur www.regionalprodukte.ch.



Semaine du goût

L'Association est à nouveau partenaire de la « Semaine du Goût » qui se tient cette année du 18 au 28 septembre 2014. Moutier a été élue Ville suisse du Goût. Les événements qui ont lieu pendant cette semaine seront publiés comme les années précédentes dans le magazine du Goût. Le programme propose une trentaine de rendez-vous populaires qui vont de la balade gourmande à l'exposition d'art, en passant par des cours de cuisine et différentes fêtes. Carlo Crisci, cuisinier-chef au restaurant Le Cerf à Cossonay VD, est le Parrain de la Semaine du Goût 2014. Il a été plusieurs fois récompensé pour son art culinaire et place son parrainage sous le signe de la formation de la relève dans la restauration. www.gout.ch



Giro del Gusto

Dans le cadre de la participation de la Suisse à l'Exposition universelle Milano 2015, les AOP et les IGP ont l'opportunité de se profiler comme véritables symboles et ambassadeurs gustatifs suisses. L'Association suisse des AOP-IGP a ainsi accepté avec enthousiasme la proposition de Présence Suisse de participer activement au Roadshow italien prévu en 2014 – Il Giro del Gusto – en préparation de Milano 2015. Après Milan, la tournée promotionnelle se déplace à Rome (22. au 26.09.14) puis Turin (23. au 27.10.14). www.padiglionesvizzero.ch



Champignons de paris au Pain de seigle valaisan AOP

Pour 6 personnes

Ingrédients

18 gros champignons
150 g de mie de Pain de seigle valaisan AOP
1 bol de lait
3 œufs
3 échalotes pelées et hachées
2 gousses d'ail pelées et hachées
2 cs de persil plat haché
2 cs de cerfeuil haché
1 cs de beurre
25 cl d'huile
sel
poivre

Préparation

Nettoyer les champignons: tailler la base des pieds en pointe pour retirer les parties terreuses et frotter les bolets à l'aide d'un linge humide. Séparer les pieds des chapeaux et concasser les pieds.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la farce: faire tremper la mie de pain dans le lait et l'essorer. Dans une jatte, rassembler les pieds des champignons concassés, l'ail, les échalotes, la mie de pain, les herbes et les œufs battus. Saler et poivrer.

Dans un plat à gratin préalablement graissé (avec le beurre), ranger les chapeaux et les garnir de farce. Arroser d'huile et enfourner pour 1h environ. Les recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium à mi-cuisson. Déguster bien chaud.



Des racines un savoir-faire du caractère

Choisir une spécialité AOP ou IGP, c'est surtout se faire plaisir. Mais c'est aussi valoriser un savoir-faire traditionnel et une agriculture durable. Les produits AOP et IGP suisses appartiennent à la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel.

Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

www.aop-igp.ch



www.facebook.com/aopigp

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-dessous avec votre téléphone multifonctions 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 : _____

