



# TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Les charcuteries vaudoises avec une IGP

*Reportage*

Le Yin et Yang dans l'art de cuisiner

*Interview*

Fine tartelette croustillante  
de Saucisson vaudois IGP avec poireaux

*Recette*

## **Impressum**

<b>Publication</b>	N° 3 / Septembre 2008
<b>Tirage</b>	52'000 exemplaires; 26'000 all., 26'000 fr.
<b>Editeur</b>	Association suisse pour la promotion des AOP-IGP
<b>Rédaction</b>	Barbara Pokorny, AOP-IGP, Berne
<b>Graphisme</b>	André Lambelet, MAP SA Lausanne
<b>Impression</b>	Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern
<b>Parution</b>	1-2 x par année

**Adresse :** Association suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir,  
Belpstrasse 26, CH-3007 Berne, [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch), [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

**Abonnement gratuit** Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54 ou [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

## **Légendes photo**

<b>Couverture</b>	Lac de Bret, canton de Vaud, patrie des spécialités vaudoises AOP et IGP
<b>Page 2</b>	Mélange d'épices pour la Saucisse d'Ajoie IGP
<b>Page 4</b>	Saucissons neuchâtelois IGP dans le fumoir
<b>Page 6</b>	Cochons
<b>Page 8</b>	Maître-boucher Devalloné met en boyau les Saucissons vaudois IGP
<b>Page 10</b>	André Jäger
<b>Page 12</b>	Cardon épineux genevois AOP dans la campagne genevoise
<b>Photos</b>	Page 4, 6 : Maurice Schobinger, page 2, 8, page 12 : Nicolas Repond, page 10: Reto Kessler, page 14 : Henry Pierre Schultz

## Les sujets

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<i>Portrait en bref</i> <i>Association suisse des AOP-IGP</i>	<b>7</b>
<i>Reportage</i> <i>Les charcuteries vaudoises avec une IGP</i>	<b>9</b>
<i>Interview</i> <i>André Jaeger ou le Yin et Yang dans l'art culinaire</i>	<b>11</b>
<i>Brèves</i>	<b>13</b>
<i>Recette</i> <i>Tartelette fine au Saucisson vaudois IGP avec poireaux</i>	<b>15</b>





## AOP et IGP, fers de lance de l'agriculture suisse

*Alors que dans l'esprit de chaque consommateur suisse, l'abondance, la disponibilité et le prix relativement bas des denrées alimentaires de base étaient devenus une évidence dans notre pays, nous constatons aujourd'hui que certaines matières premières se font plus rares sur le marché mondial et que par conséquent leur coût augmente. C'est nouveau, car les prix payés à la production n'ont cessé de baisser au cours de ces quinze dernières années.*

*Cette situation est à priori réjouissante pour les producteurs suisses. Accusés pendant des années de produire trop cher et d'être responsables des différences de prix avec nos voisins, ils se retrouvent aujourd'hui à un niveau plus compétitif, tout en offrant une haute qualité de produits et de prestations indirectes à la société. Quant au consommateur suisse qui en paie le (juste) prix, on lui rappellera son niveau de vie et son pouvoir d'achat, qui restent parmi les plus élevés au monde.*

*Dans ce contexte, le développement des produits au bénéfice d'une AOP ou d'une IGP, véritables fers de lance de l'agriculture suisse, est rassurant. Ces deux signes sont en effet uniquement accordés à des produits de haute qualité, respectueux d'une tradition et d'un savoir-faire ancestraux et ancrés dans leur terroir. Le consommateur qui recherche des denrées de proximité, respectueuses de l'environnement et offrant une garantie de provenance et de qualité, donnera sa préférence aux AOP et IGP. Et le gourmet qui souhaite simplement se faire plaisir les plébiscitera !*



Alain Farine

Directeur de l'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP



## Association suisse des AOP-IGP

**L'Association suisse des AOP-IGP met tout en œuvre pour faire d'un authentique produit suisse un produit à succès. Et elle ne manque pas d'arguments: les signes AOP et IGP sont la garantie d'un goût unique, d'une qualité exceptionnelle et de procédés de fabrication traditionnels et écologiques. Sans compter que ces produits, par ces signes de qualité, contribuent à la diversité du paysage culturel suisse.**

Les AOP et les IGP sont des signes protégés par la loi suisse, qui sont émis par l'Office fédéral de l'agriculture. Les producteurs qui désirent voir leurs produits reconnus par les signes AOP-IGP doivent répondre à un cahier des charges extrêmement rigoureux, et doivent perpétuer pour chaque produit une recette culinaire ancestrale.

### **AOP – des spécialités garanties d'origine**

L'AOP (Appellation d'origine protégée) est un signe protégé de garantie d'origine. Celui-ci garantit que le produit est entièrement élaboré à partir de sa région d'origine, de sa matière première à sa réalisation finale. Par exemple, La Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP, est un pur produit de la région située autour de l'Abbaye de Bellelay, dans le Jura; c'est en ce lieu, en 1192, que ce fromage très prisé fut élaboré pour la première fois.

### **IGP – des spécialités de tradition**

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

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

### **L'avenir appartient à la tradition**

AOP ou IGP, les spécialités avec une garantie d'origine offrent aux amateurs de bons produits ce véritable plaisir de l'authentique, dans un monde où l'alimentation suit le mouvement de la globalisation. Pour un grand nombre d'agriculteurs et d'artisans en région rurale, les signes AOP et IGP incarnent la garantie – précieuse ! – de leur existence. Face à l'ouverture des marchés et à des subventions qui se réduisent, ils ont toujours plus de peine à rester compétitifs. Souvent, les traditions culinaires locales sont devenues leur meilleur capital, tout comme le nom de leur région. Par le biais de l'AOP et de l'IGP, ils ont dès lors l'opportunité de mettre en avant ce capital, et de s'y concentrer en se profilant avec des produits authentiques de tout premier plan. L'AOP et l'IGP encouragent paysans et artisans à poursuivre dans leur savoir-faire traditionnel, et travaillent ainsi pour la conservation d'un bien inestimable: la véritable diversité culturelle de la Suisse.

### **Au service de ses membres**

L'Association suisse des AOP-IGP rassemble sur une même plate-forme les filières qui ont obtenu une AOP ou une IGP pour leurs produits. Son but est de renforcer la notoriété des signes AOP-IGP. Elle soutient les producteurs certifiés avec des opérations de marketing, du matériel promotionnel, de l'information aux médias, et la mise sur pied de campagnes d'information. Elle est l'interlocuteur privilégié pour quiconque s'intéresse à la question, consommateur ou producteur. Elle est également engagée au niveau international pour une agriculture durable.





## Saucisson vaudois et saucisse aux choux vaudoise : de l'art de faire à l'art de vivre

**Le saucisson vaudois et la saucisse aux choux, ces incontournables spécialités de la charcuterie traditionnelle vaudoise, sont protégés par une IGP (indication géographique protégée) depuis septembre 2004.**

Lors de votre achat, vous ne pourrez pas vous tromper, ni sur l'origine, ni sur la fabrication si typique de la terre vaudoise. Seules ces deux productions artisanales portent la médaille verte qui les identifie tout en donnant les garanties de qualité et d'authenticité.

Au terme d'évaluations sévères, quarante-cinq producteurs répartis sur l'ensemble du territoire vaudois ont obtenu la certification qui leur permet de fabriquer les deux spécialités et d'apposer la fameuse pastille verte, portant le sigle IGP et le numéro d'identification. Pour avoir l'autorisation d'utiliser le plomb, comme disent les artisans eux-mêmes, le maître-boucher a dû prouver son savoir-faire. Mais rien n'est jamais acquis ; tous les deux ans, ils devront se soumettre à de nouveaux contrôles, afin de garantir une qualité constante.

A Lucens, André Devalloné fait partie de ceux qui forment le cercle fermé du sérail IGP de la charcuterie vaudoise.

Lucens. La bourgade broyarde respire l'histoire avec ses maisons anciennes, lovées sous les tours élancées du château du XII<sup>ème</sup> siècle. C'est à la rue du Marché, au pied de la majestueuse bâtisse moyenâgeuse qu'Armand Devalloné tient vitrine. Petit artisan légitimement fier de son travail, il nous invite à visiter son laboratoire. Mais avant de passer le seuil, restons quelques instants encore dans les siècles passés pour rappeler que saucisses aux choux et saucissons ont aussi la leur d'histoire. Et elle ne date pas d'aujourd'hui, puisqu'elle remonterait à l'an 879. La tradition dit que lorsque l'empereur de Germanie Charles le Gros vint à Orbe pour régler des questions de succession, la nourriture vint à manquer. Comment rassasier ces nobles estomacs ? Un malin eut l'idée de rallonger la chair à saucisse avec des choux. Un délice gustatif, mélangeant l'acidité du chou à l'onctuosité de la viande, venait de naître.

« J'ai commencé à cinq heures ce matin, avec l'abattage de six porcs. C'est important de travailler la viande chaude

pour pouvoir obtenir ce goût de charcuterie de campagne, comme à l'ancienne » explique Armand en choisissant soigneusement les morceaux qui entrèrent dans la composition du saucisson et de la saucisse, de la viande de porc suisse uniquement.

« J'ai gardé une épaule et un morceau maigre de la poitrine ». L'artisan passe ensuite à la composition du mélange de la saucisse aux choux. Il vient de sonner deux coups au clocher de la ville, lorsque Armand Devalloné met en route son hachoir pour malaxer la viande.

« C'est ici que tout se passe, commente l'artisan. La structure doit faire des fils et la pâte doit tenir dans la main, mais pas trop. » Vient ensuite le temps des épices qui donneront la saveur particulière aux charcuteries.

« Le mélange d'épices est imposé par le cahier des charges, mais chaque artisan a ses petits secrets qu'il ne dévoile pas » dit Armand. Poivre, coriandre, ail, sucre, sel et un trait de lie de vin parfumeront la chair du saucisson vaudois, tandis que pour la saucisse aux choux, en plus des autres épices, l'artisan ajoute de l'anis.

Le malaxage terminé, vient l'heure de la mise en boyau. Saucissons d'abord, saucisses ensuite, sortent en long boudin et tombent dans les mains expertes du maître-boucher. Epaulé par ses deux employés, ils sectionnent et ficellent avec dextérité les pièces de charcuterie. Ce sont des boyaux de porc qui servent d'enveloppe au saucisson, tandis que les boucles de saucisses aux choux sont façonnées dans des boyaux de bœuf. Saucisses et saucissons vont ensuite reposer dans l'obscurité pendant 1 à 2 jours afin de prendre une belle couleur rose-rouge. C'est seulement après cette opération de rubéfaction qu'interviendra l'ultime étape du fumoir avant d'être prêts à rejoindre la vitrine de la boucherie. Nous voici au terme d'un parcours sans faute. La médaille verte est en place.

Didier Schmutz





## André Jaeger ou le Yin et le Yang dans l'art culinaire

*Depuis l'âge de 10 ans, André Jaeger savait qu'il voulait devenir «chef». Après de longues années d'apprentissage et de perfectionnement qui l'a emmené autour du monde entier, il s'est établi à Schaffhouse. Au „Fischerzunft“, sa cuisine est reconnue comme le mariage de la gastronomie européenne avec la cuisine asiatique. Couronné de 19 points Gault-Millau depuis 1995, André Jaeger, 61 ans, est ainsi devenu une institution au sommet de l'art culinaire de la Suisse.*

**Monsieur Jaeger, vous mariez la cuisine européenne à celle de l'Asie. Est-ce que les spécialités suisses au bénéfice d'une AOP ou IGP y trouvent leur place ?**

Mais bien sûr. Ma cuisine se base sur des produits excellents, y compris des AOP et IGP. Nous avons toujours préféré cuisiner avec des produits frais et naturels de notre patrie pour autant que l'on puisse s'en procurer en quantités suffisantes, ce qui n'est pas toujours facile.

**La tradition, l'histoire d'un produit et son terroir, quelle importance ont-ils pour vous ?**

La tradition et les spécialités culinaires qui en découlent ont une grande importance dans notre culture. Il est admirable que chaque région de Suisse ait ses propres spécialités. Ce qui me rend presque malade, c'est le fait que nous les Suisses ne sommes souvent pas assez fiers de nos racines et de notre patrimoine culinaire. Beaucoup se perd avec notre façon de vivre, ce qui est vraiment dommage. Jamais un Italien ne renierait sa pasta ou sa pizza, et il s'énerve lorsqu'il voit comment la cuisine fast-food transforme ces spécialités italiennes. Ainsi, alors que la France est en train de faire inscrire sa tradition culinaire au patrimoine mondial de l'Unesco, la Suisse devrait pour le moins démontrer plus de fierté pour ses spécialités traditionnelles.

**Avec quoi marieriez-vous un Saucisson vaudois IGP ?**

Par respect pour ce produit fantastique, je serais très prudent. J'ai horreur quand on recherche trop d'effets par des accords contre nature. Si je pense au papet vaudois avec son saucisson, alors je veux garder le souvenir du met authentique. C'est comme cela que je l'apprécie.

C'est drôle que vous me posiez cette question, car j'étais dernièrement invité à faire la cuisine sur un paquebot de croisière dans le but de régaler des voyageurs exigeants. Je leur ai ainsi concocté un cocktail de homard tout particulier, écoutez bien: j'ai déposé le homard sur quelques tranches tièdes de Saucisson Vaudois IGP. J'avais un peu peur au début, mais cette combinaison pourtant très osée s'est avérée être une véritable révélation! On trouve également du saucisson dans d'anciens livres de cuisine de Chine qui est appelé Lapyü. Les Chinois l'utilisent pour l'assaisonnement de différents mets, y compris à base de poissons et de fruits de mer. Vous voyez, la boucle est à nouveau bouclée.

**Est-ce que vous avez une AOP ou IGP favorite ?**

Est-ce que j'ose choisir un produit sans dénigrer les autres ? Tout dépend de la qualité, de la préparation et de l'authenticité, et chaque région a des produits bien spécifiques. Je me permets de nommer le Gruyère AOP ou L'Etivaz AOP. Un Gruyère AOP, affiné à plus de 18 mois, peut être comme du caramel. C'est un rêve avec ses larmes et ses fins cristaux de sel. Il n'y a rien de meilleur.

**Pouvez-vous donner à nos lecteurs un conseil sur la façon de déguster les spécialités suisses de la meilleure façon possible ?**

Il faut du respect pour le produit, la connaissance du produit et de sa préparation, ainsi que la disponibilité pour aller se procurer ce produit extraordinaire. C'est pour cette raison que je me réjouis particulièrement lorsqu'un client me parle avec passion d'un produit dont il raffole. Tout récemment, un ami m'a envoyé deux salamis accompagnés d'un article de journal qui décrivait la façon dont ils étaient fabriqués, où et pourquoi ils étaient produits. Et ces deux salamis étaient vraiment les meilleurs que j'aie jamais goûtés. A mon âge !

Il vaut la peine d'avoir les yeux ouverts, de savoir ce que l'on aime vraiment et de le chercher. Et lorsque l'on découvre une spécialité sublime, alors c'est une satisfaction incommensurable qu'il faut pleinement vivre. Qui n'a jamais goûté un Gruyère AOP «caramel» devrait le faire. Je ne vais pourtant pas dévoiler où l'on peut s'en procurer, parce que la recherche fait partie de l'aventure gustative. Après cela, on devient plus critique et sensible à la qualité des produits lorsque l'on se retrouve devant les rayons des magasins.





### Enfin l'AOP pour le Raclette du Valais

Après un difficile parcours de plusieurs années, le Raclette au lait cru fabriqué en Valais, et uniquement celui-là, a le droit d'arborer le signe de qualité emblématique. Les maîtres-fromagers du Valais sont actuellement en train d'établir un système de contrôle et de certification. Une fois les procédures administratives obligatoires en place, le logo rouge, blanc et noir de l'Association suisse des AOP-IGP pourra enfin décorer les premières meules de la célèbre spécialité valaisanne.



### Premier fruit arborant l'AOP

Elle est incontournable dans le menu de la Bénichon du canton de Fribourg, la Poire à Botzi. La récolte 2008 va être la première récolte placée sous l'égide de l'AOP. La Poire à Botzi AOP se cultive uniquement dans le canton de Fribourg et la Broye vaudoise. Au niveau culinaire, elle accompagne à merveille par ses arômes aigres-doux le ragoût d'agneau. Elle est aussi traditionnellement transformée en vin cuit, produit typiquement fribourgeois.



### Début Saison: Le Vacherin Mont-d'Or AOP est arrivé

A partir de mi-septembre jusqu'en avril, on retrouvera avec délectation le classique et coulant fromage dans les vitrines des fromageries. Ce fromage unique est fabriqué dans la région du Lac de Joux depuis le milieu du 19ème siècle. Sa saveur de bois et de résine typique résulte de la sangle fabriquée à partir d'écorce d'épicéa qui entoure le fromage dès la fin de sa fabrication. Au cours de cette dernière, le lait frais est juste chauffé quelques secondes afin de préserver la flore naturelle du lait. Passé au four et fondu dans sa boîte en bois, le Vacherin Mont d'Or AOP est une alternative des plus goûteuses à la fondue ou à la raclette.



### Découverte et dégustation de spécialités traditionnelles

Cet automne, l'Association suisse des AOP-IGP tiendra un stand d'information dans 5 foires : le Comptoir Suisse à Lausanne (19-28 septembre), la Züspa à Zurich (26 septembre-05 octobre), la Gourmesse à Zurich (10-13 octobre), l'Olma à St-Gall (09-19 octobre) et le Salon des Goûts & Terroirs à Bulle (29 octobre au 2 novembre). A cette occasion, vous pourrez vous informer sur les AOP et IGP auprès du personnel du stand et bien sûr, vous aurez la possibilité de déguster la plupart des spécialités AOP et IGP suisses.



## Abonnement gratuit Tradition & Terroir

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

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_

N° postal: \_\_\_\_\_ Lieu: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_

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

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

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



## Fine tartelette croustillante de Saucisson vaudois IGP avec poireaux

*Recette de Philippe Guignard, La Brégnette, Vaulion VD*

*Philippe Guignard, pâtissier et chef de cuisine, règne sur un petit empire gastronomique entre Orbe et Le Brassus dans la Vallée de Joux. Homme de terroir, Philippe Guignard inspire son équipe dans le restaurant de l'Hôtel des Horlogers au Brassus (14 points Gault-Millau). C'est toutefois à La Brégnette, restaurant d'alpage sis dans les prés du Jura vaudois à Vaulion que l'on ressent de manière plus marquée et authentique toute l'influence du terroir local.*

**Pour 4 personnes**

### **Tartelette**

**1 Saucisson vaudois IGP\***  
**250 g de poireaux coupés en Brunoise**  
**1 dl de crème entière**  
**sel et poivre du moulin**  
**125 g de pâte brisée**

### **Garniture**

**4 feuilles de salade tendre**  
**huile d'olive**  
**vinaigre balsamique**  
**1 cs de vinaigrette à la moutarde**

*Cuire tout d'abord le Saucisson vaudois dans une eau chaude mais pas bouillante à 80 °C. Le peler et le laisser refroidir avant de le couper en fines tranches.*

*Cuire ensuite le poireau finement coupé deux minutes dans de l'eau bouillante. Le verser dans une passoire et le passer sous l'eau froide avant de le laisser égoutter. Chauffer pendant ce temps la crème dans une casserole et la laisser légèrement réduire. Ajouter le poireau, saler, poivrer et mettre de côté. Etendre la pâte brisée et en extraire quatre rondelles de 12 cm de diamètre. Les glisser dans un moule à tartelette, puis les recouvrir par un autre et les faire cuire dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 10 minutes.*

*Répartir ensuite le poireau dans les tartelettes, le recouvrir des rondelles de saucissons en les disposant en écailles. Glisser le tout au four à 150 degrés et les laisser cuire encore 10 minutes.*

*Une fois cuites, déposer les tartelettes dans une assiette plate. Mélanger dans un plat l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, y tremper les feuilles de salade. Garnir chaque tartelette avec une feuille de salade épicée, puis finalement décorer l'assiette de gouttes de vinaigre balsamique et de vinaigrette.*

*\* La recette va aussi être un succès avec un Saucisson neuchâtelois IGP ou une Saucisse d'Ajoie IGP*



# Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

*Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOP et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOP), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.*



Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)