



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

L'Etivaz AOP

Reportage

Doris Leuthard

Interview

La soupe à la pierre

Recette

Impressum

Publication	N° 4/Avril 2009
Tirage	116'000 exemplaires; 86'000 all., 30'000 fr.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Barbara Pokorny, AOP-IGP, Berne
Graphisme	André Lambelet, MAP SA, Lausanne
Impression	Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern
Parution	1-2 x par année
Adresse	Association Suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Berne, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Alpage « Les Leysalets », 1331 m, Pays d'Enhaut près de L'Etivaz, patrie de L'Etivaz AOP
Page 2	Alpes vaudoises du Pays d'Enhaut
Page 4	Cave d'affinage L'Etivaz AOP à rebibes à L'Etivaz
Page 8	Production de L'Etivaz AOP dans le chalet d'alpage sur feu de bois
Page 10	Doris Leuthard
Page 12	Vache Red Holstein sur un pâturage au printemps
Photos	Pages 1, 4, 8 : Coopérative des Producteurs de Fromage d'Alpage « L'Etivaz AOP », pages 2, 12, 14 : Marcus Gyger, page 10 : Flückiger/Kusano

Les sujets

<i>Editorial</i>	5
<i>Portrait en bref</i> <i>Association suisse des AOP-IGP</i>	7
<i>Reportage</i> <i>L'Etivaz AOP</i>	9
<i>Interview</i> <i>Doris Leuthard</i>	11
<i>Brèves</i>	13
<i>Recette</i> <i>Soupe à la pierre avec L'Etivaz AOP</i>	15



88

88

88



Dix ans au service des AOP-IGP

L'Association suisse des AOP-IGP fête ses dix ans d'existence. C'est à la fois une courte et une longue histoire. Courte, parce que dix années, c'est très peu pour faire largement connaître aux consommateurs la présence des produits AOP et IGP. Pourtant, leur notoriété n'a cessé d'augmenter. D'un autre côté, c'est déjà une longue histoire, celle de la réunion de 18 produits, touchant 10'000 exploitations agricoles dans notre pays, 700 entreprises de transformation et représentant 70'000 tonnes de production, dont plus de la moitié est exportée, pour un chiffre d'affaires à la production qui dépasse déjà les 700 millions de francs par an !

Alors que les frontières s'ouvrent de plus en plus, alors que la mobilité des personnes et des produits n'a jamais été aussi élevée qu'aujourd'hui, les produits AOP et IGP sont appelés à jouer un rôle capital dans la reconnaissance de la très haute qualité des produits suisses.

Il faut pour cela que les AOP et IGP se développent, il faut que les producteurs et les transformateurs qui ont fait le pari de la haute qualité et du respect de cahiers de charges très stricts soient récompensés de leurs efforts, par une visibilité accrue et un fort soutien des autorités dans la poursuite de leurs démarches.

Alain Berset

Président du Conseil des Etats

Grand Concours AOP-IGP sur www.aop-igp.ch

Reflets de nos terroirs – certifiés depuis dix ans !

Ils existent depuis dix ans, nos signes de qualité AOP et IGP.

Seules les spécialités traditionnelles suisses fabriquées à partir des matières premières suisses selon un savoir-faire ancestral ont le droit de porter ces signes étatiques prestigieux.

Testez vos connaissances des spécialités culinaires suisses et gagnez une SMART MHD au look AOP-IGP!



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

1^{er} prix:

Une SMART Fortwo Coupé 1000 71 Swiss Edition 10 mhd
au design AOP-IGP d'une valeur de CHF 21'650.–



2^e prix:

Un vélo électrique FLYER au design AOP-IGP
d'une valeur de CHF 5'000.–



Délai d'inscription:
20 septembre 2009



3^e prix:

Une corbeille remplie de spécialités
succulentes AOP et IGP
d'une valeur de CHF 500.–

FLYER
Innovation in Mobility
www.flyer.ch

Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée
www.aop-igp.ch

« Reflets de nos terroirs » – certifiés depuis dix ans!

L'Association suisse des AOP-IGP fête son 10^e anniversaire cette année. Depuis le 24 février 1999, elle soutient ses membres par des mesures promotionnelles, notamment par des campagnes publicitaires, des activités de relations publiques et une présence marquée sur des manifestations ciblées. Elle met tout en œuvre pour faire connaître les authentiques produits suisses et ne manque pas d'arguments: les signes AOP et IGP offrent en effet la garantie d'un goût unique, d'une qualité exceptionnelle et de procédés de fabrication traditionnels et écologiques. Sans compter que ces spécialités contribuent à la diversité du paysage culturel suisse.

En tant qu'organisation faîtière, l'Association rassemble sur une même plate-forme les filières qui ont obtenu une AOP ou une IGP pour leur produit. Son but est de renforcer la notoriété des signes AOP-IGP et des valeurs qu'ils véhiculent. Elle est ainsi le répondant de tout consommateur souhaitant en savoir plus sur les AOP-IGP.

L'Association s'engage également au niveau international pour une agriculture durable avec comme objectif une reconnaissance et une protection des indications géographiques par le plus grand nombre d'Etats.

AOP – une garantie d'origine

L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit que le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, de sa matière première à sa réalisation finale.

IGP – le goût de la tradition

Le signe IGP (Indication Géographique Protégée) est également une garantie de provenance. Mais il va moins loin que l'AOP, dans le sens où une spécialité arborant le signe IGP donne la garantie que la production ou la transformation se déroule dans la zone protégée. La matière première peut par contre provenir d'autres régions de Suisse.

Grand concours sur www.aop-igp.ch

Testez vos connaissances sur les spécialités culinaires suisses et gagnez une SMART MHD au look AOP-IGP!

Les lettres correspondantes aux bonnes réponses donnent un mot clé. Veuillez nous l'envoyer avec le talon de la p. 13.

1. Que signifie l'abréviation AOP dans le signe de qualité  ?

K Authentique, Original et Caractéristique

F Appellation d'Origine Protégée

T Assuré Officiel Charmant

2. Que signifie l'abréviation IGP dans le signe de qualité  ?

L Indication Géographique Protégée

A Imitation Garantie Parfaite

E Inventaire Géographique des Produits

3. Quelles valeurs représentent nos signes de qualité  et  ?

S Une excellente copie de l'original

E L'origine du produit est connue, mais il ne s'agit pas d'un produit suisse

Y Tradition, qualité, savoir-faire, 100% Suisse

4. Quels types de produits peuvent porter nos signes

 et  ?

S Uniquement les fromages

E Les produits agricoles typiquement suisses comme les fromages, les charcuteries, les céréales, les pâtisseries, les fruits, les eaux-de-vies et les épices

T Uniquement les charcuteries

5. Quelle est la différence entre les signes de qualité

 et  ?

R Une AOP est entièrement élaborée dans sa région d'origine. Une IGP peut être élaborée à partir de matières premières issues d'autres régions de Suisse.

S Une AOP est élaborée dans sa région d'origine à l'aide de matières premières issues d'autres cantons suisses. Une IGP peut être issue de matières premières provenant des pays voisins.

E Une AOP porte le nom de sa région d'origine, mais peut être fabriquée dans d'autres régions de Suisse. Une IGP peut être élaborée dans un pays voisin d'après la recette traditionnelle suisse.

Les gagnant(e)s de notre grand concours d'anniversaire seront tiré(e)s au sort le 21 septembre 2009 et avisé(e)s par écrit. Les prix ne peuvent pas être convertis en espèces. Tout recours à la voie juridique est exclu. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du tirage au sort. Le concours est ouvert à tous, à l'exception des collaboratrices et collaborateurs de l'Association suisse des AOP-IGP.



L'Etivaz AOP

Le roi des Alpes vaudoises

A tout seigneur, tout honneur! En 1999, « L'Etivaz » fut le premier produit alimentaire suisse autre que le vin à obtenir l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ce fromage à pâte dure est produit entre le 10 mai et le 10 octobre, à partir du lait fourni par les vaches paissant sur les quelques 130 pâturages de la région, tous situés au-dessus de 1000 mètres d'altitude. Les vaches se nourrissent ainsi d'un richissime cocktail d'herbages naturels qui procurent au fromage son goût typique. Fromage d'alpage par excellence, « L'Etivaz » AOP répond à un cahier des charges précis dont le respect garantit notamment que le lait cru a été transformé sur l'alpage et chauffé dans une chaudière en cuivre exclusivement sur feu de bois. Le lait de la traite du soir est stocké dans des baquets. Le lendemain matin, le fromager écrème le lait à l'aide d'une poche. Le lait de la traite du soir et celui de la traite du matin sont ensuite versés dans la chaudière et le processus de fabrication commence. Les meules sont transportées deux à trois fois par semaine aux caves de la coopérative à L'Etivaz, village situé au cœur du berceau de production et duquel le fromage tient son nom. Là, elles sont affinées pendant 135 jours au moins dans les caves de la coopérative.

L'appellation « L'Etivaz » provient du mot « estivage », soit la période durant laquelle les vaches vont pâturer sur les alpages. Les alpages confèrent à l'économie de cette région une importance cruciale pour la viabilité des exploitations agricoles. « L'Etivaz » représente la principale mise en valeur des ressources naturelles régionales. Les étapes de la fabrication artisanale de « L'Etivaz » témoignent d'un savoir-faire local unique et d'une volonté de faire perdurer cette activité traditionnelle qui occupe 72 familles durant la saison de production. Richesse de l'herbage naturel, fabrication dans une chaudière en cuivre sur feu de bois, tablards de stockage des meules en épicea non raboté ... les meules de « L'Etivaz » sont la mémoire sensorielle d'un processus de fabrication et d'une région. Elles démontrent également la grande variété des saveurs de ce fromage d'exception. Son goût fruité, agrémenté d'une fine touche de noisette, subit quelques variations au gré de la

situation géographique des pâtures, témoignant ainsi des différences de terroir entre les alpages. Chaque année, environ 425 tonnes de « L'Etivaz » AOP se retrouvent sur les étalages suisses et étrangers.

« L'Etivaz » AOP, c'est aussi « L'Etivaz rebibes » AOP; fruit du rabotage de meules vieilles d'au moins trente-six mois et qui ont réussi le test pour arborer l'étiquette AOP. Après avoir passé six mois dans les caves d'affinage, les meules destinées à devenir « L'Etivaz rebibes » AOP, soit 800 à 1'000 par année, sont soigneusement sélectionnées pour rejoindre le grenier, lieu de stockage complètement sec, où elles séjournent pendant une durée minimale de trente mois.

A leur arrivée au grenier, ces meules sont démorgées, c'est-à-dire qu'on leur enlève le dessus de la croûte à la main, puis frottées avec de l'huile végétale avant d'être stockées verticalement. Elles demeurent ainsi à l'air pendant trente mois et sont tournées d'un quart de tour chaque semaine. Au terme de cette période, elles sont prêtes à passer sur le rabot pour le plus grand plaisir des gourmets. La tradition veut qu'on déguste la spécialité « L'Etivaz rebibes » AOP à l'apéritif, accompagné d'un verre de vin blanc.

Qui donc mieux que « L'Etivaz » AOP peut porter le titre de roi des Préalpes Vaudoises!





Doris Leuthard : « Osez les produits du terroir suisse ! »

« Les produits AOP et IGP sont les ambassadeurs de nos valeurs et de notre culture. » En sa qualité de ministre de l'économie, en charge de l'agriculture, la conseillère fédérale Doris Leuthard s'engage au plan international pour la reconnaissance des appellations d'origine.

Vous qualifiez les spécialités AOP ou IGP de « locomotives de l'agriculture suisse ». Pourquoi ?

Le sigle AOP ou IGP apposé sur un produit est synonyme de qualité et d'origine. Les appellations d'origine sont le gage d'une production durable et d'une valeur ajoutée au plan économique et renvoient aux traditions et à la diversité suisses. A l'étranger, ces appellations sont les émissaires de nos valeurs et de notre culture.

A votre avis, en cas d'accord de libre-échange agro-alimentaire avec l'UE, les producteurs suisses de spécialités AOP et IGP ont-ils de meilleures cartes en main que les producteurs de biens agricoles sans indication de qualité ou label ?

J'en suis sûre : les conditions strictes que doivent respecter les producteurs de spécialités AOP et IGP rendent plus difficile l'imitation de ces produits. Cependant, les denrées alimentaires traditionnelles jouissent d'emblée d'une bonne réputation, aussi dans l'espace européen. Dès lors, si nous parvenons à éliminer d'autres entraves au commerce, les spécialités synonymes de tradition, de fiabilité, de qualité de pointe et d'exclusivité y gagneront.

A l'étranger, les fromages AOP suisses sont encore copiés ou leur nom, fort connu, est utilisé pour des produits industriels. Quelles dispositions allez-vous prendre pour limiter ces abus ?

La Suisse négocie actuellement avec l'UE une reconnaissance réciproque des appellations d'origine protégées. Nous voulons étendre la protection de nos appellations d'origine tout en assurant la même protection sur notre territoire. Nous touchons au but ; dans les semaines à venir, un accord sur ce sujet sera vraisemblablement signé.

La plupart des spécialités AOP et IGP proviennent de la Suisse romande. Votre département prévoit-il des mesures pour soutenir davantage d'organisations alémaniques dans l'enregistrement de leur spécialité ?

Cela ne relève pas des tâches de la Confédération. L'un des principes fondamentaux des appellations d'origine suisses est précisément que la volonté de protéger une spécialité traditionnelle émane de la région et que le processus d'enregistrement est initié par les producteurs.

Les spécialités traditionnelles régionales ne se répercutent pas seulement sur l'agriculture, mais sont aussi en réseau avec le tourisme et la culture d'une région. Que pouvez-vous faire de plus pour ces produits du terroir ?

Hormis la protection du nom, les principaux instruments permettant de valoriser les produits sont les mesures de promotion des ventes et le caractère contraignant de ces mesures pour les interprofessions. En outre, la Confédération soutient des projets de développement régional, qui à leur tour sont des plateformes pour une promotion efficace de l'agriculture, du tourisme et d'autres branches économiques d'une région. Les investissements de la nouvelle politique régionale contribuent eux aussi à promouvoir la production et les ventes de spécialités AOP.

Pour terminer, quelques questions personnelles. En tant que conseillère fédérale, avez-vous encore le temps de faire les courses et, si oui, faites-vous attention à l'origine et aux caractéristiques d'une denrée alimentaire ?

L'origine et la qualité influent toujours sur mon choix, et cela ne vaut pas seulement pour les denrées alimentaires. De plus, en faisant mes courses le week-end, je fais attention à soutenir les producteurs de ma région.

Avez-vous une recette favorite comprenant une spécialité AOP ou IGP ?

Je n'ai rien contre une raclette servie avec un bon vin du terroir, surtout l'hiver !





Événement culminant de l'anniversaire des dix ans de l'AOP-IGP à la Gourmesse

Lors de la Gourmesse, la petite mais qualitative foire des produits du terroir, vous trouverez l'intégralité des produits AOP et IGP. Venez les déguster sur place ! L'heureux gagnant du grand concours anniversaire y découvrira pour la première fois le cockpit de sa SMART AOP-IGP, alors que le gagnant du deuxième prix pourra y effectuer les premiers tours de roue sur son nouveau vélo électrique FLYER. Le même jour (9 octobre 2009), un débat animé sur la place des AOP-IGP au sein de la politique agricole suisse dans un marché qui s'internationalise de plus en plus aura lieu en présence de personnalités représentant les consommateurs, les agriculteurs et les distributeurs. La Gourmesse se déroule du 9 au 12 octobre 2009 au Kongresshaus à Zurich. Les heures d'ouverture sont : le vendredi et le samedi de 12 h à 22 h, le dimanche et le lundi de 11 h à 20 h.



La Damassine, la fameuse eau-de-vie jurassienne, sur le chemin de l'AOP

L'eau-de-vie jurassienne typique distillée à partir des fruits du Damasson s'est rapprochée de son enregistrement en tant qu'AOP. Cette prune originaire de Damas, d'où elle tire son nom, a été importée en Suisse par les Romains. Sa culture s'est développée depuis dans les vergers de l'Ajoie et du Jura. Les fruits étant très petits et difficiles à cueillir, ils sont ramassés à même le sol pour être distillés et produire une eau-de-vie aromatique. Les derniers recours contre l'enregistrement de la « Damassine » en tant qu'AOP ont été rejetés par l'Office en charge du dossier. La décision finale incombe toutefois au Tribunal fédéral dont le jugement devrait être rendu cette année encore.



Découverte et dégustation de spécialités traditionnelles

Cet automne, l'Association suisse des AOP et IGP tiendra un stand d'information dans six foires nationales : le Salon Suisse des Goûts & Terroirs à Bulle (9-14 septembre), le Comptoir Suisse à Lausanne (18-27 septembre), le Marché des terroirs suisses à Courtemelon (26-27 septembre), la Züspa à Zurich (du 25 septembre au 4 octobre), la Gourmesse à Zurich (9-12 octobre), l'Olma à Saint-Gall (8-18 octobre). A ces occasions, vous pourrez vous informer sur les AOP et IGP auprès du personnel de stand et, bien sûr, déguster la plupart des spécialités AOP et IGP suisses.



Mot clé du concours et abonnement gratuit Tradition & Terroir

Mot clé :

Je veux m'abonner gratuitement à Tradition & Terroir

Nom : _____ Prénom : _____

Rue : _____

NPA : _____ Localité : _____

Signature : _____

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

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

Vous pouvez également participer au concours et/ou obtenir votre abonnement gratuit par e-mail, téléphone ou fax. Voir page 2.



La Soupe à la pierre avec L'Etivaz AOP

Préparée avec soin par Edy Juillerat, Brasserie Bärengraben, Berne.

Ce n'est pas qu'une simple appellation, comme ça, pour se distinguer des autres soupes qui étaient servies dans les chalets d'alpages du Pays-d'Enhaut, la soupe à la pierre contient bien une pierre.... Bien sûr, elle est accompagnée de mille et une anecdotes, sinon qui aurait eu l'idée de glisser un caillou dans la soupe. En Savoie, on utilisait la pierre pour que, lorsqu'elle saute dans l'eau en ébullition, elle écrase peu à peu les légumes beaucoup plus nombreux dans leur recette.

1 gros oignon

1 poignée d'épinards ou jeunes orties

50 g de beurre

1 cuillère à soupe de semoule

1,5 l d'eau

1 poignée de vermicelles

sel, poivre, muscade

1 pierre (lavée...)

1 dl de vin blanc suisse

100 g de L'Etivaz AOP râpé (vous pouvez également utiliser un Gruyère alpage AOP ou un Berner Alpkäse AOP)

Commencer par hacher finement l'oignon et les épinards. Faire fondre le beurre dans une casserole. Y verser la semoule, faire revenir en ajoutant l'oignon et les épinards sans cesser de remuer. Mouiller ensuite avec l'eau, ajouter les vermicelles, assaisonner. Déposer ensuite le caillou au fond de la casserole et laisser cuire une vingtaine de minutes. Ajouter ensuite le vin blanc, remettre sur le feu quelques minutes. Verser la soupe sur le fromage râpé.

Et à chacun de disserter sur l'apport gustatif de la pierre, en n'oubliant pas de s'enquérir auparavant de sa nature géologique...

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.



Concours 10^e anniversaire AOP-IGP

A gagner une SMART MHD et un vélo électrique FLYER!

www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée
www.aop-igp.ch