



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Sbrinz AOP

Reportage

Nöldi Forrer

Interview

Nids de Sbrinz AOP et spaghetti

Recette

Impressum

Publication	N° 6 /août 2010
Tirage	106'000 exemplaires; 96'000 all., 10'000 fr.
Editeur	Association Suisse des AOP-IGP
Rédaction	Ramona Cattaneo, 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	Vue du Fronalpstock sur le lac des Quatre-Cantons
Page 2	Sbrinz AOP dans la cave d'affinage
Page 4	Lutteurs
Page 6	Muletiers sur la route du Sbrinz
Page 8	Fromager de Sbrinz AOP
Page 10	Nöldi Forrer
Page 12	Vache dans les Alpes de la Suisse centrale
Photos	Couverture : Maurice Schobinger, pages 2, 8, 12, 14 : Sbrinz Käse GmbH, page 4 : Keystone, page 6 : Förderverein Sbrinz-Route

Les sujets

<i>Editorial</i>	5
<i>Portrait</i>	
<i>Invitation à suivre un chemin historique</i>	7
<i>Reportage</i>	
<i>Sbrinz AOP, un dur de dur au cœur de la Suisse</i>	9
<i>Interview</i>	
<i>Nöldi Forrer : les traditions lui tiennent à cœur</i>	11
<i>Brèves</i>	13
<i>Recette</i>	
<i>Nids de Sbrinz AOP et spaghetti</i>	15





AOP-IGP et la lutte suisse : des traditions fortes et bien vivantes !

La prochaine Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres suisses aura lieu du 20 au 22 août 2010 à Frauenfeld. Quelque 200 000 visiteurs sont attendus à l'occasion du plus important événement sportif suisse de l'année. La lutte a subi ces dernières années une véritable cure de jouvence et jouit aujourd'hui à nouveau d'une immense popularité. Ce retour aux valeurs traditionnelles et régionales n'est, en ces temps de mondialisation forcée, pas étonnant. Et les spécialités liées à un terroir bien défini que sont les AOP-IGP s'inscrivent également dans cette tendance. Une longue tradition et un ancrage fort dans leur région donnent toute leur valeur à ces produits de caractère, comme pour la lutte suisse. Pour toutes ces raisons, je me réjouis donc que l'Association suisse des AOP-IGP soit présente à la Fête fédérale de lutte en tant que partenaire privilégié afin d'y présenter et faire déguster ses produits authentiques.

La Fête fédérale de lutte est elle aussi une manifestation pour les sens. Le cœur même de la fête est constitué par l'arène thurgovienne qui peut accueillir quelque 47 000 personnes. Cette dernière est entourée d'une surface d'environ 70 hectares libres d'accès. Par l'intermédiaire d'écrans géants, la compétition de lutte peut être suivie en tout lieu et se vivre de l'intérieur. Et pourquoi ne pas jeter un œil sur les autres sports traditionnels que sont le lancer de la pierre et le hornuss ? Bien entendu, une ambiance musicale, de nombreux stands culinaires, des bars ainsi que le temple des dons sont également de la partie. Venez donc nous rejoindre à Frauenfeld pour cet événement unique, on se réjouit de vous y accueillir !

Urs Schneider

Président du Comité d'Organisation de la Fête fédérale de lutte 2010 à Frauenfeld

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Urs Schneider'.



Invitation à suivre un chemin historique

Le chemin que nous vous proposons est proche de la nature et riche en événements. Autrefois, il était fréquemment emprunté par les muletiers, marchands, soldats, artisans, pèlerins et autres contrebandiers. De tout temps, l'échange de marchandises a été une question de survie pour les vallées alpines. Les muletiers, qui se trouvaient au début de la chaîne de valeur, n'avaient ainsi pas leur pareil pour trouver les passages les plus courts entre les vallées. Ils choisissaient les chemins les plus économes en force et les moins exposés aux conditions climatiques.

C'est ainsi que naquit la Route du Sbrinz, qui fut la traversée des Alpes la plus courte reliant Lucerne à Domodossola. Elle fut nommée ainsi en référence au fameux fromage à pâte extradure de Suisse centrale dont l'origine est la Vallée d'Engelberg et qui fut autrefois transporté et commercialisé en grandes quantités sur ce chemin.

Vous aussi traversez les Alpes sur un ancien chemin marchand qui fut emprunté par nos ancêtres en tant que plus courte liaison à travers les Alpes entre la Suisse centrale et l'Italie. La Route du Sbrinz commence au nord depuis Lucerne et avance vers le sud dans le Val Formozza jusqu'à Domodossola, ou inversement. En suivant les traces des muletiers, plongez-vous dans une nature et un environnement montagneux varié, à la fois sauvage et romantique qui, de par ses nombreux vestiges historiques, vous transportera dans le passé. Cheminez le long de sentiers naturels ou de routes pavées flanquées de murs de pierres sèches, et traversez des vallées, gorges, forêts, villages ainsi que des cols alpins proches de glaciers. Vous passerez ainsi près d'auberges et de gîtes d'étapes chargés d'histoire, traverserez des ponts aux voûtes picturales et grimpez sur des marches taillées à même le rocher qui furent en partie déjà empruntées par les Romains. Laissez-vous vous envoûter par les différents tableaux naturels offerts par Dame Nature dans les Alpes du nord et du sud. Recueillez des souvenirs impérissables de l'imposant monde glacier de la région du Grimsel et des vallées ensoleillées du Valais et du Val Formozza. Débranchez et prenez tout votre temps pour admirer et jouir sans retenue de la force tranquille qui se dégage de cette nature intacte.

La Route du Sbrinz était autrefois difficile d'accès et a éreinté pendant des siècles les muletiers qui l'empruntaient. Elle est devenue aujourd'hui beaucoup plus accessible et est reliée aux transports publics. Les sentiers chaotiques de l'époque des muletiers ont été aujourd'hui remplacés par des chemins alpins bien entretenus. Pour le plus grand bonheur des marcheurs, la plupart des vieux sentiers ont toutefois été bien préservés en dehors de la route actuelle. Certains passages ont également été restaurés en respectant leur caractère historique. Des cartes détaillées et les panneaux blancs arborant le logo de la Route du Sbrinz indiquent le bon chemin. Tout au long du voyage, des auberges et hôtels historiques, qui ont remplacés les gîtes d'étapes d'autrefois, invitent à recouvrer de nouvelles forces. Le site internet et les offices de tourisme vous aideront également à organiser votre logement si vous prévoyez un tour de plusieurs jours. Si vous partez du côté nord, nous vous conseillons de commencer votre pèlerinage au bord du lac des Quatre-Cantons, de Lucerne, Stansstad ou Alpnachstad. Depuis le sud, le point de départ le plus propice est Domodossola en Italie.



En promotion : une semaine sur la Route du Sbrinz.

Vous serez accompagnés par un guide qui vous racontera sa passionnante histoire.

Du 5 au 12 septembre 2010

Départ de Grafenort dans la vallée d'Engelberg

Du 3 au 10 octobre 2010

Départ de Giswil dans la vallée de Saaner

Renseignements : www.sbrinz-route.ch



Sbrinz AOP, un dur de dur au cœur de la Suisse

Autrefois surtout connu en tant que fromage râpé, le Sbrinz AOP est désormais une spécialité pour fins palais que l'on déguste sous forme de bouchées ou rebibes. Si ce fromage à pâte extra dure est certifié AOP depuis 2002, son histoire remonte à plusieurs siècles déjà.

Le premier document mentionnant l'existence d'un fromage qui rappelle le Sbrinz AOP a été écrit selon les historiens en l'an 70 après J.C. De retour d'un voyage au travers de la province romaine Helvétie, Plinius le Jeune évoque en effet le «caseus helveticus», qui, selon les experts, identifierait l'actuel Sbrinz et figurerait donc le plus vieux fromage d'Europe. Quoiqu'il en soit, la preuve formelle d'un fromage à pâte extra dure est apportée aux 15^e et 16^e siècles. La place marchande la plus importante de l'époque était Brienz, qui aurait donné son nom au Sbrinz. Les commerçants d'alors transportaient les meules à dos de mulets par les cols du Brunig, du Grimsel et du Griespass pour aller à Domodossola. Ce commerce était doublement rentable, car il permettait de ramener en Suisse centrale du vin, du riz et des châtaignes au retour. C'est pour cette raison que les voyageurs nommèrent ce chemin la Route du Sbrinz (voir en page 7).

Il se produit chaque année environ 2000 tonnes de Sbrinz, dont une petite part est exportée. Ce sont ainsi quelque 430 agriculteurs de Suisse centrale et des régions voisines d'Argovie, Berne et Saint-Gall qui fournissent le lait. Leurs vaches se nourrissent principalement d'herbe en été et de foin en hiver. Comme le préconise le sévère cahier des charges, tout fourrage d'ensilage ou génétiquement modifié est strictement interdit. Pour la fabrication d'une seule meule de 45 kg, 600 litres de lait cru sont nécessaires, soit environ l'équivalent du volume de 4 baignoires. Le fromager contrôle chaque livraison de lait avant de la transvaser dans la cuve. En effet, d'une part le contenu en bactéries doit être conforme, d'autre part le lait ne doit pas être plus vieux que 15 heures. Une fois le lait chauffé à la bonne température, le fromager lui ajoute la présure et attend jusqu'à ce qu'il caille. A l'aide du tranche-caillé, le fromager découpe ensuite la masse en petits morceaux et sépare le petit-lait de la masse à laquelle il donnera sa forme. Après avoir subi un bain salé de 2 semaines, le fromage

est transporté dans la cave d'affinage. Le Sbrinz AOP est bien un produit naturel dont la recette n'autorise que du lait, de la présure et du sel.

Après neuf mois de repos, les meules sont auscultées et taxées par les experts. Ces derniers tiennent compte des trous, de la pâte, des arômes, de l'aspect extérieur de la meule et de son potentiel de garde. La taxation se fait sur une échelle de 20 points, soit 5 par critère. Toutefois, les fabricants de Sbrinz AOP ne s'avouant satisfaits qu'avec la meilleure des qualités, cet exercice se passe sans problèmes. On en veut pour preuve la moyenne de l'année dernière supérieure à 19 points! Après sa taxation, la spécialité dure de Suisse centrale n'est pas encore prête pour la vente, car aucune meule ne quitte la cave d'affinage avant 16 mois. Après cette période, il est encore « jeune », soit doux et avec une teneur en eau relativement élevée, ce qui permet de bien le râper ou d'en faire des rebibes. Ce n'est toutefois qu'après 24 mois qu'il développe tous ses arômes, et plus on lui laisse du temps à l'affinage, puis il devient corsé. Avec la maturité, le Sbrinz AOP perd de l'eau et devient toujours plus cassant. C'est pour cette raison que tout connaisseur de Sbrinz AOP sait qu'il ne faut pas le couper, mais le « briser » à l'aide d'un ciselet à Sbrinz.





Nöldi Forrer : les traditions lui tiennent à cœur

Ce qu'il préfère, c'est le lait de l'exploitation de son frère, et s'il doit faire des achats, alors ce sont uniquement des produits suisses. Le lutteur Nöldi Forrer s'exprime sur les traditions, l'agriculture suisse et la signification des produits AOP-IGP.

Vous êtes lutteur d'élite, et la lutte est un sport traditionnel. Que représente pour vous la tradition ?

La tradition représente pour moi un bout de la patrie. C'est une coutume que je lie à une sorte de bien être et qui me fait beaucoup de bien.

Il existe plusieurs parallèles entre la lutte suisse et les spécialités AOP-IGP: tous deux sont typiquement suisses et émanent d'une longue tradition. Dans quelle mesure connaissez-vous les produits AOP-IGP et que signifient-ils pour vous ?

Je connais bien entendu les AOP-IGP au travers de la production de fromages puisque je suis moi-même maître-fromager de formation. Je trouve l'idée qui se trouve derrière ces produits bonne, en particulier pour ce qu'ils apportent à l'agriculture helvétique. A mon avis, on aurait dû commencer plus tôt à protéger les spécialités suisses, car cela permet de les démarquer des autres denrées alimentaires et de les protéger contre les imitations.

Quel regard portez-vous sur l'agriculture suisse ?

Il y a un réel problème de fond avec la tendance actuelle qui veut que l'on ne sait plus apprécier à sa juste valeur la qualité. Cela conduit l'agriculture à intensifier l'exploitation de son capital, par exemple les vaches, le sol... Ce n'est pas une évolution des plus saines. En outre, je ne connais aucun paysan de montagne qui s'en sort économiquement sans activité annexe. Peut-être qu'il ne vaudra bientôt même plus la peine d'exercer ce métier. Car qui regarde encore les paysages ?

A votre avis, quelle importance ont les produits AOP-IGP pour l'agriculture ?

Je pense que la tradition et l'état d'esprit orienté sur les aspects qualitatifs qui émanent de ces produits peuvent aider à contrer le constat fait ci-dessus. Je me pose toutefois la question si par exemple la différence de prix entre un fromage de montagne

«normal» et le «Berner Alpkäse AOP» (fromage d'alpage bernois AOP) se justifie aux yeux des consommateurs. Je pense que sur ce point, on devrait prendre en compte d'autres paramètres. On pourrait par exemple exiger que seuls les fromagers payant au moins 60 ct. le litre de lait puissent bénéficier de l'indemnisation pour la transformation en fromage.

Lors de vos achats, êtes-vous aussi attentif aux produits régionaux et suisses ?

Absolument, c'est très important pour moi. Je peux obtenir certains produits comme les œufs directement chez mon frère, et en été, je reçois des légumes du jardin de ma mère. Au magasin, je fais très attention de n'acheter que des produits suisses.

En tant que sportif de pointe, à quoi devez-vous faire attention en particulier au niveau de votre alimentation ?

Je dois avant tout me nourrir sainement. Je mange beaucoup de légumes et de salade. Le soir, je ne consomme pas d'hydrates de carbone pour ne pas prendre de poids. Je veille également à ingérer des vitamines et des protéines en suffisance, notamment par du fromage et de la viande pour la formation des muscles et la régénération. Comme déjà dit, je m'approvisionne en lait et légumes à la ferme familiale. Juste avant une compétition, il est en outre important que je fasse des réserves en hydrates de carbone.

Quel est votre produit ou recette AOP-IGP préféré, et pour quelle raison ?

J'apprécie beaucoup le fromage «Bloderkäse AOP» qui provient du Toggenburg (SG). Vraisemblablement parce qu'autrefois, nous l'avons nous-mêmes fabriqué sur notre alpage. En outre, le Bloderkäse AOP est pauvre en calories, et pour ceux qui sont attentifs à leur ligne, il remplace avantageusement la mozzarella dans la salade. Je peux cependant très bien m'imaginer que seuls ceux qui sont nés avec peuvent vraiment l'apprécier, car c'est quand même un fromage très particulier.





Trois nouveaux enregistrements

La famille des AOP-IGP s'est fortement agrandie au cours de l'année dernière. La fameuse **St.Galler Kalbsbratwurst** (saucisse à rôtir de veau de Saint-Gall), également connue sous la dénomination de **St.Galler Olmabratwurst**, a obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée). Le fromage **Werdenberger Sauerkäse**, **Liechtensteiner Sauerkäse** ou **Bloderkäse** (3 appellations pour une seule spécialité), qui provient aussi de Suisse orientale, arbore dorénavant le signe distinctif AOP (Appellation d'Origine Protégée). Avec l'eau-de-vie **Damassine AOP**, le canton du Jura s'est vu honoré pour un quatrième produit de tradition. Dans ce cas, la décision a été rendue par le Tribunal fédéral.



Absinthe

La célèbre spécialité du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel est également en passe d'obtenir l'IGP. Le Conseil fédéral a en effet publié la demande au mois de mars. L'absinthe étant aussi produite dans d'autres régions de Suisse, des recours sont toutefois attendus.



L'Association suisse des AOP-IGP partenaire de la Fête fédérale de lutte

La Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres suisses a lieu du 20 au 22 août à Frauenfeld. Il s'agit de la plus importante manifestation sportive de l'année pendant laquelle vous pouvez aussi déguster nos spécialités. Rendez-nous visite dans le secteur «geniessen und erleben»!



Le goût deux fois à l'honneur

Les produits régionaux apportent une réponse aux consommateurs qui recherchent l'authenticité, le naturel ou encore le plaisir gustatif. C'est dans cet état d'esprit que le programme «Das Beste der Region» met sur pied du 13.08 au 05.09 la manifestation **Genuss'10**, où plusieurs événements autour du goût sont organisés dans les cantons d'Argovie, Lucerne, Berne et Soleure.

C'est ensuite sous l'égide de la **Semaine du Goût** que les amateurs du bon goût ont l'embaras du choix pour assister à d'innombrables événements organisés du 16 au 26.09 dans tout le pays.



Manifestations

Dans sa tâche de promotion, l'Association suisse des AOP-IGP prend part à plusieurs foires et manifestations d'envergure nationale. Cet automne, il s'agit de : Cheese-Festival, Lucerne et Berne (18.09 et 9.10), Comptoir Suisse, Lausanne (17 au 26.09), Züspa, Zurich (24.09 au 03.10), Olma, Saint-Gall (07 au 17.10), Gourmesse, Zurich (08 au 11.10), Salon des Goûts & Terroirs, Bulle (28.10 au 01.11). Nous vous y attendons avec plaisir pour vous faire déguster nos spécialités.



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 : _____





Nids de Sbrinz AOP avec des spaghetti et petits pois au pesto

Le Sbrinz AOP ne s'apprécie pas uniquement comme fromage râpé sur des pâtes. En tant que fromage à pâte extra dure, il se prête également parfaitement à la confection de nids que l'on peut remplir à bien plaisir, par exemple avec des spaghetti et petits pois au pesto.

Pour 4 personnes

240 g de spaghetti
100 g de petits pois (frais ou surgelés)
200 g env. de feuilles de basilic lavées
210 g de Sbrinz AOP râpé
20 g de pignons
20 g d'amandes
1 cube de glace
huile d'olive extra vierge
sel

Faire chauffer une petite poêle (antiadhésive) et y verser 30 g de Sbrinz AOP. Laisser fondre jusqu'à la formation d'une fine couche. Retourner à l'aide d'une spatule fine et laisser rissoler un instant. Retirer de la poêle et disposer sans attendre sur un bol ou un petit plat posé à l'envers pour former un nid. Préparer les trois autres nids de la même manière.

Placer les feuilles de basilic avec 50 g de Sbrinz AOP, les pignons, les amandes, une pincée de sel et un glaçon dans le bol. Ajouter un filet d'huile d'olive et mixer le tout.

Cuire les spaghetti et pendant ce temps, faire chauffer les petits pois avec le pesto durant quelques minutes. Egoutter les spaghetti et les faire revenir brièvement dans la sauce. Répartir ensuite les spaghetti dans les nids de Sbrinz AOP. Décorer avec des feuilles de basilic et accompagner chaque portion de copeaux de Sbrinz AOP.

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.



Frauenfeld 2010
Eidgenössisches
Schwing- und Älplerfest

Festpartner



Suisse. Naturellement.



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