



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Le Gruyère AOP

Reportage

Jean-René Germanier

Interview

Escalopes de Gruyère AOP

Recette

Impressum

Publication	N° 7 /avril 2011
Tirage	114'000 exemplaires; 86'000 all., 28'000 fr.
Editeur	Association Suisse des AOP-IGP
Rédaction	Ramona Cattaneo
Graphisme	Ast & Fischer AG, Wabern
Impression	Ast & Fischer AG, Wabern / 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

Abonnement gratuit Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Molésion, canton de Fribourg
Page 2	Vaches, canton de Fribourg
Page 4	Gruyère AOP dans une cave d'affinage
Page 6	Fromager d'alpage
Page 8	Gruyère AOP
Page 10	Jean-René Germanier, Président du Conseil national 2011
Page 12	Vache, Alpes Vaudoises
Photos	Couverture, page 2: Maurice Schobinger, page 4, 6, 8, 14: Interprofession du Gruyère AOP, page 12: Coopérative de l'Etivaz AOP

<i>Editorial</i>	5
<hr/>	
<i>Portrait</i>	
<i>Association suisse des AOP-IGP</i>	7
<hr/>	
<i>Reportage</i>	
<i>Le Gruyère AOP, un fromage avec une âme</i>	9
<hr/>	
<i>Interview</i>	
<i>Jean-René Germanier: un politicien avec garantie d'origine</i>	11
<hr/>	
<i>Brèves</i>	13
<hr/>	
<i>Recette</i>	
<i>Escalopes de Gruyère AOP</i>	15
<hr/>	





Dix ans d'AOP, un pilier important du succès du Gruyère AOP

L'Interprofession du Gruyère a reçu son diplôme de reconnaissance et de protection AOP le 6 juillet 2001. Cet événement représentait le premier aboutissement de la toute jeune organisation faîtière de la filière. Il s'agissait de la concrétisation d'un projet initié 20 ans plus tôt par la création de la Confrérie du Gruyère, suivie de la Charte du Gruyère, portée par les cantons et organisations romandes, signée le 2 juillet 2002.

Le but premier de la Charte était de faire reconnaître une appellation d'origine protégée pour le Gruyère, alors qu'il n'y avait pas encore de législation prévue à cet effet. Par le rôle moteur du Gruyère AOP, ses partenaires ont convaincu le Parlement du bien-fondé de cette idée pour pouvoir enfin bénéficier en 1995 d'une base légale eurocompatible. L'Interprofession put ainsi déposer son cahier des charges le 22 janvier 1998. Le dossier a connu bien des allers et retours entre l'Interprofession et la Commission fédérale avant qu'il ne soit publié. Suite à plusieurs oppositions, quelques modifications du cahier des charges ont été apportées pour aboutir à la version actuelle. Plus rien ne pouvait dès lors empêcher Le Gruyère de devenir la troisième AOP du pays après L'Etivaz et la Tête de Moine.

Cette reconnaissance représente un pilier important sur lequel l'Interprofession a construit une stratégie de qualité, de quantité et de promotion pour son noble fromage. La prochaine étape est la reconnaissance au niveau européen, palier qui devrait être franchi en 2011, avant de s'attaquer à la protection mondiale. C'est bien ce qu'on peut souhaiter à ce fromage haut en saveur qui fait vivre tout un secteur économique dans des régions décentralisées.

Philippe Bardet

Directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP





Association suisse des AOP-IGP

Cela fait plus de dix ans qu'existe en Suisse le registre pour les AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée). L'Association suisse des AOP-IGP est l'organisation faitière de ces spécialités. Ses objectifs sont de renforcer la notoriété des deux signes de qualité AOP et IGP et de communiquer sur les valeurs que représentent les produits qui en bénéficient. Pour 2011, plusieurs nouvelles mesures ont été mises sur pied afin d'atteindre ces objectifs.

Communiquer les produits traditionnels de manière différente

Pour pouvoir toucher un large public, une campagne TV va démarrer en avril 2011. Les spots sont uniques dans leur conception. Chacun racontera en quelques secondes une spécialité AOP ou IGP en focalisant tant sur le paysage d'origine que sur le fabricant qui fait perdurer un savoir-faire traditionnel.

Les signes de qualité AOP et IGP ne seront toutefois pas seulement visibles à la TV par le biais de cette campagne. L'Association a en effet conclu un partenariat depuis janvier avec la plateforme multimédias «Iss dich fit TV», dont l'émission phare est retransmise sur la chaîne sportive «Schweizer Sportfernsehen». Cette émission consiste à faire la connaissance d'un sportif d'élite suisse sur ses habitudes alimentaires par le biais du contenu de son réfrigérateur. Des experts de l'EPF de Zurich et de l'Office fédéral du sport posent ensuite un jugement sur le comportement alimentaire du sportif et développent, le cas échéant, les améliorations possibles. Dans chaque émission, un produit particulier ou une thématique sur l'alimentation et la mobilité est présenté sous la loupe. Les produits AOP et IGP sont particulièrement bien profilés pour ce genre d'émission, car ils conviennent parfaitement aux consommateurs sportifs et attentifs à leur alimentation. Plusieurs vidéos sur ce sujet peuvent être téléchargées sur www.issdichfitTV.ch.

L'Association suisse des AOP-IGP sera également prochainement présente sur le réseau social Facebook. Les amis des AOP et IGP pourront être ainsi tenus au courant de l'actualité et seront régulièrement informés sur des buts d'excursion ou des recettes alléchantes en relation avec ces spécialités de caractère.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les AOP et IGP, n'hésitez pas à visiter notre site www.aop-igp.ch. Vous y trouverez des descriptions pointues sur tous les produits enregistrés, de nombreuses photos téléchargeables, des adresses pouvant vous être utiles ou encore les diverses législations suisse, européenne ou internationale qui régissent et protègent ces produits qui font partie du patrimoine de tout un chacun.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les AOP et IGP, n'hésitez pas à visiter notre site www.aop-igp.ch. Vous y trouverez des descriptions pointues sur tous les produits enregistrés, de nombreuses photos téléchargeables, des adresses pouvant vous être utiles ou encore les diverses législations suisse, européenne ou internationale qui régissent et protègent ces produits qui font partie du patrimoine de tout un chacun.

AOP, des spécialités garanties d'origine

Aujourd'hui, 19 produits sont enregistrés comme AOP. Ils bénéficient à ce titre d'une protection étatique qui garantit qu'ils sont entièrement élaborés dans leur région d'origine, de la matière première à la réalisation finale. Dans le cas du Raclette du Valais AOP, par exemple, le lait provient du canton du Valais où il est transformé, puis affiné en onctueux fromage.

IGP, des spécialités de tradition

Le signe IGP offre également une garantie d'origine. Une spécialité avec le signe IGP donne la garantie qu'au moins une étape de sa production se déroule dans sa région d'origine, que ce soit la fabrication, l'élaboration ou l'affinage. Pour les produits à base de viande par exemple, il arrive souvent qu'on ne dispose pas 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 n'ont lieu que dans un petit nombre d'abattoirs modernes et centralisés. Ainsi, la viande de porc de la Longeole IGP provient de Suisse, mais pas exclusivement du canton de Genève. Dans tous les cas, les bouchers doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite et garantissent le savoir-faire traditionnel en étroite relation avec la région d'origine.





Le Gruyère AOP, un fromage avec une âme

Qui ne le connaît pas? On trouve Le Gruyère AOP dans pratiquement chaque réfrigérateur suisse. Pas étonnant, car cette appellation est synonyme de bon goût et de haute qualité depuis le 16^e siècle déjà.

Si le nom du fromage Gruyère apparaît sous la forme de «Gruière» en 1655, sa fabrication est néanmoins bien antérieure et le premier comte de Gruyère mentionne la fabrication de fromages dans les montagnes gruyériennes. Dès le 19^e siècle, des démarches pour la protection de sa provenance sont entreprises, car le Gruyère devient la proie des imitations. Le 6 juillet 2001, il obtient au plan national l'Appellation d'origine protégée (AOP).

«Le goût du Gruyère AOP est apprécié de tous, de l'enfant jusqu'à la grand-maman, ce qui rend ce fromage si particulier et qui le démarque des autres sortes», explique Philippe Bardet, Directeur de l'Interprofession du Gruyère. «Les différents niveaux de maturité mis sur le marché offrent aux amateurs un large éventail de saveurs, du doux obtenu après cinq mois d'affinage au surchoix affiné pendant douze mois ou plus en cave».

Dans Le Gruyère AOP, tout commence avec les vaches. La base de leur alimentation repose sur de l'herbe fraîche pendant la belle saison, du foin et du regain pendant l'hiver. Ainsi la saveur de leur lait et celle du Gruyère AOP sont influencées par les différentes plantes qui composent les pâturages du Jura, les prairies du Plateau ou encore les flancs des Préalpes. Il est fabriqué puis affiné dans la zone de production, c'est-à-dire les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, les districts francophones du canton de Berne et quelques communes alémaniques. Le lait ne subit pas de longs transports, puisqu'il est fourni par des producteurs répartis dans un rayon maximal de 20 km autour de la fromagerie. Les agriculteurs livrent en outre leur lait deux fois par jour, permettant à ce dernier d'être travaillé au plus tard 18 heures après la traite.

Comme toute spécialité enregistrée en tant qu'AOP, Le Gruyère est fabriqué selon des procédés traditionnels. Pour cela, le «coup d'œil» et l'expérience du fromager sont indispensables, car c'est lui qui prend les décisions importantes à

chaque étape de la transformation. On reconnaît l'authentique Gruyère AOP à son inscription en relief dans la morge du talon de la meule. En outre, chaque fromage porte une marque caséine qui arbore le numéro de la fromagerie, celui du fromage ainsi que la date de fabrication. Le consommateur peut ainsi suivre «son» Gruyère à la trace depuis la coupe et savoir d'où il provient et quand il a été fabriqué. Jusqu'à ce que Le Gruyère AOP se retrouve sur les rayons des magasins, il faut toutefois patienter au minimum cinq mois, temps nécessaire pour l'affiner et le soigner. Pendant les dix premiers jours, les meules sont en effet retournées et frottées quotidiennement avec un mélange de sel et d'eau. Ensuite, à raison de deux fois par semaine pendant trois mois, puis d'une fois par semaine jusqu'à leur vente, elles sont retournées et frottées avec de l'eau légèrement salée.

Tout lot de Gruyère AOP doit enfin subir une ultime étape avant d'arriver sur le marché. Il s'agit du contrôle de qualité effectué par des experts intransigeants. Ces derniers évaluent d'une part la qualité intrinsèque du produit, d'autre part ils s'assurent que tous les points requis par le sévère cahier des charges sont bien respectés. Philippe Bardet dit à ce propos : «Les producteurs sont parfois déçus de n'obtenir que 19.5 points sur un maximum de 20, car ils sont fiers de pouvoir produire ce fromage d'exception. C'est cet état d'esprit qui donne une âme au produit. C'est grâce à cette qualité que Le Gruyère AOP prend une place toujours plus importante à l'exportation tant en Europe qu'outre-Atlantique.»

Dix ans d'AOP pour le Gruyère

A l'occasion de cet anniversaire, plusieurs meules de Gruyère vouées à l'exportation vont revivre le cheminement historique que prenaient leurs ancêtres. Elles voyageront ainsi de la Gruyère jusqu'à Lyon en France. Le départ sera donné le jeudi 12 mai dans le bourg moyenâgeux de Gruyères où les meules de fromage seront chargées sur le dos de chevaux, puis sur un bateau historique. La caravane arrivera avec ses fromages à Lyon le 22 mai où une grande réception sera organisée avec la Confrérie du Gruyère AOP en leur honneur. Durant les dix jours de la manifestation, de nombreuses festivités et animations seront organisées en plusieurs endroits le long du parcours. Plus d'informations sous www.gruyere.com



Jean-René Germanier : un politicien avec garantie d'origine

Si on pouvait accorder l'AOP aux personnes, alors le Président du Conseil national Jean-René Germanier en bénéficierait certainement. La notion de terroir signifie beaucoup pour le Valaisan qui s'est toujours engagé en faveur des spécialités AOP et IGP.

La majorité des AOP et IGP proviennent de Suisse romande. Comment expliquez-vous que le canton du Valais en possède six à lui tout seul ?

Le Valais est peuplé d'habitants et de producteurs qui s'identifient fortement à leur région. Ils ont ainsi pris conscience tôt de l'importance et de la signification des appellations d'origine. En outre, plus de la moitié de l'agriculture valaisanne est vouée à la viticulture, secteur qui bénéficie d'une grande expérience avec les appellations d'origine.

Vous vous êtes particulièrement investi dans l'enregistrement de l'Abricotine et de l'Eau-de-vie de poire du Valais en tant qu'AOP. Pourquoi la protection de ces deux spécialités était-elle si importante pour vous ?

Pour moi, la protection de ces deux spécialités typiques est fondamentale, car la législation actuelle autorise l'utilisation de fruits importés dans les alcools suisses. Sans AOP, le lieu de la distillation suffit pour donner sa provenance au produit, indépendamment de l'origine de la matière première. Par exemple, les cerises utilisées pour l'élaboration du kirsch suisse ne doivent pas forcément provenir de Suisse. L'AOP garantit par contre que les fruits utilisés dans la production d'Abricotine AOP ou d'Eau-de-vie de poire AOP proviennent uniquement du Valais. En tant qu'ancien producteur d'Eau-de-vie de poire du Valais, j'ai été sensibilisé à ce problème.

Vous avez une fois dit qu'en hiver, vous mangiez de la fondue moitié-moitié deux fois par mois. Est-ce que Le Gruyère AOP et le Vacherin fribourgeois AOP sont vos produits AOP préférés ?

A vrai dire, je ne peux pas citer un produit AOP ou IGP plutôt qu'un autre. En tant que Valaisan, je suis particuliè-

rement fier du Raclette du Valais AOP qui est un superbe produit, sans comparaison avec d'autres fromages à raclette « standards ». Je suis également enthousiasmé par l'histoire à succès que représente Le Gruyère AOP. L'année dernière, les fromagers ont réussi à en écouler 2% de plus qu'une année auparavant, soit quelque 30'000 tonnes, malgré la force du franc suisse et les effets de la récession économique. La gestion du Gruyère AOP est vraiment un exemple à suivre.

Pour quelles raisons, à votre avis, les produits suisses traditionnels devraient-ils viser l'AOP ou l'IGP ? Où voyez-vous les avantages ?

En Suisse, une AOP ou une IGP offre l'avantage d'être un produit à 100% suisse. Les producteurs de la région concernée sont responsables collectivement de leur produit, ce qui est très apprécié des consommateurs. La reconnaissance réciproque des AOP et IGP entre la Suisse et l'Union européenne est également très importante et va offrir des perspectives d'exportation supplémentaires.

Cette année, vous avez la position de premier citoyen suisse. Est-ce que les AOP et les IGP occupent une place privilégiée dans votre politique ?

Je me suis déjà fortement impliqué pour les AOP et IGP dans la politique agricole 2011, car je suis imprégné de cette culture. Je me considère comme un « politicien d'origine », et cela influence toute mon action politique.

Vous êtes également membre du Conseil d'administration de la Migros. Comment évaluez-vous la position des AOP et IGP chez le grand distributeur ?

Je me réjouis que le grand distributeur accorde d'une manière générale toujours plus de valeur aux produits régionaux. Les produits AOP et IGP sont naturellement les bienvenus dans ce concept. Grâce à leur identité forte, ils ne peuvent ainsi pas être comparés aux produits de masse.





Raclette du Valais AOP

Le véritable Raclette du Valais AOP est disponible dans les points de vente depuis octobre 2010. Les amateurs du savoureux fromage fondant peuvent désormais avoir la garantie de sa provenance en recherchant le fameux logo AOP à croix suisse.



L'Association partenaire du « Festival de la saucisse » de Lucerne

Le festival de la saucisse se tiendra du 15.4 au 11.9 au Musée d'histoire de Lucerne. L'Association suisse des AOP-IGP y sera représentée au bar à saucisses un jour par semaine. Elle y organisera également quatre séminaires sur les six saucisses IGP enregistrées à ce jour que les participants pourront découvrir tant par la théorie que la dégustation. Plus d'informations au sujet du festival sous www.alleswurscht.ch.

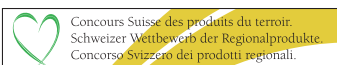


Plaisirs gustatifs régionaux et nationaux

L'association « Das Beste der Region » organise du 12.8 au 4.9 la manifestation « Genuss'11 » qui aura lieu pour la 4^e fois dans les cantons d'Argovie, Berne, Lucerne et Soleure. Cette année, l'arrière-pays montagneux du canton de Zurich les rejoindra et mettra sur pied également plusieurs événements autour du goût et des spécialités régionales. Trouvez plus d'infos sous www.regionalprodukte.ch.

Au niveau national, la désormais incontournable « Semaine du goût » aura lieu du 15 au 25.9. Au cours de cette manifestation, ce sont surtout, mais pas seulement, les écoliers qui sont invités à redécouvrir le sens du goût et la vraie valeur des denrées alimentaires. Plus d'infos sous www.gout.ch.

Les AOP et IGP sont bien présentes dans les deux manifestations.



Concours suisse des produits du terroir

Ce concours a lieu tous les deux ans à Courtemelon dans le Jura. Lors de la dernière édition, de nombreuses spécialités AOP et IGP y avaient récolté des prix. Cette année, le marché rassemblant l'ensemble des acteurs suisses du terroir se retrouvera à Courtemelon les 1^{er} et 2 octobre.



Foires et manifestations

Dans sa tâche de promotion, l'Association suisse des AOP-IGP prend part à plusieurs foires et manifestations d'envergure nationale. Il s'agit de: LUGA, Lucerne, et BEA, Berne (les deux du 29.4 au 8.5), Fête fédérale de musique, Saint-Gall (17 au 19.6 et 24 au 26.6), Cheese-Festival Lucerne et Berne (17.9 et 8.10), Comptoir Suisse, Lausanne (16 au 25.9), Züspa, Zurich (23.9 au 2.10), Olma, Saint-Gall (13 au 23.10), Gourmesse, Zurich (7 au 10.10), Salon des Goûts & Terroirs, Bulle (28.10 au 1.11), Riegger-Fest, Birrhard (28 au 29.10), Slow Food Market, Zurich (11 au 13.11). Nous vous y accueillerons avec plaisir pour vous faire déguster nos spécialités.



Escalopes de Gruyère AOP

Le plus apprécié des fromages suisses peut se savourer sous les formes les plus diverses, que ce soit en tranches, en dés, râpé, fondu, voire sous forme d'« escalopes ».

Pour 4 personnes

1,5 dl de lait

75 g de farine

3 œufs

sel

1 gros poireau

200 g de Gruyère AOP salé

4 tranches de jambon

beurre pour la poêle

Mélanger le lait et la farine pour obtenir une pâte lisse. Ajouter les œufs et le sel en mélangeant. Laisser reposer 30 minutes.

Partager le poireau en deux dans le sens de la longueur et découper des lanières. Les faire cuire 2 à 3 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Les prélever ensuite avec une écumoire, les tremper dans de l'eau glacée, puis les égoutter sur du papier-ménage.

Couper le fromage en 8 morceaux d'environ 5 x 5 x 1 cm. Couper le jambon en lanières de 5 cm de large. Enrouler le jambon et le poireau autour des morceaux de fromage.

Faire fondre un peu de beurre dans une petite poêle. Faire cuire 8 crêpes fines avec la pâte. Déposer sur chacune d'elles les préparations de fromage. Assembler les bords et former une escalope.

Faire rissoler les escalopes dans le beurre à feu moyen de chaque côté pendant 10 minutes.

Servir avec une salade.



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

Abonnement gratuit « 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: abonnez-vous à « Tradition & Terroir », c'est GRATUIT!

- Je souhaite m'abonner gratuitement à la revue AOP-IGP « Tradition & Terroir »
- Je participe au concours annuel, dont le 1^{er} prix est un week-end pour deux personnes en Gruyère.



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)