



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Poire à Botzi AOP

Reportage

Roger Federer

Interview

Scones au Sbrinz AOP et à la Poire à Botzi AOP
Poire à Botzi AOP au vin rouge et au miel

Recettes

Impressum

Publication	N° 12 / avril 2015
Tirage	35 000 exemplaires ; 15 000 fr., 20 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Susanne Weber
Impression	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Parution	1-2 × 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	Paysage dans la zone de production de la Poire à Botzi AOP
Page 2	Alpstein Sântis, région d'origine de la St. Galler Bratwurst IGP (saucisse à rôtir)
Page 4	Zuger Kirschtorte IGP (gâteau au kirsch de Zoug)
Page 6	Vignoble genevois devant le Salève, région d'origine de la Longeole IGP
Page 8	Poire à Botzi AOP, fruits à maturité, canton de Fribourg
Page 10	Roger Federer, joueur de tennis professionnel
Page 12	Traditions suisses: joueurs de cor des Alpes et lanceurs de drapeau
Page 14	Scones au Sbrinz AOP et à la Poire à Botzi AOP
	Poires à Botzi AOP au vin rouge et au miel
Photos	Couverture recto, pages 2, 6, 8: WAPICO ; page 4: speck.ch ; page 10: PHOTOPRESS.CH ; page 12: sondereggerfotos.ch ; page 14: Sabine Leuba et Swissmilk



No. 01-15-510738 - www.myclimate.org
© myclimate - The Climate Protection Partnership

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
Des filières sous contrôle strict qui offrent plus de 15'000 places de travail	7
<hr/>	
Reportage	
Histoire à succès de la Poire à Botzi AOP	9
<hr/>	
Interview	
Roger Federer: joueur de tennis professionnel	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recettes	
Scones au Sbrinz AOP et à la Poire à Botzi AOP	
Poire à Botzi AOP au vin rouge et au miel	15
<hr/>	





«Faire ce que l'on dit et dire ce que l'on fait»

Oui, vous avez bien lu : « Faire ce que l'on dit et dire ce que l'on fait ». Je connais très bien le proverbe original et aucune faute de frappe ne s'est immiscée dans la citation.

En toute sincérité : Même si vous parlez régulièrement en bien des produits suisses, que vous qualifiez de grande qualité et fort goûteux, êtes-vous toujours conséquent dans vos achats et faites-vous aussi régulièrement et assidument l'acquisition de tels produits ? Nous avons souvent tendance à « embellir » nos mots et nos actes pour ne pas nous discréditer. N'avez-vous par exemple jamais constaté que certains restaurants qui se targuent de n'utiliser que des produits régionaux sont amenés à faire des compromis en achetant des produits importés, parce qu'ils sont meilleur marché ? Que cela se passe consciemment ou non, la question reste ouverte ...

« Offensive sur le marché indigène ! » Suisse Tourisme veut contrer l'envolée du franc Suisse par une campagne qui s'adresse prioritairement aux touristes helvétiques. La campagne a pour objectif de renforcer l'important marché indigène. Sur le site internet « myswitzerland.com », un chaleureux « Grüezi. Bonjour. Buongiorno. Allegra » accueille les visiteurs, accompagné d'un texte évocateur qui met en exergue nos panoramas de montagnes uniques, des paysages enchanteurs et une quantité d'offres irrésistibles dans des hôtels typiquement suisses.

C'est exactement la voie à suivre ! Pas seulement pendant les vacances, mais également lors des achats quotidiens. Laissez-vous inspirer par les savoureuses spécialités AOP ou IGP provenant de toute la Suisse et égayez votre quotidien d'ambiances de vacances. Pour finalement « faire ce que l'on dit et dire ce que l'on fait » !

Markus Baumann
Directeur Sbrinz Käse GmbH



Des filières sous contrôle strict qui offrent plus de 15 000 places de travail

Les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) sont des signes de qualité reconnus par l'Etat, garants de l'authenticité et de l'origine des produits qui les arborent. Grâce à des contrôles stricts et réguliers, le consommateur a la garantie que les spécialités estampillées du logo rouge et noir (pour les AOP) ou rouge et gris (pour les IGP) à croix suisse sont élaborées selon des méthodes traditionnelles dans leur région d'origine, avec des matières premières produites par des agriculteurs de la zone d'origine (pour les AOP) ou de toute la Suisse (pour les IGP).

Des filières garantissant des milliers d'emplois

Les spécialités AOP et IGP ne garantissent pas seulement des plaisirs gustatifs authentiques, ils offrent également plus de 15 000 places de travail dans l'agro-alimentaire, distribution et vente non compris. Leur importance socio-économique se traduit par les chiffres-clés suivants :

- 10 000 exploitations agricoles productrices de matière première, soit plus d'une sur six,
- 1300 entreprises de transformation, telles fromageries, boucheries, boulangeries, moulins ou distilleries,
- 72 000 t de produits élaborés chaque année, dont environ la moitié est exportée,
- CHF 700 000 000.– de chiffre d'affaires obtenu à la production, soit quelque 1.4 milliards de francs à la vente.

Derrière ces chiffres se cachent de nombreuses prestations à la collectivité publique. En effet, les spécialités traditionnelles sont souvent élaborées dans des régions décentralisées. Le maintien, voire le développement d'activités économiques liées aux produits du terroir, y apporte une diversité de débouchés bienvenue. Le tourisme en bénéficie particulièrement : La production de fromages d'alpage par exemple entretient des paysages attractifs grâce à la pâture, offre à la restauration locale des produits goûteux authentiques, permet la mise

sur pied de visites de sites de production emblématiques, l'organisation d'événements populaires liés à des traditions ancestrales comme la désalpe ou encore la mise en scène de l'histoire de la production régionale dans des musées.

Les fraudes sur les indications géographiques doivent être combattues

Le Parlement souhaite empêcher les abus en matière d'AOP et IGP. Suivant le Conseil National, le Conseil des Etats a accepté en décembre dernier deux motions à ce sujet. La première exige que les producteurs d'AOP et d'IGP ne puissent plus les produire dans les pays qui n'ont pas signé d'accord de reconnaissance mutuelle en faveur de ces produits, comme c'est le cas aujourd'hui avec l'UE et la Russie. La deuxième donne mandat au Conseil fédéral de négocier avec les Etats-Unis un accord de reconnaissance des produits bénéficiant d'une AOP ou IGP.

Un long chemin jusqu'à l'obtention de l'AOP ou l'IGP

Aujourd'hui, 21 produits suisses sont protégés par l'AOP et 10 par l'IGP. Plusieurs sont en attente du précieux sésame, dont l'Absinthe du Val-de-Travers et l'Huile de noix de Sévery. Ces deux exemples illustrent bien le long chemin à parcourir par les filières jusqu'à l'enregistrement de leur spécialité comme AOP ou IGP. Elles doivent en effet démontrer, entre autre, la non-généricité de la dénomination à protéger (par ex. « Absinthe du Val-de-Travers » et pas « Absinthe ») et prouver ses références historiques (par ex. « Huile de noix de Sévery » et non « Huile de noix vaudoise »).

Nouvelle IGP — Zuger Kirschtorte

La Zuger Kirschtorte est le 10^{ème} produit IGP qui est inscrit au registre fédéral des AOP-IGP. La demande d'enregistrement avait été déposée le 30 juin 2010 par l'association « Verein Zuger Kirschtorten Gesellschaft » à Zoug et a obtenu la protection le 6 mars 2015. Le gâteau au Kirsch de Zoug est le 2^{ème} produit protégé de ce canton après le Zuger / Rigi Kirsch AOP.



Histoire à succès de la Poire à Botzi AOP

Histoire

L'origine de la poire à Botzi est probablement à rechercher en Italie. Il n'existe que peu d'écrits à son sujet. On prétend que des mercenaires fribourgeois l'auraient ramenée de la région de Naples il y a 300 à 400 ans pour la cultiver dans leurs vergers. Dans le climat propice des Préalpes, ces poiriers se sont répandus rapidement et ont commencé à côtoyer les arbres haute-tige du canton de Fribourg et de ses régions limitrophes. Cette poire a plu : en 1911, la revue arboricole « Der Schweizerische Obstbauer » classe cette variété parmi l'une des meilleures poires d'automne et en conseille la plantation aux arboriculteurs. Suite à cette acclimatation réussie, la poire à Botzi commence à être mentionnée dans les livres de recettes locaux. Cette poire est devenue l'ingrédient indispensable d'un plat du traditionnel menu de la bénichon, fête d'abord religieuse puis profane marquant la fin de l'été dans le canton de Fribourg. Elle est servie traditionnellement avec le ragoût d'agneau ou de mouton.

Caractéristiques physiques et organoleptiques

La poire à Botzi AOP est petite, ronde, verte à rouge-brun avec des joues rouges après quelques nuits froides et pousse en grappe sur les arbres. Le nom de la variété, « petite poire à grappe » découle directement de cette particularité. A maturité de consommation, on sentira des notes vertes comme vert pomme et herbe fraîchement coupée, de fruits mûrs et fermentés avec parfois une fine et agréable note de vanille. Son goût est d'une douceur assez prononcée avec une acidité faible et une légère amertume. Cueillie début août en plaine dans les vergers situés sur les rives sud du lac de Neuchâtel à début septembre pour les cultures en altitude, cette poire d'automne ne se conserve pas longtemps à l'état frais. C'est pourquoi on élabore des conserves en remplissant à chaud des bocaux qui permettent ainsi de la conserver jusqu'à plusieurs années. Les poiriers, traditionnellement cultivés sous forme de haute-tiges, ont progressivement disparu depuis les années 1950, en raison du vieillissement et de l'arrachage de nombreux vergers hautes-tiges. Vers les années 1970, la poire à Botzi était devenue relativement rare et les quelques

fruits que l'on trouvait étaient souvent de mauvaise qualité et chers. Sous l'impulsion d'un pépiniériste fribourgeois et pour répondre à la demande, la petite poire à grappe a été greffée sur des porte-greffes de cognassier et intéresse quelques arboriculteurs du canton de Fribourg qui en plantent des cultures en haie fruitière. Actuellement, 19 producteurs cultivent environ 3000 arbres sur une surface totale de 4 hectares, dans la zone géographique qui s'étend sur l'ensemble du territoire du canton de Fribourg, y compris les deux enclaves bernoises ainsi que sur quelques communes et enclaves limitrophes vaudoises. Sa plantation est d'ailleurs limitée à une altitude maximale de 900 mètres. En 2014, la production totale de Poire à Botzi AOP a été de 45 tonnes environ ce qui représente une petite récolte.

Une AOP depuis 2007

Cet automne, ce sera la huitième récolte de ce fruit sous l'appellation poire à Botzi AOP ! Pour éviter toute confusion, il a fallu changer le nom de la variété en français et le remplacer par « petite poire à grappe » pour désigner l'arbre. Le nom allemand de « Büschelbirne » a pu être conservé pour la variété, étant donné qu'il ne désigne pas l'AOP. Grâce à cette appellation protégée, sa notoriété s'est rapidement répandue bien au-delà des frontières du canton de Fribourg et la demande ne cesse d'augmenter d'année en année. Les restaurateurs qui désirent la proposer sur leur carte doivent réserver des poires en été déjà auprès des producteurs AOP. L'interprofession, l'Union Fruitière Fribourgeoise, gère sa promotion en collaboration avec la Confrérie de la Poire à Botzi créée en 2008 et dont l'un des buts est d'« encourager l'utilisation sous toutes les formes de la Poire à Botzi AOP, notamment sa consommation à l'état frais, son intégration dans des mets cuisinés, ainsi que tous les produits dérivés tels que vin cuit, eau-de-vie, etc. ». Un mérite culinaire est décerné chaque année à un producteur, un restaurateur ou toute personne sélectionnée par un jury institué par la Confrérie.

www.poire-a-botzi.ch



Roger Federer: joueur de tennis professionnel

Roger Federer est considéré par les experts comme le meilleur joueur de tennis de tous les temps. Le sympathique bâlois de 33 ans est le seul joueur à avoir gagné trois fois dans sa carrière trois titres de Grand Chelem pendant la même saison. Il a en outre été élu quatre fois meilleur sportif mondial de l'année et six fois meilleur sportif suisse de l'année.

Pour le monde entier, «Roger Federer» est intimement lié à la Suisse. Que signifie la Suisse pour vous?

La Suisse est ma patrie. Je suis né en Suisse, je m'y sens à la maison et y passe la plus grande partie de mon temps hors du stress des tournois. J'éprouve à chaque fois un sentiment merveilleux quand je descends de l'avion et me retrouve à nouveau à la maison.

De quoi vous réjouissez-vous lorsque vous rentrez en Suisse après un séjour à l'étranger?

Je me réjouis de retrouver mon chalet dans les montagnes, de faire des randonnées en famille et de griller simplement une saucisse dans la nature avec mes enfants et Mirka. Après des semaines intenses de tournois, j'aspire surtout à la tranquillité et à partager du temps avec ma famille et mes amis.

Quelles significations ont pour vous les traditions suisses et lesquelles appréciez-vous?

La tradition suisse signifie beaucoup pour moi, surtout au niveau culinaire. J'apprécie en particulier la fondue et la raclette que je mange même à 30° C, la saucisse à rôtir à Wimbledon, les Leckerlis Bâlois et le chocolat Lindt, dont je raffole.

Est-ce qu'il vous arrive qu'un produit typique suisse vous manque lorsque vous êtes à l'étranger? Si oui, lequel en particulier?

En fait, pas vraiment. Avec Fedex ou DHL, tout est possible. Pour des produits bien particuliers lorsque je suis en tournée, je me tourne vers ma famille et mes amis qui me gâtent de diverses gourmandises.

Qu'est-ce qu'une alimentation saine pour vous?

Dans mon sport, une alimentation équilibrée est extrêmement importante. J'aime la salade et les légumes frais de toutes sortes et je m'efforce de me nourrir quotidiennement de manière saine et équilibrée.

Si vous deviez avouer un péché culinaire, lequel serait-ce?

J'adore tous les fromages. La viande des Grisons et la saucisse à rôtir de Saint-Gall font partie de mes mets favoris. Et je n'oublie pas non plus la salade de cervelas!

Quel est votre produit AOP-IGP préféré?

La St. Galler Bratwurst.

Nous vous remercions de cette interview et vous souhaitons d'avoir toujours autant de plaisir et de succès au tennis et avec votre famille!

www.rogerfederer.com





Foires et autres événements publics

Cet été, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: Zuger Chriesitag (04.07.), Fête de la tomate, Carouge (03.–05.07.), Genussmarkt von das Beste der Region, Schönbühl (21.08), VINEA, Sierre (04.–06.09.). N'hésitez pas à passer sur notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les !



Expo Milan 2015

L'exposition universelle de Milan a lieu du 1^{er} mai au 31 octobre 2015. A l'occasion de la Fête du 1^{er} août, un brunch composé d'AOP-IGP et de produits médaillés au Concours suisse des produits du terroir sera offert aux visiteurs sur le Pavillon Suisse en présence du Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann. Un train spécialement affrété depuis la Suisse permettra en outre aux médias et invités de déguster pendant le trajet jusqu'à Milan diverses spécialités régionales suisses.

www.padiglionesvizzero.ch



Genuss'15 : on pourra à nouveau festoyer avec les produits régionaux !

Découvrez et dégustez du 21 août au 13 septembre les produits régionaux estampillés « Das Beste der Region » pendant la manifestation Genuss'15. Ce sont en effet plus de 100 événements centrés sur les spécialités locales qui sont mis sur pied dans les cantons de Berne, Argovie, Soleure ainsi qu'en Suisse centrale et dans l'Oberland zurichois. Vous trouverez plus d'informations au tél. 031 938 22 11 ou sous www.regionalprodukte.ch.



100 ans de Zuger Kirschtorte (gâteau au kirsch de Zoug)

A Zoug, l'année 2015 est entièrement placée sous le signe de la Zuger Kirschtorte. C'est en effet en 1915 que Heinrich Höhn l'a inventée et développée au fil du temps en véritable emblème culinaire. La société des artisans de la « Zuger Kirschtorte » fête ce jubilé tout au long de l'année. Une telle délicatesse n'a pas été inventée du jour au lendemain et ne peut donc pas non plus se fêter en un seul jour ! Les réjouissances débutent au printemps avec l'inauguration de la « voie du gâteau au kirsch de Zoug ». Trouvez plus d'informations sous www.zuger-kirschtorten-gesellschaft.ch.



Gästival – 200 ans d'hospitalité en Suisse centrale

L'année 2015 est placée sous le signe de l'hospitalité en Suisse centrale. Les cantons de Lucerne, Uri, Schwyz, Obwald et Nidwald se sont en effet regroupés en association dans le but de fêter les 200 ans d'histoire du tourisme dans la région. Le Sbrinz AOP sera naturellement de la partie en étant présent à de nombreuses manifestations dans le cadre de la fête qui se déroulera du 29 mai au 4 octobre 2015 en plusieurs endroits de la région. Vous aurez ainsi plusieurs occasions d'y déguster les fameuses et délicates brisures et rebibes de Sbrinz. www.gaestival.ch



Scones au Sbrinz AOP et à la Poire à Botzi AOP

Pour env. 50 pièces

Ingrédients

Papier sulfurisé pour la plaque; 200 g de farine; 1 cc de poudre à lever; 1/2 cc de sel; poivre du moulin; 120 g de Sbrinz AOP fraîchement râpé; 50 g de beurre froid, coupé en morceaux; env. 150 g de poires à Botzi AOP, râpées; 1 oeuf battu; 2–3 cs de jus de pommes ou de lait; du physalis pour décorer (facultatif).

Préparation

Mélanger à la main la farine, la poudre à lever, le sel, le poivre et le fromage. Incorporer la poire, l'oeuf et le liquide, travailler en une pâte humide, sans pétrir. Déposer la pâte par cuillerées à café sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Cuire 10–12 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C, servir tiède. La pâte peut être préparée 1–2 heures à l'avance et gardée à couvert au réfrigérateur. Incorporer en plus à la pâte 2–3 cs de noisettes finement hachées. Former des scones plus gros, les couper en deux et les garnir de légumes marinés, par ex.

Poire à Botzi AOP au vin rouge et au miel

Pour 6 personnes

Ingrédients

6 morceaux de Sbrinz AOP, env. 300 g; 4 dl de vin rouge; 100 g de miel de forêt; 6 petites poires à Botzi AOP, env. 400 g, parées, avec la tige; 2 cs de beurre; poivre du moulin.

Préparation

Dresser le Sbrinz AOP sur les assiettes, laisser chamber 20–30 min à température ambiante. Épépiner les poires à Botzi AOP par le bas. Porter le vin à ébullition avec le miel, y cuire les poires à Botzi AOP al dente en les tournant régulièrement et délicatement. Sortir les poires, couvrir et préserver au chaud. Réduire le jus en sirop, incorporer le beurre. Dresser les poires à Botzi AOP à côté du Sbrinz AOP, napper de jus, servir chaud. Préparer les poires à Botzi AOP et le jus un demi jour à l'avance, maintenir à température ambiante. Servir avec de la baguette croustillante.



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 : _____

