



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP
(fromage d'alpage et à rebibes bernois)

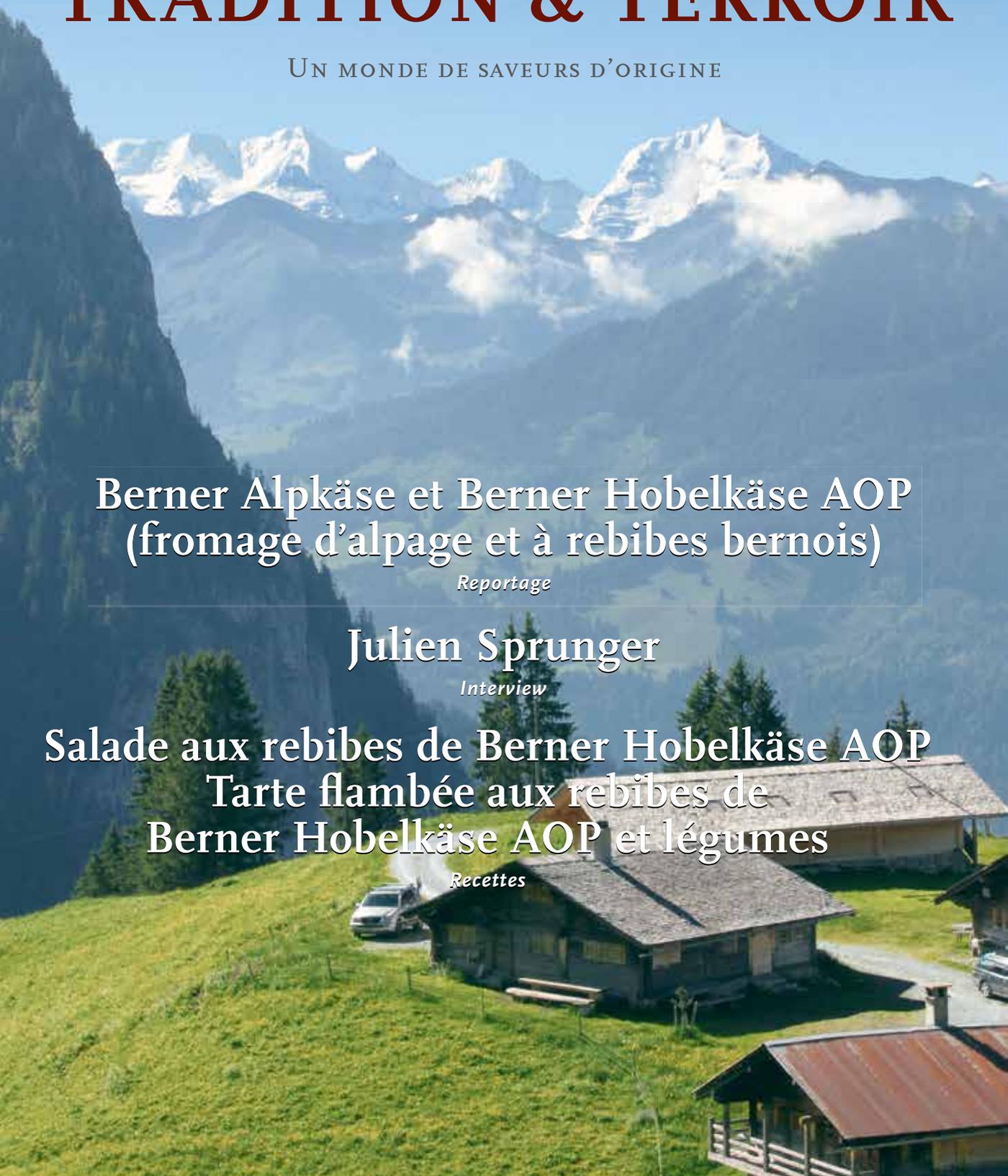
Reportage

Julien Sprunger

Interview

Salade aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP
Tarte flambée aux rebibes de
Berner Hobelkäse AOP et légumes

Recettes



Impressum

Publication	N° 13 / septembre 2015
Tirage	35 000 exemplaires ; 20 000 fr., 15 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Lisa Oppliger, 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	Alpage Morgeten, paysage dans la zone de production du Berner Alp- et Hobelkäse AOP
Page 2	Paysage dans la zone de production de L'Etivaz AOP
Page 4	Viande séchée du Valais IGP
Page 6	Vignes dans le terroir d'origine du Saucisson vaudois IGP
Page 8	Production du Berner Alpkäse AOP, alpage Morgeten
Page 10	Julien Sprunger, joueur de hockey sur glace au HC Fribourg-Gottéron
Page 12	Tradition helvétique: la lutte suisse
Page 14	Salade aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP
	Tarte flambée aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP et légumes
Photos	Couverture recto, page 8: Sabine Leuba, pages 2, 4, 6: WAPICO ; page 10: Gottéron MJ Sàrl; page 12: sondereggerfotos.ch ; page 14: Swissmilk

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
Mais qu'est-ce qu'un produit « du terroir »?	7
<hr/>	
Reportage	
Berner Alpkäse AOP et Hobelkäse AOP: spécialités savoureuses de l'Oberland bernois	9
<hr/>	
Interview	
Julien Sprunger, capitaine du HC Fribourg-Gottéron	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recettes	
Salade aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP	
Tarte flambée aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP et légumes	15
<hr/>	





Le succès des produits du terroir

Les produits régionaux sont dans la tendance et la demande des consommateurs est croissante. Le commerce de détail a saisi tout l'intérêt de se profiler sur ce créneau et communique à tout va sur la proximité. Mais qu'est-ce qu'un produit régional? Est-ce que les produits de tel distributeur seraient plus régionaux que les autres? Et puis-je me fier à la promesse faite dans la publicité?

Les produits AOP sont la Rolls-Royce des produits régionaux. Leur cahier des charges strict définit l'origine du produit et détermine la façon de le travailler de manière précise en s'appuyant sur la tradition. La crédibilité est garantie sur toute la ligne.

Il n'y a toutefois pas que les AOP et IGP qui garantissent le caractère régional des produits. Bien qu'ils soient encore peu connus, les labels «Das Beste der Region», Culinarium, alpinavera et Pays romand – Pays gourmand sont réservés à des produits certifiés, soumis à des règles strictes au niveau de la provenance de la matière première. Le périmètre de la production et de la transformation y est aussi clairement défini, si bien que le consommateur peut avoir la garantie que par son acte d'achat, il contribue également au développement régional.

Un point commun à tous ces produits est la bonne collaboration entre les divers acteurs formant la chaîne de la valeur ajoutée. Cette dernière renforce ainsi la structure socio-économique dans les régions et la maintient en bonne santé. Elle permet également d'entretenir un précieux savoir-faire et ancre une tradition au niveau local. Ceci pour le plus grand plaisir de nos papilles.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'N. Degen'.

Nadine Degen
Directrice « Das Beste der Region »



Mais qu'est-ce qu'un produit « du terroir » ?

Quand une nouvelle tendance rencontre le succès, comme c'est le cas avec les produits dits « régionaux », le commerce de détail adapte sa stratégie et essaye de se profiler aussi sur ce thème. Cela a pour conséquence qu'aujourd'hui, des qualificatifs comme « régional », « de proximité » et même « du terroir » sont utilisés à tout va, au risque d'être galvaudés. Dans ce contexte, il devient de plus en plus difficile pour les authentiques produits du terroir comme les AOP et les IGP de se distinguer de la masse, tant les messages et les images diffusés contribuent à semer la confusion chez le consommateur.

Le terme « terroir » retient ici toute notre attention, car il puise son origine, c'est le cas de le dire, dans la tradition française et n'est pas traduisible au sens strict du terme. Explications.

Terroir et typicité

Un lien au terroir est exigé pour chaque produit AOP ou IGP. Les AOP et les IGP doivent en effet avoir des caractéristiques déterminées par leur origine géographique. Mais comment comprendre ce lien au terroir, que signifie-t-il ?

Le terroir n'est pas seulement un espace naturel influencé par des facteurs climatiques, pédologiques et agronomiques. Il est aussi un espace humain de savoir-faire, de traditions. C'est l'ensemble de ces facteurs naturels et humains qui va donner au produit son caractère, sa qualité, sa typicité. Transmis depuis des générations, ces savoirs donnent à une AOP ou une IGP une profondeur historique et patrimoniale.

Le terroir est ainsi au carrefour de facteurs naturels et humains qui donnent son identité et sa typicité au produit. La réalité historique du terroir permet par ailleurs de comprendre pourquoi tel produit est né dans telle région. Si la viande est séchée en Valais plutôt que fumée, c'est grâce au vent qui balaie les vallées. Si un fromage se présente sous forme de grosses meules, c'est parce que le berger valorise à l'alpage le lait de plu-

sieurs troupeaux. Quant à presque toutes les saucisses, elles sont à base de porc, car l'élevage porcin est courant pour valoriser le petit-lait des fromageries.

Mettre en évidence les contraintes environnementales et sociales qui prévalaient à l'époque permet donc d'expliquer ce qui caractérise encore de nos jours le produit AOP ou IGP. Définir un cahier des charges en choisissant des pratiques qui maintiennent le lien entre le produit et son terroir, c'est préserver la typicité du produit et mettre en valeur une culture riche de traditions souvent ancestrales.

Nécessité de codifier l'origine

La référence à l'origine d'un produit ne peut par conséquent pas se limiter à la seule localisation géographique d'un produit, mais elle doit comprendre des règles de production formalisées qui perpétuent le lien entre le produit et son terroir, qui protègent les traditions ancestrales, qui garantissent l'implication de l'homme et de son savoir-faire dans la production.

En conclusion, un produit « régional » n'est donc pas forcément un produit « du terroir ». Si le premier est (ou devrait être...) certes élaboré avec des matières premières issues de la région concernée où elles sont transformées, il lui manquera par contre la profondeur historique et le caractère patrimonial. En cas de doute, vous pouvez vous fier aux deux logos suivants qui vous donnent toute garantie à ce sujet:





Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP: deux spécialités savoureuses de l'Oberland bernois

L'alpage «Morgeten» est situé dans un paysage idyllique, avec vue sur les sommets enneigés. Sur les pâturages fleuris, les vaches broutent paisiblement alors que les chats profitent des rayons du soleil. L'alpage est en activité depuis le début du mois de juin et les vaches vont y passer 100 jours avant d'être ramenées en plaine.

Fromagère par passion

Arrivée de Prague, Jarka Haueter vit et travaille avec son mari, leurs deux enfants et ses beaux-parents depuis 10 ans sur l'alpage «Mittlist Morgeten». Elle a appris l'art de la fabrication du fromage par son beau-père, Christian Haueter. Elle maîtrise parfaitement son sujet, et «son» «Berner Alpkäse AOP» est tout-à-fait goûteux. Si la gracieuse fromagère se sent autant à l'aise dans son tablier blanc et ses lourdes bottes de travail, c'est qu'elle fabrique du fromage avec passion. Ses yeux brillent quand elle s'exprime à ce sujet. Ce qui lui plaît le plus dans cette activité artisanale traditionnelle est la traite et l'élaboration du produit fini, le délicieux fromage d'alpage. La Tchèque d'origine vit son métier pleinement et se réjouit chaque fois que ses hôtes sont séduits par le fruit de son labeur.

La fabrication du «Berner Alpkäse AOP»

La fromagère commence son travail sur l'alpage «Morgeten» à 5h30. Les vaches, qui ont passé la nuit sur les pâturages, sont amenées à l'écurie puis traitées. 53 vaches fournissent du lait pour le fromage. Après que le fromage fabriqué la veille a été déposé dans un bain de saumure, les quelque 800 litres de lait récoltés sont versés dans le chaudron en cuivre puis chauffés lentement sur feu de bois jusqu'à 32°C. De la présure y est ajoutée. Dès que le lait est assez épais, le caillé est tranché jusqu'à ce que des grains de la grosseur du blé soient formés. La fromagère continue de brasser le caillé jusqu'à la température de 52°C. Dès que la masse a atteint la consistance souhaitée et que le goût est jugé bon, Jarka et son aide glissent une toile sous cette dernière, la soulèvent puis la suspendent à un crochet. Après avoir égoutté quelques minutes, la masse compacte est à nouveau tranchée dans tous les sens, puis versée dans

un moule. La meule pèse entre 8 à 10 kg et sera retournée et égalisée plusieurs fois dans le but d'obtenir une surface lisse. Le lendemain matin, le fromage est placé dans un bain de sel pour 24 heures. Cette étape permet la conservation du produit, la formation d'une croûte et lui confère des arômes légèrement salés. Le «Berner Alpkäse AOP» est ensuite frotté et humecté quotidiennement jusqu'à sa maturité de consommation, soit quatre mois et demi plus tard. Les fromages élaborés sur l'alpage sont écoulés par le biais d'automates frigorifiques placés le long des chemins pédestres voisins, dans divers petits magasins des environs, au restaurant et aussi utilisés pour la propre consommation de la famille.

Sur l'alpage «Morgeten»

L'alpage «Mittlist Morgeten» est situé à 1655m. Il fait partie de la coopérative d'alpage «Morgetenberg – Bunschen» de la commune d'Oberwil dans le Simmental. Deux générations se partagent le travail sur l'alpage: Jarka et Alex Haueter ainsi que les parents de ce dernier, Anne et Christian Haueter. Le chemin d'accès passe à travers des paysages enchanteurs, le long d'un pont suspendu, le «Leiternweide», et à côté d'une chute d'eau imposante. A partir de l'alpage «Untrist Morgeten», une autorisation de passage pour véhicules est nécessaire jusqu'à l'alpage «Mittlist Morgeten». Le hameau est composé de sept chalets, une fromagerie et un restaurant d'alpage. C'est un but pour diverses randonnées et gîte d'étape. Il est possible d'y louer cinq chambres aménagées avec amour, un dortoir collectif et un bain d'alpage. Ce sont surtout des touristes suisses qui y passent depuis Weissenburg via le col «Morgeten» qui conduit à la cabane du Gantrisch. Ils viennent s'y reposer ou faire la fête et peuvent observer tôt le matin Jarka au travail. L'assortiment des fromages sur l'alpage est riche et varié. Il comprend le «Berner Alpkäse AOP», un fromage à raclette, du fromage de chèvre, un fromage au thym, du fromage frais, des yogourts et du beurre. Environ cinq tonnes de «Berner Alpkäse AOP» sont produites chaque saison, et il y a toujours des fromages de 2–3 ans d'âge conservés à la cave.

www.casalp.ch / www.morgeten.ch



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

F. C. F. K. B.

Grupe

SWITZERLAND

16

Julien Sprunger, capitaine du HC Fribourg-Gottéron

Julien Sprunger est un Fribourgeois pure souche. Né à Grolley il y a 29 ans, il joue au HC Fribourg-Gottéron depuis 2002 et est indissociable du hockey sur glace, tant au niveau national qu'international.

Qu'est-ce qui vous lie à votre patrie, la ville de Fribourg?

Fribourg est ma ville, mon canton. J'ai la chance de pouvoir le représenter dans toute la Suisse. Une petite ville en même temps historique, moderne, calme et qui bouge. On ne s'ennuie pas à Fribourg et il y fait bon vivre. L'ambiance de la basse ville, le carnaval des Bolzes, la Saint-Nicolas, Hubert sur son vélomoteur sont des immanquables de cette ville qui est unique à mon goût.

Quelle signification ont pour vous les traditions suisses et lesquelles appréciez-vous?

Je pense que les Suisses sont très fiers de leur pays et très patriotes. Quelque chose que j'apprécie beaucoup. Un pays très ouvert et une liberté que nous envient plus d'un. Certains sports tels la lutte suisse, les combats de reines en Valais, sont uniques au monde et j'aime ces «vieilles traditions» qui ne vieillissent pas et passionnent toujours autant.

Quel est votre plus beau souvenir en tant que joueur de hockey sur glace?

Dur d'en choisir un. Les jeux Olympiques, la finale contre Berne, dont quelques goals importants y font partie.

Quels sont les objectifs que vous aimeriez encore atteindre en tant que joueur de hockey sur glace et également avec votre club, le Fribourg-Gottéron?

J'ai eu la chance de participer à plusieurs championnats du monde, aux jeux Olympiques, mais mon plus grand rêve est de gagner le titre de champion suisse avec mon club.

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

Pour un sportif, l'alimentation est très importante. Manger sainement veut dire pour moi manger varié, de tout (féculents, légumes, fruits, poissons, viande, etc.). Ce qui est important pour moi, c'est la qualité des produits, leur provenance, leur fraîcheur et la saison à laquelle je les mange.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous?

Le Gruyère, le Vacherin, la cuchaule, les meringues ;-)?

(Remarque de la rédaction: seuls le Gruyère et le Vacherin fribourgeois sont des AOP, pas la cuchaule, ni les meringues.)

Quel est votre produit AOP-IGP préféré?

Ça se partage entre le Gruyère bien évidemment et la Cuchaule.

Merci beaucoup pour cette interview. Nous vous souhaitons une saison remplie de succès!

www.gotteron.ch





Foires et autres événements publics

Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: Comptoir Suisse, Lausanne (19 au 28.9), Züspa, Zurich (26.9 au 5.10), Foire du Valais, Martigny (2 au 11.10), Cheese-Festival, Thoun, Lucerne, Berne et Rapperswil (11.10, 18.10, 25.10 et 07.11), Olma, Saint-Gall (9 au 19.10), Salon suisse des Goûts et Terroirs, Bulle (28.10 au 1.11), Feinmesse Basel, Bâle (30.10 au 2.11), Slow Food Market, Zurich (7 au 9.11), Saponi e saperi, Giubiasco (27 au 29.11), Marché des Saveurs, Martigny (4 au 6.12). N'hésitez pas à passer sur notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



Semaine du Goût

L'Association est à nouveau partenaire de la « Semaine du Goût » qui se tient cette année du 17 au 27 septembre à Locarno, ville suisse du Goût 2015. Locarno offrira un vaste programme oeno-gastronomique et culturel à quelques kilomètres de l'Exposition universelle de Milan et du Pavillon suisse. Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, est le « Parrain du Goût 2015 ». www.gout.ch



Marché & Concours suisse des produits du terroir

Plus de 1'000 produits sont à déguster les 26 et 27 septembre à Delémont-Courtemelon. Le Concours suisse des produits du terroir, qui a lieu tous les deux ans, distingue les meilleurs produits régionaux ainsi que les meilleurs producteurs de produits régionaux. Les producteurs peuvent y démontrer la qualité de leurs produits, ce qui stimule l'esprit d'innovation de la production régionale suisse et la compétitivité entre producteurs. La remise des médailles aura lieu dans le cadre du Marché des terroirs suisses. www.concours-terroir.ch



Le Gruyère AOP fête ses 900 ans

En 2015, le Gruyère AOP fête ses 900 ans. Pour célébrer cet événement, retrouvez-nous le jeudi 10 septembre 2015 dès 10h sur la Place fédérale à Berne. Vous pourrez assister à une démonstration de la fabrication du Gruyère AOP, suivie d'une partie officielle dont l'intervenant sera le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann. Au cours de cette cérémonie, nous assisterons à une remise symbolique de cet authentique délice du terroir à un parlementaire de chaque canton. Vous aurez aussi bien entendu l'occasion de déguster différents types d'affinages de Gruyère AOP provenant des diverses régions de sa zone de production. Soyez de la partie pour le jubilé de ce somptueux et authentique fromage du terroir, produit depuis des siècles selon la même recette! De plus, nous lancerons ce jour-là notre grand concours pour les 900 ans du Gruyère AOP. N'oubliez pas de participer dès le 10 septembre sous www.gruyere.com/900



Salade au rebibes de Berner Hobelkäse AOP

Préparation: 30 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

Sauce à salade: 3 cs de vinaigre aux herbes; 2 cc de moutarde; sel; poivre; 5 cs d'huile de colza; 300 g de fromage d'alpage bernois AOP jeune, coupé en dés; 1 céleri-branche de taille moyenne, paré, coupé en tronçons; 2–3 cervelas, pelés, coupés en 2 dans le sens de la longueur, tranchés; 1–2 pomme(s) rouge(s), parée(s), coupée(s) en quartiers, puis en lamelles; 1 oignon rouge, coupé en fines lamelles.

Préparation

Sauce à salade: mélanger tous les ingrédients. Incorporer le fromage, le céleri-branche, les cervelas, les pommes et l'oignon à la sauce, mélanger. Servir la salade dans un plat ou dresser sur des assiettes.

Tarte flambée aux rebibes de Berner Hobelkäse AOP et légumes

Préparation: env. 35 min / temps de repos: env. 1 h / cuisson: env. 25 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte: 400 g de farine; 1 cc de sel; ¼ de cc de sucre; 15 g de levure émiettée; 2,5 dl d'eau tiède (ou une pâte pour tarte flambée prête à l'emploi)

Garniture: 100 g de crème fraîche ou demi-crème acidulée; 3–4 oignons de printemps ou 1–2 oignon(s), coupé(s) en rondelles; 1 poivron rouge, paré, coupé en fines lanières; sel; poivre; paprika; 1 cc de cassonade; 200 g de laitue, parée, coupée en fines lanières; 75 g de fromage à rebibes bernois AOP

Préparation

Pour la pâte: mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Y verser la levure préalablement délayée dans un peu d'eau et y ajouter aussi le reste d'eau. Pétrir en une pâte souple. Laisser reposer à couvert à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un carré de la taille de la plaque, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner de crème fraîche, répartir les oignons et le poivron, assaisonner. Saupoudrer de cassonade. Cuire 20–25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C. Sortir du four, laisser un peu refroidir. Garnir la tarte flambée de laitue et de fromage à rebibes bernois AOP.



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 : _____

