



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Vacherin Mont-d'Or AOP

Reportage

Daniel Rüfli

Interview

Vacherin Mont-d'Or AOP au four
avec confit de pommes et courges

Recette

Impressum

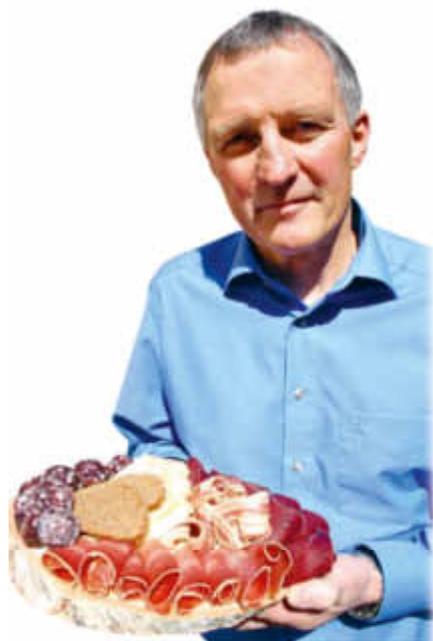
Publication	N° 10 / septembre 2013
Tirage	26 000 exemplaires ; 14 000 all., 12 000 fr.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Ast & Fischer AG, Wabern
Impression	Ast & Fischer AG, Wabern
Parution	1-2 x par année
Adresse	Association suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Berne, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch , 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	Champs dans le terroir du Vacherin Mont-d'Or AOP, Jura vaudois
Page 2	Champs avec Cardons épineux genevois AOP, région Genève
Page 4	Verger de damassiniers, Canton du Jura
Page 6	Région du Bloder- et Sauerkäse AOP, région St-Gall
Page 8	Fabrication de Vacherin Mont-d'Or AOP
Page 10	Marché artisanal Berg & Tal, Zurich
Page 12	Championnat du Berner Alpkäse (fromage d'alpage bernois) 2012
Page 14	Vacherin Mont-d'Or AOP au four avec confit de pommes et courges
Photos	Couverture recto, Pages 2, 4, 6, 8: WAPICO ; Page 10: Association suisse des AOP-IGP ; Page 12: Casalp ; Page 14: Swissmilk

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
De AOC à AOP, Swissness et nouveaux produits	7
<hr/>	
Reportage	
Le Vacherin Mont-d'Or AOP, spécialité contenue dans une boîte en bois	9
<hr/>	
Interview	
Daniel Rüfli : Engagé en faveur des produits du terroir suisses	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recette	
Vacherin Mont-d'Or AOP au four avec confit de pommes et courges	15
<hr/>	





A quand une assiette valaisanne labellisée ?

Sous le titre « Assiette valaisanne : Une tradition à respecter », quatre journalistes du quotidien valaisan menaient une enquête en 1983 déjà à travers tout le Canton afin de déterminer la qualité de ce pur produit de restauration du terroir valaisan. Or, le résultat de ce sondage avait laissé songeur bien des spécialistes. En effet, le contenu de ces assiettes ne répondait qu'aux exigences minimales de cette appellation.

Une vraie assiette valaisanne digne de ce nom se compose de : 40 g de Viande séchée du Valais IGP, 40 g de jambon cru du Valais, 40 g de lard sec du Valais, 30 g de fromage valaisan (Tourtemagne, Bagnes, Orsières, etc.). On peut y trouver aussi quelques rondelles de saucisses à l'ail ou maison, 10 g de beurre, une garniture de cornichons et d'oignons, sans oublier évidemment du Pain de seigle valaisan AOP. Le tout servi de préférence sur une planchette en bois, elle s'accompagne d'un bon verre de vin valaisan, blanc ou rouge selon votre choix !

Une assiette valaisanne, c'est cela et seulement cela !

A ce jour, la Viande séchée du valais IGP, le Raclette du Valais AOP et le Pain de seigle valaisan AOP possèdent un signe de qualité. L'Association des producteurs de Viande séchée du Valais IGP, que j'ai l'honneur de présider depuis avril, a initié le processus d'enregistrement des spécialités valaisannes jambon cru et lard sec comme IGP. Nous espérons obtenir cette protection officielle le plus tôt possible afin de crédibiliser notre assiette valaisanne et d'offrir aux restaurateurs partenaires et surtout aux consommateurs un mets typique, d'une qualité irréprochable, le tout à un prix abordable ! De plus, si la serveuse est en costume traditionnel et qu'elle vous sert, avec un beau sourire, une corbeille de noix, alors là, ce sera vraiment le Valais dont nous sommes si fiers !

Jean-François Copt
Jean-François Copt

Président de l'Association des producteurs de Viande séchée du Valais IGP





De AOC à AOP, Swissness et nouveaux produits

Nouveaux produits AOP: Zuger Kirsch et Rigi Kirsch
L'Office fédéral de l'agriculture a publié la demande d'enregistrement du Zuger Kirsch et du Rigi Kirsch en août 2013 en tant qu'appellation d'origine protégée. Le Zuger Kirsch et le Rigi Kirsch sont fabriqués exclusivement avec des petites cerises de la région. Ces fruits sont transformés en eau-de-vie depuis plus de 150 ans par des distilleries artisanales et paysannes. La protection de ces dénominations permettra de défendre la renommée et l'excellente qualité du Zuger Kirsch et du Rigi Kirsch. Ainsi, faudra-t-il dorénavant se conformer aux exigences strictes du cahier des charges pour pouvoir employer les dénominations Zuger Kirsch et Rigi Kirsch. Seules les cerises provenant du canton de Zoug et des communes avoisinantes pourront être utilisées.

De AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) à AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Lors de l'assemblée générale du 7 mai 2013, les membres de l'Association suisse des AOP-IGP ont approuvé le changement d'AOC en AOP en entérinant la modification des statuts dans ce sens. Les membres ont ainsi accepté de changer la dénomination AOC en AOP ainsi que le nom de l'organe faîtière en Association suisse des AOP-IGP. Cette adaptation à la pratique rencontrée dans l'UE fait suite à la reconnaissance mutuelle des AOP et IGP entrée en vigueur le 1^{er} décembre 2011. Cet alignement sur nos voisins est particulièrement important pour les filières qui exportent vers le marché européen où désormais seul le logo officiel, qui affiche la dénomination « protégée » dans toutes les langues, est utilisé. La législation suisse autorise les deux dénominations AOC et AOP depuis l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur les AOP et les IGP. La décision de l'Association de passer à l'AOP est donc purement cosmétique, puisque seule une lettre est modifiée dans le logo qui reste identique du point de vue graphique. Ce changement ne sera pas accompagné d'une campagne publicitaire spécifique. L'adaptation de l'étiquetage et du matériel promotionnel devra se faire dans les années qui suivent par tous ceux qui sont concernés le long de la chaîne de la valeur ajoutée.

Quelles exigences pour les denrées alimentaires déclarées « suisses » ?

Nous nous sommes à nouveau fortement engagés au niveau politique en faveur d'une loi Swissness crédible, exigeant qu'au moins 80% des matières premières, exceptions mises à part, proviennent de Suisse pour tout produit estampillé « suisse ». Le parlement a décidé en juin 2013 que les produits déclarés comme « suisses » doivent désormais d'une part être transformés en Suisse, pour ce qui concerne leurs caractéristiques essentielles, et d'autre part être composés de matières premières provenant de Suisse pour au moins 80% de leur poids. Le lait doit même provenir à 100% du pays pour pouvoir être considéré comme suisse. Des exceptions sont prévues pour les matières premières n'étant pas disponibles en quantité suffisante en Suisse. Cette décision rejoint le souhait de l'Association et répond aux attentes des consommateurs: il ne sera en effet plus possible de vendre par ex. des tranches de jambon estampillées « suisses », alors que la viande a été importée de l'UE.

Enregistrement du Café de Colombia IGP

Le Café de Colombia a été inscrit en mai 2013 comme premier produit étranger avec indication géographique protégée au registre des appellations d'origine et des indications géographiques. Le Café de Colombia est une indication géographique protégée en Colombie depuis 2005. Sa typicité est reconnue largement au-delà des frontières colombiennes. Le but de l'inscription du Café de Colombia dans le registre des appellations d'origine et des indications géographiques est de le protéger contre les contrefaçons en Suisse.

Dénominations en attente d'enregistrement

Une demande d'enregistrement a été déposée pour les produits suivants: Absinthe IGP, Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Bois du Jura AOP, Boutefas AOP, Bündner Bergkäse AOP, Glarner Alpkäse AOP, Huile de noix vaudoise AOP, Jambon de la borne AOP, Zuger Kirschtorte GP.



Le Vacherin Mont-d'Or AOP, spécialité contenue dans une boîte en bois

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle produit et mûri dans le Jura vaudois, pays de forêts profondes et de prairies verdoyantes.

L'expression Mont-d'Or pour ce fromage provient du nom de la montagne homonyme qui sépare la Vallée de Joux du pied du Jura vaudois et remonte au début du 19^e siècle. La légende veut que ce soit un soldat français qui ait apporté le secret de fabrication du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières en 1870 pendant la guerre. Et c'est à cette époque que la fabrication de ce fromage a véritablement débuté, à la coopérative laitière des Charbonnières. Les résultats obtenus furent si convaincants que cette spécialité fut dès le début régulièrement primée, tant en Suisse qu'à l'étranger. L'élaboration du Vacherin Mont-d'Or connu dès lors un essor croissant et acquit une grande notoriété.

Délice saisonnier

À l'époque, la production du Vacherin Mont-d'Or s'étalait entre octobre et le printemps, en raison du manque de lait pendant l'hiver pour la fabrication de plus gros fromages comme le Gruyère. Puis cela est devenu une tradition. La production du Vacherin Mont-d'Or AOP s'étend aujourd'hui de fin septembre à avril. Le fromage est entouré d'une sangle d'épicéa, qui lui apporte ses notes caractéristiques de tannin et de bois. Le bois utilisé pour la boîte dans laquelle est déposé le fromage et l'écorce servant à la fabrication de la sangle provient des forêts du Massif du Risoux qui borde le Lac de Joux et qui s'étend par delà la frontière en France. Le fourrage donné aux vaches pendant la période hivernale, composé d'au moins 70% de foin de la région, est également essentiel à la typicité du fromage.

Comme pour un bon vin, le Vacherin Mont-d'Or AOP développe tous ses arômes lorsqu'il est chambré quelques heures avant sa consommation. Dès que le fromage est mûr et coulant, on peut le servir à l'aide d'une cuillère et mettre ainsi en lumière toute son onctuosité. Le Vacherin Mont-d'Or AOP est le fromage de dessert par excellence. Il peut également constituer un

succulent repas et être apprêté de différentes façons, accompagné simplement de pain frais et d'un verre de vin blanc ou rouge, ou servi avec des pommes de terre en robe des champs, éventuellement relevé avec un soupçon de poivre. Le Vacherin Mont-d'Or AOP peut également être servi chaud sur des rôtis et former ainsi un mariage savoureux bien helvétique.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP, un fromage de qualité sous contrôle

Les fromages à pâte molle fabriqués de manière artisanale et dans des endroits décentralisés peuvent se trouver confrontés à des problèmes technologiques et bactériologiques. Pour pouvoir répondre aux exigences du contrôle des denrées alimentaires, le Vacherin Mont-d'Or AOP est ainsi fabriqué avec du lait thermisé etensemencé avec des cultures lactiques appropriées. La thermisation est un procédé relativement doux laissant au lait toutes ses qualités, tout en l'assainissant sur le plan bactériologique. La thermisation ne modifie donc pas les caractéristiques du véritable Vacherin Mont-d'Or AOP.

www.vacherin-montdor.ch

Le Vacherin Mont-d'Or figure dans le registre des AOP-IGP depuis 2003. L'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or regroupe 13 fromageries du Jura vaudois. En 2012, ce sont 575 t de fromage qui ont été fabriquées, dont 42 destinées à l'exportation (France, Allemagne, Italie, Canada, Japon et USA). Le Vacherin Mont-d'Or AOP de la Fromagerie Hauser du Lieu a gagné le titre de Champion suisse toutes catégories aux Swiss Cheese Awards 2012.



Appellation d'origine contrôlée
Indication géographique protégée
Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs



Daniel R ufli : engagée en faveur des produits du terroir suisses

Daniel R ufli est propriétaire et gérant du magasin Berg & Tal, un marché artisanal de produits régionaux suisses à Zurich. La marchandise est produite exclusivement de manière artisanale et traditionnelle.

Quelle a été votre motivation pour ouvrir un magasin spécialisé avec des produits du terroir ?

Ce concept de vente n'existait pas auparavant en Suisse alémanique, sa mise en œuvre a été l'une des principales motivations pour lancer ce marché artisanal.

Quelles sont les attentes de vos clients ?

Nous avons de nombreux visiteurs provenant de toute la Suisse et de l'étranger. Tous sont ravis de découvrir des produits qui leur rappellent leur enfance et qu'ils ne trouvent pas dans des grandes surfaces.

Pour quelle raison vendez-vous des produits AOP-IGP ?

Premièrement, les produits AOP-IGP sont toujours d'une grande qualité, et leur production et fabrication suisses justifient leur prix de vente. De plus, je connais l'Association suisse des AOP-IGP de par ma précédente activité professionnelle, c'est pour cette raison que le fait de travailler avec leurs producteurs affiliés était une base fondamentale de ce concept. Le soutien de l'Association, qui m'a mis en relation avec des producteurs certifiés, a grandement facilité le départ du concept.

Comment vérifiez-vous la qualité de vos produits ?

En premier lieu, je m'appuie sur mon propre goût. Je vends aussi beaucoup de produits que je ne connaissais pas moi-même, mais qui sont souhaités par les consommateurs. Et depuis lors, j'achète tous mes produits, y compris les produits non certifiés AOP-IGP, directement chez des producteurs dont je connais le mode de production. Et si un producteur ne me fait pas visiter son exploitation, je n'accepte pas son offre. Cela est déjà arrivé, mais reste une exception.

Comment  valuez-vous l'engouement des consommateurs pour les produits AOP-IGP ?

Honnêtement, je pense que la notoriété des produits AOP-IGP, qui sont produits en petites quantités, comme par exemple le Damassine AOP, est encore plutôt faible parmi la population en général. Par contre, un produit comme la St. Galler Bratwurst IGP est très bien connue et achetée par les consommateurs. A la gare principale de Zurich, tant sur notre stand de grillade que sur notre stand de vente de fromages AOP, nous avons eu en un temps très rapide une clientèle constante et croissante. Comme je l'ai déjà mentionné, le rapport qualité-prix de ces produits est tout simplement supérieur à celui des produits fabriqués industriellement. Et je suis certain que la clientèle urbaine le reconnaît et l'apprécie.

Que souhaiteriez-vous ajouter ?

Consommateurs, buvez et consommez davantage de produits régionaux et suisses dont les matières premières, chaque fois que faire se peut, proviennent de notre pays ! Il est bien clair que sans la production alimentaire industrielle, les besoins alimentaires de la population mondiale qui ne cesse de croître, ne seraient pas satisfaits. Il est capital pour l'avenir de l'humanité que le développement durable puisse y contribuer de façon satisfaisante.

Quel est votre produit AOP-IGP préféré ?

La St. Galler Bratwurst IGP de la famille Goldener de Salez dans le Rheintal. Et quelques fois je me laisse tenter par un petit verre de Damassine AOP de la famille Perret de Porrentruy.

Merci.

Berg und Tal, le marché artisanal, Viadukt, Zürich, www.berg-tal.ch.





Foires et autres événements

Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses manifestations: Comptoir Suisse, Lausanne (13.–22.9.), Züspa, Zurich (20.–29.9.), Cheese-Festival Thoune, Lucerne et Berne (12.10., 19.10. et 26.10.), Olma, Saint-Gall (10.–20.10.), Feinmesse, Bâle (31.10.–3.11.), Slow Food Market, Zurich (8.–10.11.), Salon Goûts et Terroir, Bulle (27.11.–1.12.), Marché des Saveurs, Martigny (6.–8.12.).



Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP

Chaque année en septembre, le village des Charbonnières accueille la « Fête du vacherin ». Cette tradition célèbre la désalpe annuelle des troupeaux de vaches qui s'apprêtent à passer l'hiver à l'étable. A l'occasion de cet événement haut en couleur, les bêtes sont parées de leurs plus beaux atours. Les femmes et les hommes revêtent alors leurs costumes traditionnels, offrant aux visiteurs la possibilité de vivre au plus près l'une des traditions suisses les plus pittoresques. Le nouveau Vacherin Mont-d'Or AOP sera présenté le 21 septembre 2013 dans un cadre festif.

www.vacherin-montdor.ch



Désalpe de L'Etivaz

Venez découvrir la Désalpe de L'Etivaz le 28 septembre 2013 avec son marché artisanal, de nombreux troupeaux décorés ainsi que des animations pour enfants et adultes tout au long de la journée.

www.etivaz-aop.ch



Concours suisse et marché des produits du terroir

Les 28 et 29 septembre 2013 aura lieu à Delémont (JU) la 5^{ème} édition de ce concours unique. Les producteurs de toute la Suisse présentent leurs produits, les meilleures spécialités de notre pays. Visitez ce festival du goût !

www.concours-terroir.ch



Semaine du goût

Avec ViaStoria, ce sont les itinéraires culturels et historiques à travers la Suisse qui seront les hôtes d'honneur de cette année. La 13^{ème} édition de la Semaine suisse du Goût aura lieu du 12 au 22 septembre dans toute la Suisse. Le goût mérite de retrouver sa place et la semaine qui lui est dédiée veut encourager les événements qui valorisent le plaisir de manger avec des produits de qualité, la convivialité autour de la table et les productions artisanales.

www.gout.ch



Genuss'13: les produits régionaux à l'honneur !

Jusqu'au 15 septembre, les produits régionaux sont au centre de la manifestation « Genuss'13 ». Pour ceux qui n'ont pas pu y assister ou qui en veulent plus, l'association « Das Beste der Region » propose les festivals de fromage à Berne, Lucerne et Thoune.

www.regionalprodukte.ch



CHERIN MON

PREPARATION D'ORIGINE
Depuis 1734 à pâte m...

Maitre *Quiviphe*[®]

Production artisanale

Famille Gostoliz

Vacherin Mont-d'Or AOP au four avec confit de pommes et courges

Pour 4 personnes

Papier alu pour emballer

Confit :

100 g d'oignons rouges, coupés en lanières

150 g de courge (Butternut, p. ex.), coupée en petits dés

100 g de pommes (Cox Orange, p. ex.), pelées et coupées en tranches

1–2 cs de raisins secs (sultanines)

3 cs de concentré de poires

1 dl de vinaigre de pomme

1 cc de moutarde blanche

1 pte de couteau de mélange d'épices pour pain d'épices

1 pte de couteau de poudre de clou de girofle

¼ cc de sel

poivre de Cayenne

1–2 Vacherin(s) Mont-d'Or AOP dans leur boîte (400 g chacun), sans couvercle

1–1,5 dl de vin blanc

800 g de pommes de terre (Charlotte, p. ex.), en robe des champs

Porter à ébullition tous les ingrédients du confit. Laisser mijoter 30–40 min à couvert en remuant de temps en temps. Emballer la / les boîte(s) de vacherin dans de l'aluminium (ne pas couvrir), piquer la croûte cinq à six fois et arroser de vin. Chauffer env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Enlever la croûte et servir à la cuillère avec les pommes de terre et le confit. Préparé de cette manière, le Vacherin Mont-d'Or AOP peut se déguster au dessert.



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 : _____

