



TRADITION & TERROIR

Raclette du Valais AOP

Reportage

Lea Sprunger

Interview

Gordons bleus au Raclette du Valais AOP

Tartines au Raclette du Valais AOP

et choucroute

Recettes

Impressum

Publication	N° 19 / août 2020
Tirage	154 000 exemplaires ; 40 500 fr., 113 500 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Lisa Oppliger & Belinda Flury, Ast & Fischer AG
Impression	Vogt-Schild Druck AG
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 , www.instagram.com/aopigp
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Chalet typique à Ried, Zermatt, dans la région d'origine du Raclette du Valais AOP
Page 2	Fregiécourt, commune de La Baroche, dans la région d'origine de la Damassine AOP
Page 4	Glarner Alpkäse AOP (fromage d'alpage glaronais AOP)
Page 6	Emmental, dans la région d'origine de la Berner Zungenwurst IGP (saucisse bernoise)
Page 8	Fromagerie Visperterminen, Producteur du Raclette du Valais AOP Heida
Page 10	Lea Sprunger, sprinteuse et spécialiste des courses de haies
Page 12	« Silvesterchlausen » (personnages masqués et costumés) dans le canton d'Appenzell
Page 14	Cordons bleus au Raclette du Valais AOP Tartines au Raclette du Valais AOP et choucroute
Photos	Couverture recto, pages 2, 4 : WAPICO ; page 6 : Sortenorganisation Berner Zungenwurst ; page 8 : Sennerei Visperterminen ; pages 10, 12 : keystone.ch ; page 14 : lemenu.ch

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
Quel impact a eu et pourrait avoir la crise due au corona sur notre comportement de consommateur ?	7
<hr/>	
Reportage	
Raclette du Valais AOP	9
<hr/>	
Interview	
Lea Sprunger : sprinteuse et spécialiste des courses de haies	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recettes	
Cordons bleus au Raclette du Valais AOP	
Tartines au Raclette du Valais AOP et choucroute	15
<hr/>	

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées selon des méthodes ancestrales avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.







Les 10 bougies de la Damassine AOP

Au lieu de célébrer comme il se doit les dix ans de son AOP, l'Interprofession Damassine a dû se confiner en ce début d'année. Ce fut le temps de se replonger dans les archives d'un combat de 35 ans pour protéger et valoriser cette eau-de-vie emblématique du canton du Jura.

Mais la nature reste plus forte que tout. Et les Jurassiens ont pu ressortir de l'hôta (ferme traditionnelle) fin juillet pour ramasser le damasson rouge, cette petite prune rouge typique du Jura et dont on tire la Damassine AOP. Attention : pas de cueillette, du ramassage uniquement, lorsque le damasson exhale ses mille parfums.

La richesse de notre Damassine n'est pas passée inaperçue. De nombreux producteurs extérieurs à la région jurassienne l'ont bien compris et certains avaient commencé à planter, récolter, transformer nos damassons. L'Appellation d'origine contrôlée a permis aux producteurs de garder la main sur leur production, les a aussi poussés à se réunir, à échanger sur leurs pratiques, à améliorer leurs connaissances et à mieux s'organiser pour rencontrer les consommateurs.

Ne nous le cachons pas : c'est une très petite interprofession, et nos producteurs n'y trouvent qu'un petit revenu d'appoint, fluctuant fortement au gré des récoltes. Cela rend d'autant plus difficile la défense du produit, dont le nom attire les convoitises des fraudeurs. Le système mis en place par le législateur ne nous aide pas vraiment à défendre la Damassine des contrefaçons et des fraudeurs. C'est le point noir de notre expérience de dix ans.

La Damassine AOP a besoin d'ambassadeurs pour se faire connaître en Suisse. Dick Marty fut le premier. Normal pour un Tessinois qui admet préférer la Damassine AOP à la grappa de son pays. Il y en aura d'autres, qui porteront la notoriété de notre production. Mais les meilleurs d'entre eux resteront toujours les amoureux de cette eau-de-vie qui sait chanter la terre du Jura.

Alain Perret

Producteur à Porrentruy et président de l'Interprofession Damassine



Quel impact a eu et pourrait avoir la crise due au corona sur notre comportement de consommateur ?

Une étude de la haute-école de Lucerne (HEL) sur le comportement des consommateurs avant, pendant et après le corona a retenu notre attention. Elle met en effet en exergue les tendances qui se dessinent au travers des réponses fournies dans le cadre du questionnaire de la HEL et leurs possibles implications sur les filières AOP et IGP.*

Comportement à l'achat

La crise due au corona a fortement restreint notre quotidien et tous les secteurs de l'économie font désormais face à d'énormes défis. En outre, d'autres thématiques ont été mises en retrait, comme par exemple la durabilité et le changement climatique. Toutefois, plusieurs voix se font fortes afin que la crise serve de catalyseur à un système économique plus durable.

Selon l'étude de la HEL, le comportement d'achat a clairement évolué en faveur des produits suisses et régionaux. Selon les interviewés, ces critères sont également de plus en plus pris en compte lors de l'acte d'achat depuis le début de la crise. Les auteurs de l'étude interprètent ce comportement par la volonté de « retourner aux sources » et d'accorder plus de valeur aux fournisseurs locaux et régionaux. L'insécurité au niveau des relations internationales a également pu jouer un certain rôle. La situation de crise a en outre consolidé l'importance de la disponibilité des produits, ainsi que, dans une moindre mesure, leur durabilité écologique. L'étude de la HEL fait aussi des projections pour le futur, avec une population qui se dit encline à prêter à l'avenir plus d'attention à la régionalité de ses achats. Si ce résultat nous réjouit, il demande confirmation dans les prochains mois et années !

Impact sur les filières AOP et IGP

De leur côté, les filières AOP et IGP ont vécu et continuent de vivre cette période de manière différenciée, car elles ont toutes leurs spécificités. Du côté positif pour les producteurs, la fermeture des frontières a supprimé toute concurrence due au tourisme d'achat et les

restrictions des contacts sociaux ont précipité les consommateurs dans les magasins de proximité, dont font partie bon nombre de fromageries, boucheries, boulangeries et autres artisans producteurs de produits AOP et IGP ainsi que les magasins de villages qu'ils approvisionnent. Du côté négatif, la fermeture des restaurants et l'annulation des événements festifs et populaires ont touché de plein fouet leurs fournisseurs, en Suisse comme sur les marchés d'exportation. Certaines spécialités emblématiques de la convivialité comme la fondue et la raclette ont ainsi vu leurs ventes brusquement stoppées, impactant directement les fleurons que sont le Raclette du Valais AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP. De même, les filières dépendant pour une grande part de l'exportation comme celle de la Tête de Moine AOP subissent le ralentissement, voire l'arrêt brutal des activités de vente sur leurs marchés étrangers. Les spécialités carnées ne s'en sortiront pas non plus indemnes, elles qui sont consommées pour moitié hors de la maison, justement dans les restaurants, événements et fêtes populaires à l'instar de la saucisse à rôtir St. Galler Bratwurst IGP.

Comme d'autres pans de notre économie, la plupart des filières AOP et IGP verront donc leurs ventes diminuer cette année-ci, voire au-delà. Nous avons cependant toutes les raisons de rester optimistes quant à l'avenir, car pendant cette période inédite, vous avez, chers lecteurs et consommateurs avisés, plébiscité par vos achats des valeurs qui nous sont aussi chères : l'authenticité, la provenance suisse, le bon goût. C'est une preuve que nous répondons à vos attentes et nous allons tout mettre en œuvre pour continuer à mériter votre confiance. Merci de votre fidélité !

Alain Farine

Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP

* Macht Corona die Bevölkerung nachhaltiger? Das Konsumentenverhalten vor, während und nach Corona, Hochschule Luzern – April 2020



Raclette du Valais AOP

Le Raclette du Valais AOP est un fromage gras à pâte mi-dure qui est fabriqué avec du lait cru selon un procédé traditionnel. La flore riche et variée des pâturages et alpages valaisans influence positivement son goût typé. Selon la légende, le fromage valaisan est fondu depuis 1574. Son origine remonterait à un jour de brouillard froid avec des vigneron travaillant dans leur vigne. Quand arriva la pause de midi, ils sortirent de leurs besaces du pain, du fromage et du vin et firent un feu pour se réchauffer. L'un d'eux qui souhaitait ardemment un repas chaud, eut l'idée de faire fondre son fromage sur le feu. Le met de la raclette était né ! Ce terme provient du dialecte local et fut déclaré officiellement en 1874. Le fromage Raclette du Valais AOP a été quant à lui inscrit au registre des appellations protégées le 21 décembre 2007. Grâce à l'accord de reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Union européenne, la dénomination « Raclette du Valais » est également protégée dans tout le territoire européen.

Raclette du Valais AOP Heida

Le maître-fromager Nikolaus Heinzmann élabore et affine son Raclette du Valais AOP Heida dans une fromagerie artisanale située au centre du village de Visperterminen en Haut-Valais. Le localisant « Heida » est celui du lieu de production.

Nikolaus Heinzmann transforme depuis bientôt 40 ans, sept jours par semaine, entre 1200 et 1600 litres de lait en Raclette du Valais AOP. Sa motivation et son entraînement sont toujours palpables. Quatre agriculteurs des environs lui livrent tôt le matin le lait frais dans des boilles, car ici, on n'utilise pas de citerne à lait. Le lait provient de vaches de plusieurs races : Hérens, brune, Simmental, red holstein, tachetée noire.

A l'origine, le Raclette du Valais était toujours fondu sur un feu de bois. Cette manière de faire a peu à peu été remplacée par les fours à raclette. Dans le canton, le Raclette du Valais AOP est un incontournable des

fêtes durant toute l'année. Les spécialités que sont le Pain de seigle valaisan AOP et les vins du Valais AOC l'accompagnent à merveille. D'ailleurs, la vigne la plus haute d'Europe se trouve justement à Visperterminen, où on trouve le cépage Savagnin, dénommé Heida ou Païen en Valais, qui s'y exprime à merveille depuis fort longtemps.

La transformation en fromage, un processus qui requiert passion et savoir-faire

Le Raclette du Valais AOP est fabriqué de manière traditionnelle dans des cuves en cuivre à partir de lait cru livré deux fois par jour pour en garantir la fraîcheur. L'affouragement d'ensilage est strictement interdit. Chaque meule reçoit un sigle de qualité et une marque de caséine qui contient les données de production les plus importantes, à l'instar de ceux des 74 fromageries (24 de plaine ou montagne et 50 d'alpage) regroupées au sein de la filière et dont le talon des meules est marqué avec le nom du lieu de production, comme par ex. Bagnes ou Goms.

C'est ainsi que la traçabilité en termes de provenance et de date de production est garantie en tout temps. Les meules sont ensuite déposées dans la cave d'affinage sur des planches d'épicéa. Elles y mûrissent au moins trois mois et jusqu'à six mois pour développer leurs arômes typés. Pendant cette période, le fromager frotte chaque fromage avec une brosse douce et le retourne régulièrement. Grâce à ces soins et à la grande diversité des herbes et fleurs présentes dans les pâturages des montagnes alpines, chaque meule développe ses propres nuances aromatiques et gustatives. C'est ce qui rend la dégustation du Raclette du Valais AOP si passionnante !

www.raclette-du-valais.ch

www.heidakaese.ch



raclette-du-valais-aop



UBS
Sprunger
309
Siegfried

TV Zofingen LA

Lea Sprunger, athlète suisse sympathique et performante

La trentenaire Lea Sprunger est la première Suissesse à avoir été championne d'Europe d'athlétisme, sur 400 mètres haies en 2018 et sur 400 mètres plats en 2019. Elle a en outre obtenu le 4^e rang aux championnats du monde 2019 à Doha. En raison du confinement lié à la pandémie du coronavirus, elle a pu s'entraîner en Suisse seule, sans son coach. Elle a repris l'entraînement à fin mai 2020, lorsque les pistes d'athlétisme ont été peu à peu réouvertes. Les Jeux olympiques d'été de Tokyo 2020 ont été repoussés à juillet 2021. Malgré tout, Lea Sprunger reste hautement motivée, car cette situation lui offre une année supplémentaire pour atteindre son top niveau. Chaque entraînement la rapproche en effet de son dernier objectif, gagner une médaille aux Jeux olympiques. La sympathique athlète mettra ensuite un terme à sa carrière riche de grands succès en 2021.

Madame Sprunger, où vous sentez-vous chez vous ? Et qu'associez-vous à ce lieu ?

Je me sens chez moi à Gingins où j'ai acheté une maison avec mon compagnon. Gingins est mon village d'enfance et j'y ai beaucoup de souvenirs. Je suis ravie d'être revenue aux sources.

Quelle est la plus belle expérience, ou la plus marquante, de votre carrière ?

Ma plus belle expérience reste à ce jour mon titre de championne d'Europe à Berlin. Atteindre l'objectif fixé depuis de nombreuses années, dans un stade plein et devant ma famille reste magique !

Comment votre passion pour l'athlétisme est-elle née ?

J'ai suivi les traces de ma grande sœur Ellen qui faisait elle-même de l'athlétisme. J'avais toujours beaucoup de plaisir à aller à l'entraînement pour être avec les copines et puis la passion est venue au fil du temps.

Quels objectifs professionnels ou privés aimeriez-vous réaliser ?

Professionnellement j'aimerais encore atteindre une médaille mondiale. D'un point de vie privée, construire une famille dans un futur proche.

Dans quelle mesure les produits régionaux sont-ils importants pour vous ?

J'essaie du mieux que je peux de consommer local pour premièrement soutenir le commerce local mais aussi pour le bien de notre planète. Ce sont des petites actions simples qui ont un impact favorable.

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

Les traditions sont importantes pour la culture d'un pays. J'essaie d'en parler autour de moi quand je parcours le monde. Pour moi le fromage, avec la raclette et la fondue, sont de belles traditions suisses.

Que doit contenir selon vous une alimentation saine ?

Pas d'ajouts artificiels. Un produit sain est un produit naturel et pur.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous ?

Beaucoup ☺. Les fromages et les viandes crues, non ?

Quel est votre produit AOP-IGP préféré ?

Moi, je raffole de la Tête de Moine ☺

www.leasprunger.ch

www.swiss-athletics.ch





L'Huile de noix vaudoise est protégée

Nous nous réjouissons du récent enregistrement d'une spécialité traditionnelle suisse : l'Office fédéral de l'agriculture a en effet octroyé en juin 2020 l'appellation d'origine protégée AOP à l'Huile de noix vaudoise. Cette spécialité savoureuse à base de noix vaudoises est produite selon un procédé artisanal traditionnel. www.moulindeevery.ch



Nouvelle campagne promotionnelle en faveur des AOP-IGP

Pour la période 2020 à 2024, l'Association suisse des AOP-IGP a planché en collaboration avec l'agence de communication Openroom sur une nouvelle campagne de promotion qui reprend les codes d'une campagne de votation et qui se montre quelque peu impertinente. Le slogan de base « Authentiquement suisse. 100 % mon goût. » apparaîtra sur tous les visuels. Chaque année, deux campagnes d'affichage de deux semaines chacune seront lancées, juste avant une votation officielle. Pour les compléter tout au long de l'année, des messages et animations seront régulièrement publiés sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram, qui se prêtent bien à ce genre d'exercice.



La Semaine du Goût du 17 au 27 septembre 2020

Profitez des nombreux événements proposés autour du goût : des repas spéciaux « Semaine du Goût » au restaurant et des marchés du goût, des visites guidées, des dégustations en tout genre, des cours de cuisine pour petits et grands, des repas gastronomiques à prix mini pour les jeunes... et tellement plus encore ! Au plaisir de vous retrouver nombreux lors de cet événement gourmand. Découvrez la totalité du programme sur www.gout.ch



Foires et autres événements publics

Les AOP-IGP sont présent cet automne sur les foires et événements suivants, s'ils ne sont pas annulés en raison du coronavirus : cheese-festivals Frauenfeld et Appenzell (12.09., 26.+27.10.), Sapori e saperi, Giubiasco (23.-25.10.), Feinmesse, Bâle (29.10.-01.11.), Les Automnales, Genève (13.-22.11.). Nous espérons que les foires et événements pourront à nouveau avoir lieu en 2021 et nous nous réjouissons d'ores et déjà de votre visite!

Ce magazine est désormais emballé dans une matière garantie «l'am green» composée entre 50 à 85% de canne à sucre renouvelable.



Cordons bleus au Raclette du Valais AOP

Pour 4 personnes

Ingrédients

80 g Raclette du Valais AOP; 8 tranches de Jambon cru du Valais IGP (ou jambon de pays fumé); 4 escalopes de porc (jambon, p. ex.), d'env. 150 g pièce, coupées pour être garnies et aplaties; 1 cc de sel; un peu de poivre; 12 abricots secs; 2 cs de farine; 6 cs de chapelure; 1 œuf; beurre à rôtir pour saisir

Préparation

Couper le Raclette du Valais AOP en 4 tranches. Enrober chaque morceau de 2 tranches de Jambon cru du Valais IGP. Saler et poivrer les escalopes des 2 côtés. Disposer une tranche de Raclette du Valais AOP et 3 abricots au milieu de chaque morceau de viande. Refermer les escalopes et bien presser les bords. Verser la farine et la chapelure dans 2 assiettes plates. Battre l'œuf dans une assiette creuse. Passer les morceaux de viande un par un dans la farine, secouer l'excédent de farine. Tremper la viande dans l'œuf, puis dans la chapelure. Bien presser pour faire tenir la chapelure. Dans une poêle, faire chauffer le beurre à rôtir. Baisser le feu, cuire les cordons bleus 10–15 min sur chaque face.

Tartines au Raclette du Valais AOP et choucroute

Pour 4 personnes

Ingrédients

0,75 dl de vinaigre de vin rouge; 60 g de sucre; ¼ cc de sel; ½ cc de cumin; 3 oignons rouges, en lamelles; 2 dattes, dénoyautées, en lanières; 8 tranches de pain bis; 4 cs de vin rouge; 250 g de choucroute cuite, égouttée; 4–8 tranches de Raclette du Valais AOP, coupées en 2 en diagonale; 8 tranches de Lard sec du Valais IGP à cuire; poivre; cresson, zaatar ou sésame, pour décorer

Préparation

Garniture aux oignons : porter à ébullition le vinaigre, le sucre, le sel et le cumin dans une grande poêle. Ajouter les oignons, mijoter 2 min, laisser refroidir. Incorporer les dattes.

Répartir les tranches de pain sur la plaque préparée, arroser d'un filet de vin. Garnir d'abord de choucroute, puis de fromage, barder de lard, poivrer.

Cuire 12–15 min sur la deuxième grille la plus basse du four préchauffé à 220 °C. Répartir la garniture sur les tartines, décorer.



MERCI DE VOTRE FIDÉLITÉ!

Pendant cette période inédite, vous avez plébiscité par vos achats des valeurs qui nous sont aussi chères :
l'authenticité, la provenance suisse, le bon goût.

Nous allons tout mettre en œuvre pour continuer à mériter votre confiance.

Les filières et suisses



Appellation d'Origine Protégée

1. L'Etivaz AOP
2. Rheinthal Ribelmals AOP
3. Tête de Moine AOP
4. Le Gruyère AOP
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP
6. Sbrinz AOP
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP
8. Abricotine AOP
9. Vacherin Mont-d'Or AOP
10. Cardon épineux genevois AOP
11. Pain de seigle valaisan AOP
12. Berner Alpkäse AOP
Bernese Habelkäse AOP
13. Vacherin Fribourgeois AOP
14. Poire à Botzi AOP
15. Raclette du Valais AOP
16. Werdenberger Sauerkäse AOP
Liechtensteiner Sauerkäse AOP
Bloderkäse AOP
17. Damassine AOP
18. Zuger Kirsch AOP
Rigi Kirsch AOP
19. Glarner Alpkäse AOP
20. Cuchaule AOP



Indication Géographique Protégée

21. Saucisse d'Ajoie IGP
22. Viande séchée du Valais IGP
23. Saucisson neuchâtelois IGP
Saucisse neuchâteloise IGP
24. Saucisson vaudois IGP
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP
26. St. Galler Bratwurst IGP
St. Galler Kalbsbratwurst IGP
St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
27. Longeole IGP
28. Glarner Kalberwurst IGP
29. Lard sec du Valais IGP
30. Jambon cru du Valais IGP
31. Appenzeller Mostbröckli IGP
32. Appenzeller Pantli IGP
33. Appenzeller Siedwurst IGP
34. Berner Zungenwurst IGP



Authentiquement suisse. 100% mon goût.