



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Abricotine AOP et
Eau-de-vie de poire du Valais AOP

Reportage

Beatrice Egli

Interview

Clafoutis aux poires et Panna cotta aux abricots

Recettes

Impressum

Publication	N° 15 / août 2016
Tirage	42 000 exemplaires; 25 000 fr., 17 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Susanne Weber / Lisa Oppliger
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 l'Abricotine AOP et de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
Page 2	Verger à Sévaz FR dans la zone d'origine de la Poire à Botzi AOP
Page 4	Vacherin Fribourgeois AOP
Page 6	Bétail bovin au pied du Moléson dans la zone de production du Gruyère AOP
Page 8	Récolte des poires pour la production d'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
Page 10	Beatrice Egli, chanteuse à succès de musique populaire
Page 12	Désalpe de Flumserberg à Flums SG, fond: Churfürsten
Page 14	Clafoutis aux poires et Panna cotta aux abricots
Photos	Couverture recto, pages 2, 4, 6, 8: WAPICO; page 10: ©Michael Bernhard; page 12: sondereggerfotos.ch ; page 14: WAPICO / Swissmilk

Editorial	5
La vie de l'Association	
Crise du lait: quelle voie suivre?	7
Reportage	
Abricotine AOP et Eau-de-vie de poire du Valais AOP	9
Interview	
Beatrice Egli: chanteuse à succès de musique populaire	11
Brèves	13
Recettes	
Clafoutis aux poires et Panna cotta aux abricots	15

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.







20 ans d'interprofession du Vacherin Fribourgeois, 10 ans d'AOP

C'est le 19 décembre 1995 que l'aventure commence pour l'interprofession du Vacherin Fribourgeois. C'est à cette même date que j'ai été appelé à la présidence, et qu'il a été décidé de demander l'AOP pour le produit. Cette première demande, sous forme de projet, est envoyée à l'OFAG le 7 janvier 1996. Il faut bien préciser que les premières années sont à la fois riches et épuisantes pour les responsables. Il faut tout créer, tout discuter, tout concilier ou réconcilier, tout mettre en place, tout négocier et parfois renégocier. Tout ceci sans jamais perdre de vue l'objectif de la défense du produit et de la promotion de sa qualité.

Après 10 années de recherches intensives, une solution est trouvée, et c'est à la veille de Noël 2005, soit le 22 décembre, que l'OFAG attribue enfin son AOP au Vacherin Fribourgeois. C'est l'aboutissement d'une longue marche, et l'arrivée n'en est que plus appréciée. De nombreux différends sont alors aplanis et une nouvelle ère s'ouvre pour le Vacherin Fribourgeois AOP. L'avenir s'annonce sous de bons auspices pour le fromage cantonal fribourgeois. S'il est vrai que l'AOP a joué un rôle important dans l'amélioration de la notoriété du produit, celle-ci est aussi le fruit d'un travail de fond effectué par l'interprofession, de par la promotion constante de la qualité.

Nous constatons avec beaucoup de satisfaction qu'entre 1995 et 2012, les ventes de Vacherin Fribourgeois AOP ont augmenté de 54%. D'autre part, alors que la production totale de fromage a progressé en Suisse de 14% en 10 ans, de 2004 à 2014, celle de Vacherin Fribourgeois AOP a bondi de 38%. Ceci reflète l'augmentation régulière et raisonnée des quotas de production et la bonne gestion des quantités. Cela montre aussi une bonne résistance du produit aux turbulences du marché et à celles de la météo, le produit ayant une composition saisonnière importante.

Je remets mon mandat de président avec un très bon sentiment. Le Vacherin Fribourgeois AOP est en excellente santé. Je suis persuadé que le nouveau président, Monsieur Urs Schwaller, surmontera les défis actuels et à venir avec succès et remplira sa mission dans l'intérêt du produit et des nombreux acteurs qui en font un fromage merveilleux. Merci pour la confiance témoignée.

Bonne route et plein succès à toutes les autres AOP et IGP!

Jean-Nicolas Philipona
Président sortant de l'Interprofession Vacherin Fribourgeois



Crise du lait: quelle voie suivre?

Depuis la suppression du taux plancher du franc suisse face à l'euro et l'abolition des contingents dans l'UE, le marché laitier suisse est en crise. Certains segments résistent mieux que d'autres, comme les appellations d'origine protégées (AOP). Tous les producteurs n'ont toutefois pas la possibilité de s'orienter vers ces segments plus rentables. En outre, certaines filières AOP ont dû restreindre leur production pour faire face aux difficultés rencontrées à l'exportation. Pour que le consommateur puisse continuer à profiter d'un lait suisse de haute qualité, nous nous engageons en faveur de solutions durables.

Nous sommes convaincus que le lait suisse de centrale ne survivra que s'il se démarque des laits européens, tant pour sa qualité que par son image. Pour y arriver, il est impératif d'arrêter une stratégie cohérente avec les forces (qualité des produits, respect des animaux, paysages herbagers) et les faiblesses (coûts de production élevés, topographie accidentée, petites surfaces et structures) de la production laitière suisse. Cette stratégie doit en outre tenir compte des opportunités qu'offrent le marché (demande croissante pour produits naturels et sains, de proximité, durables). Les mesures suivantes permettraient à notre avis de différencier le lait suisse grâce à son positionnement résolument «vert», lié aux herbages.

- Production fourragère: renforcement de la recherche en faveur d'une production d'herbages de qualité, de systèmes de gestion des pâtures efficaces et de méthodes rentables de conservation des fourrages.
- Production animale: recherche en faveur de vaches laitières qui valorisent encore mieux les herbages par une génétique adaptée aux conditions locales.
- Gestion d'entreprise: analyse des données économiques des exploitations agricoles les plus rentables parmi celles qui basent leur production sur les herbages et vulgarisation des paramètres clés auprès des autres producteurs de lait.
- Politique agricole: avec le regroupement et l'agrandissement des exploitations, moins de bétail est mené à la pâture, souvent trop éloignée de l'écurie.

Or, il est fondamental dans une stratégie de différenciation par la qualité que les ruminants continuent à brouter. Les contributions SRPA (en faveur des animaux qui pâturent) et PLVH (en faveur de la production de lait et de viande basée sur les herbages) doivent par conséquent être augmentées pour devenir plus attractives.

Ces mesures ont pour objectif d'augmenter l'autonomie de la production du lait suisse par rapport aux importations de compléments fourragers, notamment le soja.

- Marketing et communication: une telle stratégie implique en outre de «reverdir» l'image du lait suisse en orientant la communication et le packaging sur les herbages. Il s'agit de mettre en exergue les avantages du lait suisse en termes de santé humaine (part d'acides gras insaturés plus importante que dans d'autres laits), bien-être animal (les vaches suisses broutent de l'herbe sans entrave), paysages (sans pâture, de nombreux paysages typiquement suisses disparaîtraient) et durabilité (plus grande autonomie de la production), tout en expliquant que l'on ne retrouve pas ces qualités dans les produits laitiers importés (moins de 10% des rations fourragères européennes sont constituées d'herbe contre 2/3 en Suisse!).

Présentée de manière globale et explicite par les instances dirigeantes, cette stratégie du «lait vert» aurait le mérite de préserver la valeur ajoutée dans le pays et de montrer une voie à suivre que chaque producteur et transformateur de lait serait libre de suivre ou non, en toute connaissance de cause. Pour réussir, le plus grand nombre doit y adhérer, ce qui n'est pas gagné d'avance, car cela implique de fixer des priorités et de renoncer à certains segments de marché. Le statu quo n'offre par contre aucun avenir à la branche!

Alain Farine

Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP



Abricotine AOP et Eau-de-vie de poire du Valais AOP

En Valais, la culture des abricots et des poires ainsi que l'élaboration d'eau-de-vie ont une longue tradition. Nous vous proposons d'en apprendre un peu plus sur l'histoire et le développement de deux AOP valaisannes.

L'introduction de la variété d'abricot «Luizet» en Suisse date de 1838. Le climat particulier du Valais, sec et ensoleillé, est pratiquement le seul à convenir à cette variété délicate à la chair juteuse et fine. La distillation de ces fruits s'est développée en parallèle à l'évolution des cultures. A savoir d'abord pour l'autoconsommation grâce à de nombreux alambics domestiques ou aux distillateurs ambulants, puis pour la commercialisation, en particulier celle de l'Abricotine AOP.

La culture en Suisse de la variété de poire «Williams» a commencé au début du 20^e siècle. C'est dans les années 1940 qu'une eau-de-vie a été distillée pour la première fois en Valais exclusivement avec des poires Williams. A l'époque, on utilisait encore des poires de table qui n'étaient pas vraiment adaptées à la distillation. Aujourd'hui, seules des poires Williams de qualité irréprochable servent à la production de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP. Grâce à la forte demande pour cette spécialité, la majeure partie de la production de poires Williams est ainsi accaparée par la distillation.

Lien entre tradition et innovation

Bien que ces deux spécialités soient très appréciées, la consommation des eaux-de-vie en Suisse est en recul. Plusieurs producteurs recherchent ainsi de nouveaux canaux d'écoulement. L'Abricotine AOP et l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP conviennent bien à la fin d'un bon repas comme dessert sur un sorbet aux abricots ou aux poires ou en tant que cocktails. Nous présentons en outre ci-après deux innovations:

Tourte Abricotine primée



La boulangerie Salamin à Grimontz, qui emploie 18 collaborateurs répartis dans 4 filiales, a remporté le premier prix à l'occasion du

Swiss Bakery Trophy 2014/2015, ainsi que le prix de la meilleure pâtisserie pour sa tourte aux abricots et à l'Abricotine AOP. Le concours a eu lieu lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à fin octobre 2015 à Bulle. Albert Salamin et son équipe participent régulièrement et avec succès à des concours de branche dans le monde entier. Depuis son dernier prix, la boulangerie a confectionné de manière artisanale plus de 3000 tourtes Abricotine qui peuvent être obtenues dans ses quatre magasins (Grimontz, Saint-Luc, Vissoie et Zinal).

Abrinelles, du pur plaisir chocolaté



La subtile association de l'Abricotine AOP avec du chocolat corsé contenant 60% de cacao confère à ce praliné un bouquet de cacao intense, harmonieusement

souligné par la finesse de l'eau-de-vie. Cette spécialité de la boulangerie Zenhäusern a été développée en collaboration avec l'interprofession des eaux-de-vie du Valais et a obtenu la médaille d'argent au Concours suisse des produits du terroir 2015. On la trouve dans chacune des 12 boulangeries Zenhäusern en Valais ainsi qu'à la distillerie Morand à Martigny. Elle sera également disponible dès cet automne sur le site internet www.buyfresh.ch. Les pralinés sont emballés dans un élégant coffret, idéal comme cadeau ou souvenir.

www.eau-de-vie-du-valais.ch
www.boulangeriesalamin.ch
www.cheezzen.ch

Les eaux-de-vie Abricotine AOP et Eau-de-vie du Valais AOP sont protégées par une AOP depuis le 6.01.2003 pour la première et 21.12.2001 pour la seconde, ce qui font d'elles les premières spécialités valaisannes protégées par une appellation d'origine.



Beatrice Egli: chanteuse à succès de musique populaire

Beatrice Egli, 27 ans, est la chanteuse suisse de musique populaire la plus connue, notamment grâce à sa victoire lors de la 10^e édition de télé-crochet musicale de RTL «Deutschland sucht den Superstar».

Qu'est-ce qui vous lie à votre lieu d'origine, la ville de Pfäffikon?

L'endroit où j'ai grandi est mon lieu de ressourcement, avec plein de souvenirs d'une belle enfance et jeunesse.

Dans quelle mesure les produits régionaux sont-ils importants pour vous? Et quel est votre produit préféré dans la boucherie de vos parents?

Plusieurs de mes tantes et oncles exploitent un domaine agricole qui offre des produits frais, raison pour laquelle j'ai toujours été sensible aux produits régionaux. En ce moment, mon produit préféré est ce que je peux simplement poser sur le gril.

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

Lorsque je suis au pays, j'aime énormément écouter de la musique traditionnelle, de la musique champêtre, du jodel et du cor des Alpes. Ce sont des compléments parfaits à une excursion sur l'alpage.

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

Pour moi, rentrer à la maison est toujours un très grand plaisir. L'atterrissage à l'aéroport de Zurich réveille en moi des sentiments pour mon foyer, le lac de Zurich, ma famille et tout ce qui a trait à la population suisse, qui m'est chère.

Lors d'un séjour à l'étranger, est-ce qu'il vous arrive qu'une denrée alimentaire typiquement suisse vous manque? Si oui, laquelle?

Le chocolat suisse et l'Aromat.

Quel est à ce jour votre plus beau souvenir en tant que chanteuse populaire?

J'ai vécu tellement de moments forts ces trois dernières années, mais ça reste ainsi: chaque instant passé sur scène est le plus beau pour moi, et c'est pour cela que je vis.

Quels buts professionnels souhaiteriez-vous encore atteindre?

Je souhaite de pouvoir continuer à vivre mon rêve, de faire de la musique et à travers elle, d'exalter les gens et les rendre heureux. Dans un avenir proche, j'espère que je pourrai rencontrer pendant ma prochaine tournée en octobre de nombreux fans suisses et faire la fête avec eux (lu 24.10.2016 Zürich Kongressaal; ve 28.10.2016 Nürnberg Meistersingerhalle; sa 29.10.2016 Basel Musical Theater; di 30.10.2016 Sursee Stadthalle; lu 31.10.2016 St.Gallen Messe).

Que doit contenir selon vous une alimentation saine?

Une alimentation est saine pour moi lorsque tout est compris, à savoir des fruits, des légumes, des pâtes, de la viande et un dessert.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous?

Le Gruyère et la Zuger Kirschtorte (tourte de Zoug au kirsch).

Quel est votre produit AOP-IGP préféré?

La Zuger Kirschtorte.

Merci beaucoup pour cette interview. Nous vous souhaitons encore beaucoup de succès!

www.universal-music.de/beatrice-egli





Foires et autres événements publics

Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: Solothurner Chästtag, Soleure (01.09), VINEA, Sierre (02 au 03.09), Comptoir Suisse, Lausanne (10 au 19.09), Züspa, Zurich (23.09 au 02.10), Foire du Valais, Martigny (30.09 au 09.10), Gourmesse, Zurich (07 au 10.10), Cheese-Festival, Thoune, Lucerne et Rapperswil (08.10, 15.10 et 05.11), Olma, Saint-Gall (13 au 23.10), Saponi e saperi, Giubiasco (21 au 23.10), Salon des Goûts et Terroirs, Bulle (28.10 au 01.11), Feinmesse Basel, Bâle (03 au 06.11), Les Automnales, Genève (11 au 20.11), Slow Food Market, Zurich (18 au 20.11), Marché des Saveurs, Martigny (08 au 11.12). N'hésitez pas à passer sur notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



Swiss Cheese Awards et Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP

Du 23 au 25 septembre 2016 aux Charbonnières dans la Vallée de Joux, le Vacherin Mont-d'Or AOP et les fromages suisses seront au centre de toutes les attentions: désalpe, marché des fromages avec quelque 90 stands, fabrication du fromage au feu de bois, brunch campagnard, mise en lumière des activités quotidiennes sur les alpages de fabrication du Gruyère AOP, et bien d'autres activités. Ce millésime sera exceptionnel avec la 10^e édition des Swiss Cheese Awards, le jubilé des 20 ans de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP et la 7^e Journée des alpages du Jura vaudois mis sur pied de manière conjointe. www.vacherin-montdor.ch / www.cheese-awards.ch



Semaine du Goût 2016

La Semaine du Goût, qui en est déjà à sa 16^{ème} édition et dont l'Association suisse des AOP-IGP est un partenaire de longue date, s'affirme chaque année comme une plateforme nationale du bien-manger et de la nourriture qualitative, saine et équilibrée. Les organisateurs vous invitent à vivre des initiatives originales et des découvertes gustatives qui font du bien à l'âme. Avec Liestal comme Ville Suisse du Goût 2016 et les paysans-bouchers Theres et Markus Dettwiler comme parrains, le plaisir du goût sera à l'honneur dans tout le pays du 15 au 25 septembre. www.gout.ch



Marché du fromage d'alpage glaronais

La coopérative fromagère Glarona organise conjointement avec la destination de vacances Elm et les sociétés de la commune d'Elm, le traditionnel marché du fromage d'alpage glaronais et du Schabziger (Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt). Ce marché a lieu le 9 octobre 2016 et représente une belle carte de visite pour le Glarner Alpkäse AOP. En effet, chaque alpage se présente sur des stands joliment décorés où l'on peut déguster et acheter la spécialité locale. Sous la grande tente, on peut se restaurer et déguster de nombreux mets typiques d'alpage, dont le richement doté buffet de l'armailli (Äplerzmorgä), les macaronis d'alpage (Äplermagrone) ou encore les rösti d'alpage (Äplerröshti). Des démonstrations de fabrication de fromage, de la musique d'ambiance et une désalpe traditionnelle avec des vaches magnifiquement décorées complètent la fête.



Clafoutis aux poires

Pour 4 personnes

Ingrédients

Beurre pour les moules; sucre glace; 100 g de beurre de choix mou; 3 jaunes d'œuf; 60 g de sucre; 1 dl de crème; 50 g de panure; 80 g d'amandes pelées et moulues; 2 cs d'Eau-de-vie de poire du Valais AOP (ou à volonté); 1 cc de cannelle; 3 cs de sucre; 2 cs de jus de citron; 2–3 dl d'eau; 4 poires; 2–3 blancs d'œuf; 20 g de sucre

Préparation

Battre le beurre de choix, les jaunes d'œuf et le sucre ensemble jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Incorporer la crème, ajouter délicatement la panure et les amandes, puis l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP et la cannelle. Cuire ensemble le sucre, le jus de citron et l'eau, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Partager les poires en deux, enlever les pépins, déposer les moitiés de poire dans le liquide et cuire le tout en veillant à ce que les poires restent fermes. Battre les blancs d'œuf en neige, ajouter le sucre, puis incorporer à la masse composée des jaunes d'œuf et du beurre. Remplir les moules (ou un plat à gratin) enduits de beurre avec la masse, découper les poires en éventail et les déposer sur la masse. Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 20–30 minutes. Retirer du four et saupoudrer de sucre glace. Accompagner d'un coulis de framboises ou d'une crème à la vanille.

Panna cotta aux abricots

Pour 4 personnes, 4 verres d'env. 3 dl de contenance chacun

Préparation: env. 30 min; réfrigération: env. 4 h

Ingrédients

200 g d'abricots dénoyautés, coupés en morceaux; 1 cc de jus de citron; 2 cs d'Abricotine AOP ou de jus d'orange; 75 g de sucre; 1 gousse de vanille, fendue dans le sens de la longueur; 3 feuilles de gélatine, ramollies dans l'eau froide; 3 dl de crème

Décoration:

4 abricots coupés en morceaux; 2 cs de sucre; 1 cc de jus de citron; sucre en grains

Préparation

Porter à ébullition le jus de citron, l'Abricotine AOP ou le jus d'orange avec les abricots, le sucre et la vanille, cuire à cœur à couvert. Oter la gousse de vanille, réduire les abricots et le liquide en purée fine. Ajouter les feuilles de gélatine bien pressées en mélangeant jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. Incorporer la crème, répartir la masse dans les verres, réfrigérer 4 h à couvert. Décoration: peu avant de servir, mélanger les abricots avec le sucre et le jus de citron, répartir dans les verres, parsemer de sucre en grains. La panna cotta aux abricots peut être préparée 1–2 jour(s) à l'avance. Conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé.

* des terroirs

* des hommes
et leur savoir-faire



* des signes d'excellence



Pour que des produits AOP et IGP puissent voir le jour, il faut des terroirs et des traditions, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent les signes d'excellence AOP et IGP. www.aop-igp.ch

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 : _____

