



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Fromage d'alpage *Glarner Alpkäse AOP*

Reportage

Claude Barras

Interview

Croûte au fromage d'alpage
glaronais *Glarner Alpkäse AOP*
Cordon bleu au fromage d'alpage
glaronais *Glarner Alpkäse AOP*

Recettes

Impressum

Publication	N° 16 / mai 2017
Tirage	140 000 exemplaires; 35 000 fr., 105 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Susanne Weber
Impression	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
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	Alpage d'Oberblegi au-dessus de Luchsingen, région d'origine du Glarner Alpkäse AOP
Page 2	Chalet à Ried près de Zermatt en Valais, région d'origine des toutes les AOP-IGP du Valais
Page 4	Saucisse à rôtir St. Galler Bratwurst IGP
Page 6	Cerisiers à Merlischachen dans le canton de Lucerne, région d'origine du Zuger et Rigi Kirsch AOP
Page 8	Alpage Heuboden, Ennenda GL, production du fromage d'alpage Glarner Alpkäse AOP
Page 10	Claude Barras, réalisateur de films
Page 12	Cloches de vaches, tradition suisse
Page 14	Croûte au fromage d'alpage glaronais Glarner Alpkäse AOP
Photos	Cordon bleu au fromage d'alpage glaronais Glarner Alpkäse AOP Couverture recto, pages 2, 4, 6: WAPICO; page 8: alpgeschichten.ch ; page 10: keystone.ch ; page 12: Agrotourismus Schweiz; page 14: elm.ch

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
Qu'en est-il des vins en matière d'appellations d'origine?	7
<hr/>	
Reportage	
Glarner Alpkäse AOP	9
<hr/>	
Interview	
Claude Barras - réalisateur de films à succès	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recettes	
Croûte au fromage d'alpage glaronais <i>Glarner Alpkäse AOP</i>	
Cordon bleu au fromage d'alpage glaronais <i>Glarner Alpkäse AOP</i>	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.







A propos des vraies valeurs...

Il est à craindre que vous aussi, vous ayez appris à connaître l'expression «fake news». Wikipédia la définit comme suit: «Les fake news ou fausses nouvelles sont un type de canular ou de diffusion délibérée de désinformation, que ce soit via les médias traditionnels ou les médias sociaux, avec l'intention d'induire en erreur dans le but d'obtenir un avantage financier ou politique.» Elles emploient souvent des titres accrocheurs ou des informations entièrement fabriquées en vue d'augmenter le nombre de lecteurs et de partages en ligne. Au moins depuis l'élection de Donald Trump ou les altercations du président de la Turquie avec l'Union européenne, nous savons désormais qu'il existe des demi-vérités ou même des fausses nouvelles. A quelles informations puis-je aujourd'hui encore me fier? Quelle valeur a vraiment un produit, lorsque les vendeurs me rabâchent par tous les médias possibles ses seuls avantages commerciaux? Nous sommes toujours plus nombreux à nous poser ce genre de questions dans notre quotidien.

Madame Merkel a affirmé au plus haut point de la crise européenne des réfugiés que celui qui connaît ses racines peut rencontrer avec moins de crainte l'inconnu. Les produits AOP-IGP font partie de nos racines culturelles et historiques. Des groupements de producteurs ou interprofessions ont défini la vraie valeur de leur produit dans des cahiers des charges. Ces derniers leur offrent une ligne de conduite dans la recherche de la distinction entre les vraies et les fausses valeurs. Et c'est peut-être justement en pleine haute conjoncture des «fake news» que de plus en plus de gens vont découvrir la valeur des vraies valeurs.

Imaginez par exemple que l'authentique saucisse à rôtir St.Galler Bratwurst IGP n'existe pas. Les Saint-Gallois ne pourraient même plus débattre sur l'origine de la meilleure saucisse à rôtir du monde. Ils ne pourraient plus s'énerver contre le reste de la Suisse, là où l'on rencontre encore des ignorants qui mangent leur saucisse avec de la moutarde. Les racines de la passion s'étioleraient et nous ne serions tous plus qu'une masse humaine malléable à souhait. Est-ce cela que nous voulons? Bien sûr que non! En tous les cas nous, les Saint-Gallois, nous n'accepterons jamais que le monde globalisé nous noie dans un fossé rempli de moutarde.

A handwritten signature in black ink, reading 'U. Bolliger'.

Urs Bolliger
Directeur de l'Association St.Galler Bratwurst
alias «gardien du temple de la véritable St.Galler Bratwurst»



Qu'en est-il des vins en matière d'appellations d'origine?

Dans Tradition & Terroir, nous vous avons toujours informé sur les AOP et IGP non vitivinicoles. Pourquoi donc laisser les vins de côté? Les raisons sont multiples: l'Association suisse des AOP-IGP a été fondée par les premières interprofessions non vitivinicoles pour défendre leurs intérêts et promouvoir leurs valeurs auprès des consommateurs. Ensuite, la législation différencie les vins des autres produits agricoles, y compris en matière d'appellations d'origine. Ainsi, si l'ordonnance fédérale sur le vin fixe les exigences minimales, ce sont les cantons qui arrêtent le niveau des paramètres requis à la production et à la transformation pour chaque appellation. Concernant les autres produits agricoles, ce sont les interprofessions, à savoir les organisations professionnelles gérant les appellations, qui arrêtent le cahier des charges à respecter, sous validation et supervision de la Confédération. En outre, alors que l'ordonnance sur le vin répartit les différents niveaux qualitatifs en vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC), vins de pays et vins de table, celle consacrée aux appellations des autres produits agricoles différencie uniquement les appellations d'origine (AOP ou AOC, équivalentes) des indications géographiques protégées (IGP).

Ces différences compliquent la compréhension du système des appellations d'origine par les consommateurs, raison pour laquelle la Confédération, par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), planche sur une réforme des dénominations vitivinicoles sur le modèle des autres AOP-IGP, déjà en vigueur dans l'Union européenne. L'agenda est le suivant:

- 2016: discussions entre l'OFAG et les cantons
- 2017: intégration des organisations professionnelles au projet
- Objectif: introduction du nouveau système AOP-IGP vitivinicole dans la Politique agricole (PA) 2022 et années suivantes (la PA est arrêtée en général pour 4 ans; ainsi, les ordonnances qui vont régir la PA 2018–2022 sont actuellement en consultation)

Afin d'établir le niveau de qualité minimal pour les futures AOP et IGP vitivinicoles, les paramètres principaux suivants sont en discussion:

- Délimitation pour chaque appellation de l'aire géographique où le raisin est produit puis vinifié (en cohérence avec l'histoire de l'appellation)
- Liste des cépages autorisés pour chaque appellation (en relation avec la tradition de cette dernière)
- Rendements maximaux autorisés par appellation (influence sur la qualité des raisins et du vin)
- Traitements phytosanitaires autorisés (influence sur la qualité des raisins et du vin)
- Méthodes de vinification autorisées, en particulier réglementation sur l'ajout de sucre, de copeaux et de moût de raisin concentré
- Types de levures et cultures autorisées
- Dispositions communes d'étiquetage, voire de flacons

Le niveau d'exigence arrêté pour chacun de ces paramètres sera déterminant pour l'appréciation par les consommateurs, non seulement des vins suisses au bénéfice d'une appellation d'origine, mais également de l'ensemble des AOP et IGP. L'Association suisse des AOP-IGP va ainsi s'engager fermement tout au long du processus en faveur d'un haut niveau de qualité afin de maintenir la crédibilité de l'ensemble des AOP et IGP.

Alain Farine

directeur de l'Association suisse des AOP-IGP



Glarner Alpkäse AOP

Le fromage d'alpage Glarner Alpkäse AOP est produit par 28 exploitations sur les alpages du canton de Glaris pendant la saison d'estivage. Son goût fruité caractéristique provient du lait frais produit sur des pâturages riches en herbes et plantes aromatiques.

Un fromage de qualité

Un air pur et des conditions climatiques changeantes, associés à une exploitation des pâturages extensive expliquent pourquoi des centaines d'herbes et plantes s'y sont développées au fil du temps. Cette végétation riche et variée comprend d'innombrables éléments nutritifs sains, qui sont ingérés par le bétail au travers du fourrage et que l'on retrouve dans le lait. C'est à partir de ce dernier qu'est fabriqué le délicat Glarner Alpkäse AOP, spécialité produite uniquement l'été dans les fromageries d'alpage par des armaillis bien formés. Le lait riche et goûteux y est transformé sur place de manière traditionnelle en fromage, juste après la traite, ce qui évite tout long déplacement.

La coopérative glaronaise du fromage

La coopérative Glarona a été fondée par les exploitants des alpages du canton de Glaris. Ce regroupement a été rendu nécessaire suite à la faillite des laiteries Toni qui leur achetaient leurs produits. La coopérative a pour but l'achat du Glarner Alpkäse AOP à ses membres, son entreposage, sa maturation ainsi que sa mise sur le marché pour en obtenir la meilleure plus-value possible. La coopérative Glarona apporte en outre à ses membres d'autres prestations, telles la fourniture de cultures spécifiques à la fabrication du fromage, la prise en charge du fromage produit ainsi qu'un prix d'achat garanti. La coopérative s'astreint à soigner les meules de manière professionnelle en contrôlant en permanence le développement de leur qualité. Les fromages peuvent ainsi être livrés à la cave centrale à Glaris après quatre semaines déjà. A la réception, leur qualité est évaluée et leur état bactériologique et leur composition sont analysés. Grâce à une livraison précoce, les fromageries d'alpage ne sont pas obligées d'investir dans de grandes caves d'affinage, le soin nécessaire à une bonne maturation des meules étant assuré par la coopérative. Bien soignées, les meules se conservent plus d'une année. Les jeunes fromages doux se transforment ainsi avec l'âge en des spécialités corsées. A la fin de l'estivage en automne, la coopérative possède

en cave quelque 13 000 meules pour un volume total d'environ 78 tonnes. La vente des fromages commence dès juillet, lorsque les premières meules ont au moins 60 jours d'âge.

L'alpage d'Obersee Rauti

L'alpage est situé dans la vallée de l'Obersee, un magnifique lac alpin, atteignable sans problème en voiture. Les pâturages s'étendent entre 1000 et 2300 mètres d'altitude. Pendant la saison, ce sont 36 vaches laitières et leurs veaux qui sont menés sur l'alpage. L'agriculteur Willi Pianta exploite l'alpage depuis 1981 où il y a produit son premier fromage en 1988. Dans sa tâche, il est aidé par un alpagiste et un apprenti, alors que sa femme travaille sur l'exploitation agricole en plaine. Willi Pianta a développé son savoir-faire sur le tas, en observant et en échangeant avec les collègues, ainsi qu'en suivant des cours de formation. Au début, comme sur tous les alpages glaronais, il ne produisait que du fromage frais. Depuis 2008, il ne produit plus que du Glarner Alpkäse AOP, soit 12 à 13 tonnes par an, dont le quart environ est vendu directement sur l'alpage, au village ou sur son domaine agricole. Le solde est entreposé à la coopérative Glarona qui se charge également de son écoulement. Willi Pianta est le plus grand producteur de Glarner Alpkäse AOP. En dehors de la saison d'estivage, il travaille sur son exploitation agricole où il produit du lait pour l'industrie de transformation et élève des génisses et des porcs. Cela lui plaît énormément d'être son propre chef et maître, ce qui lui garantit son indépendance. Il adore fabriquer du fromage et son rayonnement et son enthousiasme pour son métier sont contagieux. Willi Pianta se réjouit que le Glarner Alpkäse AOP ait pu résister à la crise de l'euro sans réduction de prix et lui souhaite d'être toujours aussi bien accepté par le marché. Ce qui lui fait affirmer que les produits durables, au bénéfice d'une vraie tradition et de solides racines, ont le vent en poupe.

www.glarona.ch

Le Glarner Alpkäse AOP a été inscrit au registre des AOP-IGP le 30.01.2014. Après la saucisse de veau Glarner Kalberwurst IGP, c'est la deuxième spécialité glaronaise à être protégée en tant qu'appellation d'origine.



Claude Barras – réalisateur de films à succès

Le réalisateur de films d'animation indépendant Claude Barras, Valaisan âgé de 44 ans, a été nommé avec «Ma vie de Courgette» pour l'Oscar 2017 du meilleur film d'animation. Il a en outre gagné deux prestigieux Césars et rencontre un immense succès dans les salles de cinéma du monde entier.

Qu'est-ce qui vous lie à votre lieu d'origine, la ville de Sierre, et votre domicile à Genève?

En Valais, c'est ma famille et mes amis. Nous avons un chalet familial à Crans-Montana qui appartenait à mon grand-père. C'est un peu mon refuge quand j'ai besoin de créer ou de trouver du repos. Mes deux nièces y viennent aussi souvent. Je fais également de la montagne et du parapente. C'est un endroit rêvé pour pratiquer ce genre de sport. A Genève, c'est le travail et la richesse culturelle qui me plaisent. J'aime les lieux authentiques comme les Bains des Pâquis.

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

J'ai grandi à la campagne. Mes grands-parents étaient tous des paysans de montagne et mes parents sont viticulteurs. Depuis mon enfance, je nourris une grande conscience écologique. Je pense qu'au-delà de l'aspect identitaire, se nourrir local avec des produits régionaux préserve notre environnement et maintient la diversité biologique de notre patrimoine alimentaire.

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

Les traditions, c'est bien quand elles sont ouvertes et permettent d'inclure autrui et de mieux vivre ensemble. Quand les modes de vie changent, c'est parfois difficile de les préserver. J'ai été tambour dans la fanfare de Chermignon jusqu'à mes 14 ans. C'était une tradition qui me vient de mon arrière-grand-père qui était instructeur tambour. Encore aujourd'hui, quand j'entends une fanfare défiler, j'ai des frissons. Il y a quelque chose de si beau à faire de la musique ensemble. J'ai également été vacher pendant plusieurs étés sur les alpages de Pépinet et de Corbyr vers mes 20 ans. J'ai adoré cette vie au grand

air et cela m'a permis de financer mes études artistiques à Lyon.

Quel est à ce jour votre plus beau souvenir en tant que metteur en scène?

Je pense que c'est au premier jour de tournage de mon premier long-métrage. Après deux ans de préparation acharnée à construire le scénario, les 54 marionnettes et les 42 décors de «Ma vie de Courgette», enfin les personnages deviennent vivants sous les mains expertes des animateurs qui les déplacent image après image... et on se met tous à pleurer de joie et d'émotion! C'est magique, même quand on sait comment cela est fabriqué de l'intérieur.

Quels buts professionnels souhaiteriez-vous encore atteindre?

Faire un nouveau film reste à chaque fois un défi humain, artistique et financier... Mon but est de continuer à réaliser des films d'animation en «stop-motion» avec l'équipe avec laquelle je travaille depuis dix ans et qui s'est agrandie au fil des projets. A terme, j'aimerais beaucoup monter un studio permanent à la campagne et réunir tout le monde. Cela nous donnerait une forme de sécurité qui est très difficile à obtenir dans le cinéma.

Que doit contenir selon vous une alimentation saine?

Des produits locaux cultivés et fabriqués sans produits chimiques, qui ne sont pas forcément beaux, mais riches en nutriments et en goût.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous?

A Genève, nous avons le Cardon épineux de Plainpalais qu'on mange avec la Longeole, une saucisse aux graines de fenouil, l'Etivaz dans le canton de Vaud, l'Abricotine et le Raclette du Valais bien sûr...

Quel est votre produit AOP-IGP préféré?

Le Lard sec du Valais.





Foires et autres événements publics

Cette année, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: LUGA, Lucerne (28.04 au 07.05), BEA, Berne (28.04 au 07.05), Fête de la Tête de Moine, Bellelay (06 au 07.05), MUBA, Bâle (12 au 21.04), Fête de la Tomate, Carouge GE (07 au 09.07), Marché «Zuger Chriesi», Zoug (cerises de Zoug, 08.07), Solothurner Kästag, Soleure (07.09), Gourmesse, Zurich (21 au 24.09), Foire du Valais, Martigny (29.09 au 08.10), Züspa, Zurich (29.09 au 08.10), Concours suisse des produits du terroir, Courtemelon JU (30.09 au 01.10), Cucina e tavola, Aarau (13 au 15.10), Cheesefestivals de Thoun (14.10), Lucerne (21.10), Rapperswil (04.11), OLMA, St-Gall (12 au 22.10), Saponi e saperi, Giubiasco TI (20 au 22.10), Feinmesse Bâle (02 au 05.11), Les Automnales, Genève (10 au 19.11), Slow Food Market, Zurich (10 au 12.11), Salon des Gôuts et Terroirs, Bulle (29.11 au 03.12). N'hésitez pas à passer sur notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



buyfresh – des produits régionaux en provenance directe du producteur

Depuis 2014, les amateurs de produits régionaux peuvent acheter de nombreuses spécialités régionales directement chez le producteur à partir de la plateforme internet buyfresh. L'Association suisse des AOP-IGP travaille étroitement avec Franco Jenal, fondateur et directeur de cette société. L'idée est qu'à terme, l'ensemble des AOP et IGP soit disponible sur le shop en ligne buyfresh. La start-up a été élue jeune entreprise de l'année 2016 du canton des Grisons. Les produits AOP-IGP suivants sont déjà disponibles sur buyfresh: Le Gruyère AOP, Pain de seigle valaisan AOP, Berner Alpkäse et Hobelkäse AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Zuger et Rigi Kirsch AOP, Glarner Alpkäse AOP, Longeole IGP, Lard sec du Valais IGP, Jambon cru du Valais IGP, Viande séchée du Valais IGP, Saucisson vaudois IGP et Saucisse aux choux vaudoise IGP. www.buyfresh.ch



Produits AOP et IGP en cours d'enregistrement

La situation au mois d'avril 2017 concernant les demandes d'enregistrement en cours pour une AOP ou une IGP est la suivante: Bündner Bergkäse, St.Galler Alpkäse, Boutefas, Jambon de la borne, Huile de noix vaudoise, Bois du Jura, Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Siedwurst, Appenzeller Pantli, Berner Zungenwurst, Absinthe du Val-de-Travers, Cuchaule. Pour les deux dernières appellations, un délai de recours de trois mois court depuis le 16.02.2017. Vous trouverez toutes les AOP-IGP sous www.aop-igp.ch/produits.



Fête de la Tête de Moine AOP

Cette fête a lieu du 5 au 7 mai à Bellelay, lieu d'origine historique de la Tête de Moine AOP. «Tout l'art du fromage» est le thème choisi de cette deuxième édition. Sur place, il y aura un marché de produits régionaux, un brunch, la remise du prix du public pour la meilleure Tête de Moine AOP ainsi que des démonstrations de production de Tête de Moine AOP. www.tetedemoine.ch.



Croûtes au fromage *Glarner Alpkäse AOP*

Préparation: 30 minutes

Pour 4 personnes (8 croûtes au fromage)

Ingrédients

200–300 g *Glarner Alpkäse AOP*; beurre de cuisine; vin blanc, à volonté; 400–500 g pain, coupé en huit tranches de chacune 1 cm d'épaisseur; sel; poivre; paprika à l'envi.

Préparation

Couvrir les tranches de pain avec quelques tranches de *Glarner Alpkäse AOP*. Epicer avec le sel, le poivre et le paprika. Chauffer le beurre dans la poêle, rôtir les tranches de pain au fromage à haute température et «mouiller» généreusement avec le vin blanc. Recouvrir la poêle, puis baisser la température. Après 1 à 2 minutes, le fromage est fondu. Ajouter sur les croûtes au fromage de la ciboulette et servir de suite.

Conseil: le vieux pain se prête idéalement à cette recette, qui peut être complétée par des tranches de lard, jambon, tomates, ananas ou poires; accompagner les croûtes au fromage de salade ou de purée de pommes.

Cordon bleu au *Glarner Alpkäse AOP*

Préparation: 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 tranches de veau (noix) ou de porc à 100 g chacune, aplaties pour accueillir une farce; 4 tranches de *Glarner Alpkäse AOP* d'environ 30 g chacune; 4 tranches de jambon ou lard d'environ 150 g chacune; sel; poivre; paprika; farine de blé; 1 œuf battu; panure ou fines miettes de pain; beurre de cuisine.

Préparation

Ouvrir les tranches de viande par le côté (ou demander au boucher de les préparer à l'avance). Découper le *Glarner Alpkäse AOP* au format correspondant aux ouvertures faites dans les tranches de viande (ceux qui apprécient un goût bien marqué choisiront un fromage assez affiné). Emballer les tranches de fromage avec le jambon ou le lard et fourrer le tout dans les «poches de viande». Epicer les cordons bleus et les paner avec la farine, l'œuf battu et la panure (dans cet ordre). Cette opération permet également de colmater l'ouverture des poches de viande, sans devoir utiliser de cure-dents. Chauffer le beurre dans une poêle et frire les cordons bleus à moyenne température, chaque côté durant 4 à 5 minutes. Le beurre apporte aux cordons bleus une jolie couleur brune ainsi qu'un délicat goût de noisette.

Conseil: les cordons bleus s'apprécient volontiers avec des pâtes, du gratin de pommes de terre, des pommes de terre sautées et des légumes, ou accompagnés de diverses salades.

* 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 : _____

