



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

St. Galler Bratwurst IGP

Reportage

Renzo Blumenthal

Interview

*St. Galler Bratwurst IGP au grill
et à la poêle avec une sauce aux oignons*

Recettes

Impressum

Publication	N° 14 / avril 2016
Tirage	150 000 exemplaires ; 20 000 fr., 130 000 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	Cathédrale de St-Gall, dans la zone de production de la St.Galler Bratwurst IGP
Page 2	Raccard valaisan dans la zone de production du Raclette du Valais AOP
Page 4	Jambon cru du Valais IGP
Page 6	Lac Klöntaler dans le terroir d'origine de la Glarner Kalberwurst IGP
Page 8	Production de la St.Galler Bratwurst IGP
Page 10	Renzo Blumenthal
Page 12	Masque au carnaval de «Roitschäggättä», Lötschental Valais
Page 14	St.Galler Bratwurst IGP au grill et à la poêle avec une sauce aux oignons
Photos	Couverture recto, pages 2, 4, 6, 8: WAPICO; page 10: renzo-blumenthal.ch ; page 12: sondereggerfotos.ch ; page 14: Sortenorganisation St.Galler Bratwurst / Swissmilk

<i>Editorial</i>	5
<i>La vie de l'Association</i>	7
<i>Reportage</i>	
<i>St.Galler Bratwurst IGP: la reine des saucisses à rôtir</i>	9
<i>Interview</i>	
<i>Renzo Blumenthal: agriculteur par passion</i>	11
<i>Brèves</i>	13
<i>Recettes</i>	
<i>St.Galler Bratwurst IGP au gril à la poêle avec une sauce aux oignons</i>	15





Une décision qui renforce les AOP et IGP

Lors de la mise en œuvre de la législation relative aux appellations d'origine et aux indications géographiques, l'un des buts avoués était de lutter contre les tromperies. L'article 17 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP est clair à ce sujet. Forte de cette certitude, il y a déjà bien quelques années, l'Interprofession que j'ai l'honneur de présider avait décidé de s'opposer à la commercialisation d'une copie qui, de surcroît, utilisait le nom de notre produit pour promouvoir le sien. Nous n'imaginions pas la course d'obstacles juridico-administrative que nous a valu notre démarche: pas moins de sept instances cantonales et fédérales se sont prononcées avant que le Tribunal fédéral ne tranche. En notre défaveur, et à notre totale incompréhension!

Depuis lors, cette autorité a pris une nouvelle décision concernant les AOP-IGP en automne 2015, mais positive cette fois-ci: elle a débouté un fromager qui voulait transformer en Gruyère AOP le lait des producteurs d'une commune voisine n'appartenant pas à la zone définie dans le cahier des charges. On peut imaginer que certains argumenteront que le milieu géographique et le terroir, dont dépend la qualité des produits AOP, ne sont pas foncièrement différents entre deux communes contiguës. Les magistrats de Mon-Repos ont vu les choses d'un autre œil en privilégiant le facteur historique et en légitimant la définition d'une aire géographique sur la base de considérations liées à l'histoire.

Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère, n'est pas le moins heureux de l'issue de ce litige. «Si l'on avait perdu, l'AOP Gruyère aurait été en péril. La qualité serait allée à vau-l'eau et la viabilité économique n'aurait pas été assurée», a-t-il déclaré.

En fait, ce n'est pas seulement la filière du Gruyère AOP, mais tous ceux qui sont partie prenante dans une démarche AOP ou IGP qui peuvent se réjouir de cette décision, tant elle renforce la sécurité du droit relatif aux produits qui nous sont chers.

Philippe Berthoud
Président de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or



Les AOP-IGP utilisées trop souvent de manière abusive!

L'ordonnance sur les AOP et IGP est entrée en vigueur le 28 mai 1997. Trois ans plus tard, la première spécialité suisse de tradition et fortement ancrée dans son terroir était enregistrée comme AOP. Il s'agissait de L'Etivaz, fromage d'alpage au lait cru fabriqué sur feu ouvert. Depuis, bien du chemin s'est écoulé, et ce sont désormais 21 AOP et 12 IGP qui sont inscrites au registre fédéral des AOP-IGP. Pendant ces 15 dernières années, les consommateurs se sont de plus en plus intéressés à ces ambassadeurs régionaux et suisses, si bien que leur volume de production a régulièrement augmenté. Ce que nous ne connaissions par contre pas, c'était dans quelle mesure le marché, et en particulier les revendeurs, respectent les exigences légales en matière d'appellations protégées. Les chimistes cantonaux ont répondu à cette interrogation en effectuant en 2015 une vaste campagne nationale de contrôle à ce sujet dans les établissements qui préparent, transforment, (re)conditionnent, et (ré)étiquettent des denrées. Les contrôles ont eu lieu dans des restaurants, boulangeries, boucheries et fromageries, chez les grossistes, sur les marchés, chez des distributeurs et des détaillants. Les résultats, publiés en février de cette année, ont clairement démontré que les dispositions légales relatives aux dénominations protégées ne sont pas assez respectées par certains milieux. En effet, sur les 625 produits suisses avec une désignation protégée AOP ou IGP qui ont fait l'objet de contrôles, 85, soit 14%, étaient annoncés comme tels par les commerçants alors qu'il s'agissait d'autres produits ne correspondant pas à ces appellations. Les dénominations «Viande séchée du Valais IGP» et «Damassine AOP» sont celles qui ont été le plus souvent utilisées de manière abusive. Tous les cantons suisses et le Liechtenstein ont participé à cette campagne. Lors de ces contrôles, des contestations en raison de déclarations ou désignations non conformes ont été prononcées dans 50% des stands de marchés contrôlés, 44% des établissements de restauration et 39% des boulangeries.

Suite à ces résultats, l'Association suisse des AOP-IGP va agir sur deux niveaux: d'une part demander aux autorités compétentes, à savoir les chimistes cantonaux, qu'elles réitèrent plus souvent ce genre de campagnes de contrôle afin de sensibiliser les acteurs du marché, d'autre part relancer sa demande au Conseil fédéral pour qu'il mette enfin en œuvre la centrale de répression des fraudes inscrite dans la Loi sur l'agriculture à l'article 182 depuis des années.

Comment peuvent agir les consommateurs?

Quant aux consommateurs, que peuvent-ils entreprendre pour ne pas être victimes de fraudes? Tout d'abord, il convient de vérifier que toute marchandise préemballée arbore bien l'un des deux logos de l'Association:



En ce qui concerne les produits inscrits sur une ardoise d'un banc de marché ou mentionnés sur une carte de restaurant, il s'agit d'exiger le certificat du producteur prouvant que la dénomination correspond bien à la réalité. En cas de doute, il vaut mieux renoncer à l'achat en expliquant les raisons au vendeur. De nos jours, le «consomm'acteur» prend de plus en plus d'importance sur le marché pour lutter contre les tromperies. En agissant de cette manière, vous contribuez à mettre la pression sur les tricheurs, vous marquez votre soutien aux producteurs qui s'engagent quotidiennement à mettre sur le marché des produits authentiques de qualité et vous empêchez que d'autres amateurs de spécialités goûteuses ne se fassent abuser. Un grand merci à ceux qui choisissent cette voie contraignante, mais valorisante!



La reine des saucisses à rôtir: la St.Galler Bratwurst IGP

La St.Galler Bratwurst IGP fait partie des saucisses les plus appréciées par les Suisses. Les quelque 3500 tonnes produites l'année dernière représentent environ 30 millions de pièces ou 6000 km de saucisses !

Cette spécialité de Suisse orientale a une longue histoire derrière elle. Les archives permettent de remonter jusqu'en 1438 où une recette de fabrication a été retrouvée dans les statuts de la corporation des bouchers de St-Gall. Le véritable essor des saucisses à rôtir et de leur reine n'a toutefois débuté qu'au début du 20^e siècle, avec le développement des techniques de production qui ont simplifié les méthodes de fabrication. C'est en particulier le cas du hachoir de type «blitz», inventé en 1920, qui a permis l'obtention de masses à saucisse finement hachées et de haute qualité homogène, ceci pour une durée de préparation supportable économiquement.

Que peut-on y trouver à l'intérieur?

Actuellement, ce sont 40 boucheries-charcuteries dans les cantons de St-Gall, Thurgovie et les deux Appenzell qui fabriquent la St.Galler Bratwurst en respectant le strict cahier des charges de l'IGP. La viande et le lait utilisés proviennent uniquement de Suisse et du Liechtenstein. La masse à viande se compose de morceaux de viande de veau, de porc, ainsi que du lait qui lui confère sa couleur blanche caractéristique. Les trois épices sel, poivre blanc et macis sont obligatoires. D'autres épices peuvent être ajoutées, mais elles sont laissées au libre choix de l'artisan. Après que la masse à viande a été embossée dans une peau d'intestin de porc, la saucisse crue est chauffée à la vapeur pendant 10 à 20 minutes à 70°C, puis plongée dans un bain glacé pour lui faire subir un choc thermique.

Grillade devant la cathédrale de St-Gall

Jörg Beringer, de la boucherie-charcuterie du même nom à St-Gall, était sur place le 25 septembre 2015 lors du tournage du nouveau spot TV de la St.Galler Bratwurst IGP. Le spot, qui a été tourné pour les besoins de la nouvelle campagne promotionnelle de l'Association suisse des AOP-IGP, a été filmé à partir d'un drone et a

nécessité 4 heures de tournage pour 20 secondes de publicité. Le boucher a utilisé pendant le tournage quelque 70 saucisses afin qu'elles aient toujours l'air croquantes et appétissantes lors des prises de vue. Chacune est restée environ 15 minutes sur le gril, et toutes ont été distribuées aux passants qui se sont fait une joie de les déguster. Pour le boucher passionné, le tournage du spot et les prises de vues furent une expérience bien particulière!

Boucherie-charcuterie Beringer

La famille Beringer a installé sa boucherie-charcuterie au centre de la ville de St-Gall en 1980. Elle produit chaque jour 20 tonnes de St.Galler Bratwurst IGP, qui est sa spécialité la plus vendue. Jörg Bechinger apprécie tout ce qui a trait aux saucisses, que ce soit la fabrication proprement dite ou les remarques des clients sur ses produits. Lors de la production, il est particulièrement attentif à la qualité et la fraîcheur des ingrédients, ainsi qu'au croquant du produit fini. Ces deux aspects sont, avec la confection de la masse à viande, l'essence d'une saucisse de grande qualité.

Préparer et savourer

C'est fraîchement grillée que la St.Galler Bratwurst IGP est la plus appréciée. Pendant la grillade, il faut la retourner plusieurs fois, sans la piquer ni l'entailler. Une saucisse rôtie correctement présente une peau brune et croustillante, mais pas grillée et noire. La peau peut éclater en quelques endroits, mais pas se déchirer sur toute la surface. Son accompagnement traditionnel est un petit pain de St-Gall ou «Bürli». Si la St.Galler Bratwurst IGP est rôtie dans une poêle, elle est idéalement accompagnée d'une sauce aux oignons et de rösti. Certains connaisseurs l'apprécient également non rôtie, cuite à l'eau non bouillante.

Amis de la St.Galler Bratwurst IGP

Les fans de cette spécialité peuvent devenir membres du club des amis de la St.Galler Bratwurst et bénéficier d'actions régulières.

www.sg-bratwurst.ch

www.bechinger.ch



Renzo Blumenthal: agriculteur par passion

Le Grison de 39 ans Renzo Blumenthal est à la fois agriculteur, entrepreneur et ex-Mister Suisse, titre obtenu en 2005. Il habite avec sa femme Ladina et leurs trois enfants dans le Val Lumnezia où il exploite une exploitation agricole biologique.

Qu'est-ce qui vous lie à votre patrie, le canton des Grisons et en particulier le village de Vella?

Vella est mon village, là où j'ai grandi et passé toute mon enfance. Ma patrie me donne force et protection.

Quelle importance ont pour vous les produits régionaux?

En tant que producteur pratiquant la vente directe, il est fondamental pour moi de pouvoir transmettre à mes clients la crédibilité et la proximité de mes produits.

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

C'est très important pour moi de maintenir les traditions suisses, comme par exemple la fête de la désalpe. Nous vivons ces traditions en famille, avec tout ce qui va avec. J'essaie en outre de les transmettre à mes propres enfants.

Quel est votre plus beau souvenir en tant qu'agriculteur?

J'éprouve une grande joie chaque fois qu'une nouvelle naissance a lieu sur mon exploitation. L'année dernière, j'ai eu l'immense plaisir d'inaugurer la nouvelle écurie à parcours libre avec un robot de traite.

Quels sont les buts professionnels que vous aimeriez encore atteindre?

Mes objectifs sont de pouvoir mettre sur le marché de nouveaux produits, de continuer à améliorer mon élevage par la sélection et de produire de manière encore plus durable.

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

Beaucoup de viande, de fromage et de légumes.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous?

Le Bündner Bergkäse ou «fromage de montagne des Grisons» (remarque de la rédaction: ce produit est en cours de procédure, mais n'est actuellement pas protégé comme AOP).

Quel est votre produit AOP-IGP préféré?

Le Bündner Bergkäse (fromage de montagne des Grisons).

Merci beaucoup pour cette interview. Nous vous souhaitons encore plein de joie et de succès dans vos activités!

www.renzo-blumenthal.ch





Foires et autres évènements publics

Retrouvez les produits AOP et IGP ce printemps et cet été à l'occasion des foires et manifestations suivantes: OFFA, St-Gall (13 au 17.4), MUBA, Bâle, (15 au 24.4), Journées des fromages suisses AOP, Grangeneuve (22. au 24.4), LUGA, Lucerne (29.4 au 8.5), BEA, Berne (29.4 au 8.5), Fête de la Tête de Moine, Bellelay (29.4 au 1.5), Fête de la Tomate, Carouge (8 au 9.7), Marché Zuger Chriesi, Zoug (cerises de Zoug, juillet). N'hésitez pas à passer à notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



Set de dégustation de la St.Galler Bratwurst IGP

Grâce à ce set de dégustation inédit, découvrez les différences entre la véritable St.Galler Bratwurst IGP et une paire de saucisses non certifiées. Ce set est composé de trois paires de St.Galler Bratwurst IGP et une paire de saucisses non certifiées, un descriptif détaillé sur la manière de procéder, ainsi que quatre grilles d'évaluation. Passez commande sous www.sg-bratwurst.ch. Veuillez ne pas utiliser de moutarde!



Journées des fromages suisses AOP

Grangeneuve, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg à Posieux, ouvre ses portes du 22 au 24 avril 2016 dans le cadre des Journées des fromages suisses AOP. L'événement, dont c'est la première édition, est destiné à la fois aux professionnels et au grand public. Il vise à mettre en lumière les exigences et les procédés qui font la qualité des fromages au bénéfice d'une appellation d'origine protégée. Au programme: conférences, ateliers et marché des produits du terroir. www.grangeneuve.ch



1^{ère} Fête de la Tête de Moine AOP

Cette fête a lieu les 29 avril et 1^{er} mai à Bellelay, lieu d'origine historique de cette spécialité unique et bien ancrée dans son terroir. Cette manifestation allie tradition, authenticité et modernité et est entièrement placée sous le signe de la convivialité et des savoir-faire agricoles et des métiers de bouche. Au programme: un marché des fromages et des produits régionaux, des expositions originales et bien d'autres choses encore. www.tetedemoine.ch



Nouvelle campagne promotionnelle des spécialités AOP et IGP

L'Association suisse des AOP-IGP a développé une nouvelle campagne promotionnelle en partenariat avec l'agence de communication WAPICO. Les spots TV illustrant plusieurs spécialités AOP et IGP sont diffusés depuis mars. Tous nos supports de communication ont été adaptés à cette nouvelle campagne et nous accompagneront désormais lors de nos présentations sur les foires et évènements RP. Est-ce que notre nouvelle image vous plaît? Nous nous réjouissons de découvrir vos avis sous info@aop-igp.ch





St.Galler Bratwurst IGP au grill

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 St.Galler Bratwürste IGP (saucisses à rôtir de St-Gall), St.Galler «Bürli» ou petit pain.

Préparation

Déposer les saucisses sur le grill et les retourner régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies et croquantes. Les déguster avec un petit pain de St-Gall ou une tranche de pain (mais sans moutarde!).

St.Galler Bratwurst IGP à la poêle avec une sauce aux oignons

Pour 4 personnes

Préparation: env. 30 min

Ingrédients

4 St.Galler Bratwurst IGP; 4 oignons de taille moyenne; beurre
1 à 2 cs de farine; 1 cs de concentré de tomates; 1,5 dl de vin ou de bouillon; 1,5 dl de bouillon; sel et poivre

Préparation

Inciser les saucisses, chauffer env. 10 min dans une poêle à couvert à feu moyen. Faire suer les oignons dans du beurre, saupoudrer de farine, bien mélanger. Ajouter le concentré de tomates et dorer 1 à 2 min. Mouiller avec le vin ou le bouillon. Verser le bouillon, réduire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Cuire les saucisses sur toutes les faces à feu vif jusqu'à ce que leur peau soit bien croustillante. Servir avec la sauce.

Servir avec des rösti, des country cuts ou des frites.

* 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 : _____

