

Le lien au terroir

L'AOP et l'IGP, des signes de qualité officiels

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont réservées aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Elles garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels.

Le terroir n'est pas seulement un espace naturel influencé par des facteurs climatiques, pédologiques et agronomiques. Il est aussi un espace abritant des savoir-faire et des traditions. C'est l'ensemble de ces facteurs, naturels et humains, qui va donner au produit son caractè-

re, sa qualité et sa typicité. Transmis depuis des générations, ces savoirs donnent à une spécialité AOP ou IGP une profondeur patrimoniale.

La réalité historique du terroir permet par ailleurs de comprendre pourquoi tel produit est né dans telle région. Si la viande

est séchée en Valais plutôt que fumée, c'est grâce au vent qui balaie les vallées. Si un fromage se présente sous forme de grosses meules, c'est parce que le berger valorise à l'alpage le lait de plusieurs troupeaux. Quant à presque toutes les saucisses, elles sont à base de porc, car l'élevage porcin est courant pour utiliser le petit-lait des fromageries. Mettre en évidence les contraintes environnementales et sociales qui prévalaient à l'époque permet donc d'expliquer ce qui caractérise encore aujourd'hui le produit AOP ou IGP.

GROS PLAN

Qu'est-ce que cela signifie?

La Suisse a édicté en 1997 des dispositions sur la désignation des produits se distinguant par leur origine. Les AOP et les IGP doivent en effet avoir des caractéristiques déterminées par leur origine géographique.

Avec l'AOP, le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. Dans le cas d'un fromage AOP, le lait provient de la zone d'origine, le fromage y est fabriqué et affiné. Vingt-cinq produits suisses sont inscrits comme AOP.

Avec l'IGP, au moins une étape de production doit se dérouler dans sa région d'origine. La viande d'un saucisson IGP peut ainsi provenir d'un élevage situé à l'extérieur de sa zone. Seize spécialités suisses sont inscrites aujourd'hui comme IGP; ce sont avant tout les savoir-faire locaux qui leur confèrent leur identité.

L'origine avant toute chose

En général, les produits AOP et IGP portent le nom de la région à laquelle ils appartiennent (dénomination géographique). La référence à l'origine est au cœur de la politique d'identification menée par de plus en plus de filières dans tous les pays d'Europe. Si elle était avant tout l'apanage des pays du sud, les pays du nord semblent s'intéres-

le déménagement en douceur



Devis gratuit

BALESTRAFIC

Certifié **Charte** Qualité
AGED

Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

Authentiquement suisse.
100% mon goût.



Appellation d'Origine Protégée

- 1. L'Évêque AOP 02.03.00
- 2. Rheinthal Ribelmals AOP 14.08.00
- 3. Tête de Moine AOP 08.05.01
- 4. Le Gruyère AOP 12.07.01
- 5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP 21.12.01
- 6. Sbrinz AOP 24.04.02
- 7. Formaggio d'alpe ticinese AOP 06.06.02
- 8. Abricotine AOP 06.01.03
- 9. Vacherin Mont-d'Or AOP 16.06.03

- 10. Cardon épineux genevois AOP 10.10.03
- 11. Walliser Roggenbrot AOP 27.02.04
- 12. Berner Alpkäse AOP 02.04.04
- 13. Vacherin Fribourgeois AOP 28.02.06
- 14. Poire à Botzi AOP 05.10.07
- 15. Walliser Raclette AOP 21.12.07
- 16. Bloderkäse AOP
- 17. Werdenberger Sauerkäse AOP 18.02.10
- 18. Liechtensteiner Sauerkäse AOP 09.03.10

- 19. Zuger Kirsch AOP 02.09.13
- 20. Rigi Kirsch AOP 30.01.14
- 21. Glarner Alpkäse AOP 03.05.18
- 22. Cuchale AOP 23.06.20
- 23. Huile de Noix vaudoise AOP 08.09.21
- 24. Jambon de la Borne AOP 16.12.21
- 25. Boutefas AOP

Indication Géographique Protégée

- 26. Saucisse d'Ajoie IGP 07.11.02
- 27. Walliser Trockenfleisch IGP 29.01.03
- 28. Saucisson neuchâtelois IGP 06.06.03
- 29. Saucisse neuchâteloise IGP 06.06.03
- 30. Saucisson vaudois IGP 11.10.04
- 31. Saucisse aux choux vaudoise IGP 11.10.04
- 32. St. Galler Bratwurst IGP
- 33. St. Galler Kalbsbratwurst IGP
- 34. St. Galler ÖLMA-Bratwurst IGP 10.10.08

- 35. Longeole IGP 24.07.09
- 36. Glarner Kalberwurst IGP 01.12.11
- 37. Walliser Trockenspeck IGP 02.10.15
- 38. Walliser Rohschinken IGP 02.10.15
- 39. Appenzeller Mostbröckli IGP 25.01.18
- 40. Appenzeller Pantli IGP 25.01.18
- 41. Appenzeller Siedwurst IGP 25.01.18
- 42. Berner Zungenwurst IGP 09.08.19

ser toujours davantage à la mise en valeur de produits régionaux, c'est-à-dire des produits liés à un terroir. La référence à l'origine pour les produits agroalimentaires a trouvé en Europe un ancrage juridique avec

le règlement 2081/92 sur les AOP et les IGP et en Suisse par le biais de l'ordonnance du 27 mai 1997 sur les AOP et les IGP. Les AOP et les IGP ne sont certes pas les seuls signes de reconnaissance pour des

produits locaux, puisqu'il existe de nombreux labels régionaux. Les AOP et les IGP sont toutefois les seuls signes officiels liés à l'origine qui relèvent de règlements étatiques. La référence à l'origine d'un pro- ▶

- Café, tartines et viennoiseries du matin
- Planchettes et vins du terroir à l'apéro
- Plat du jour et cuisine bistro à midi
- Cuisine inspirée et décomplexée le soir
- Terrasses et cour intérieure pour les beaux jours

Café du Marché
Place du Marché 4
1227 Carouge
(+41) 22 301 26 47

Facebook: [facebook/cale-du-marche-carouge](#)

Instagram: [instagram/cafedumarchecarouge](#)

www.cafedumarchecarouge.ch

CHEVALIERS DU TERROIR



Les bons produits doivent être labellisés.

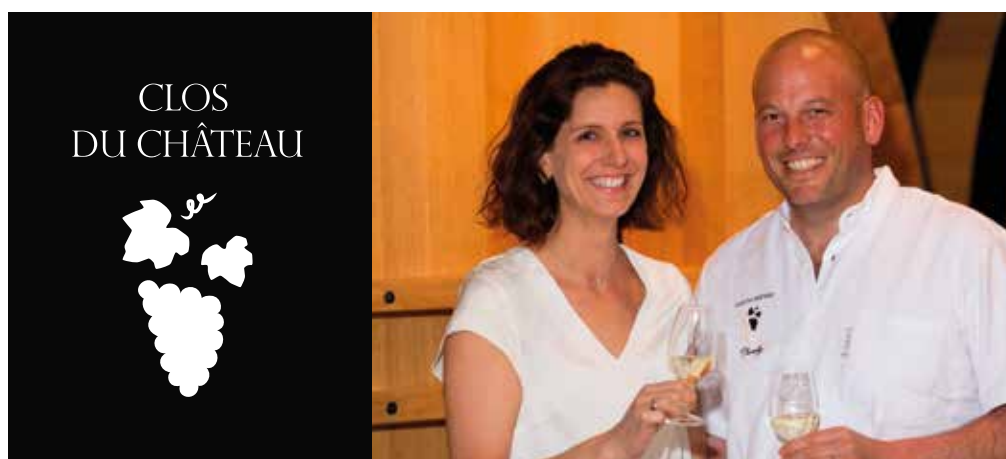
duit ne se limite toutefois pas à la seule localisation géographique d'un produit: elle doit comprendre des règles de production formalisées qui perpétuent le lien entre le produit et son terroir, protègent les traditions ancestrales, qui garantissent l'implication de l'homme et de ses savoir-faire dans la production.

Pour les consommateurs, l'origine des produits revêt un caractère essentiel: il répond aux besoins d'ancrage, de sécurité et de typicité. Aujourd'hui, les AOP et les IGP permettent à de nombreux agriculteurs et artisans de vivre du fruit de leur labeur. Dans leur région d'origine, souvent décentralisée, ces labels apportent une diversité

économique, écologique et culturelle vitale. Quant aux amateurs de produits du terroir authentiques et de haute qualité, ils leur offrent une garantie de plaisirs gustatifs intenses. ■

CARLA ANGYAL

www.aop-igp.ch



Vente et dégustation
Carnotzet

Lu-Ve: 14h-18h30 / Sa 9h-12h30



Nathalie & Lionel Dugerdil
vin & viande Bio
salles de réception

Tél: + 41 22 753 01 44
www.closduchateau.ch

CHEVALIERS DU TERROIR • Inséré dans Le Journal de l'Immobilier 4 fois par an

Editeur: Le Temps SA, avenue du Bouchet 2, 1209 Genève Directeur-Rédacteur en chef: Thierry Oppikofer - Rédactrice en chef adjointe: Véronique Stein - Coordination: Rachel Autieri.

Publicité: Patrick Gravante, Valérie Noël, Raffaele Sibio - Maquette: Imagic Sàrl Carouge, Daniel Hostettler, Sophie Gravante. - Flashage et impression: ESH Media, Monthey

Distribution: Transport Express SA - Rédaction: SA du Journal de l'Immobilier JIM, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge

Administration et ventes de publicité: Phoenix Communication SA, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge, Tél.: 022 309 03 80, E-mail: annonces@jim.media, www.jim.media