

# De l'Inventaire du Patrimoine culinaire à la protection AOC ou IGP?

**AGRIDEA** a établi une liste de produits susceptibles de demander un enregistrement en AOC ou en IGP et a sensibilisé les acteurs locaux aux principes et aux conditions de réussite d'une démarche de qualification et de promotion d'une AOC ou d'une IGP.



**Carine  
Cornaz Bays**



**Marguerite  
Paus**

L'Inventaire du Patrimoine Culinaire suisse (IPCS) recense et décrit les produits alimentaires typiques des différentes régions de Suisse. Pour faire partie de l'Inventaire, les produits doivent faire l'objet d'une tradition d'au moins une génération, ils doivent être consommés, produits et disponibles à l'heure actuelle et avoir un rapport particulier avec la Suisse et les Suisses (savoir-faire, habitudes alimentaires, lien identitaire fort).

Parmi ces produits, se retrouvent des incontournables indications géographiques, pour lesquelles les producteurs ont entrepris les démarches auprès de l'OFAG pour les enregistrer et protéger: des grosses pointures comme le Gruyère AOC, le Sbrinz AOC mais également des produits moins connus comme le Cardon épineux genevois AOC ou le Rhein-

taler Ribelmais AOC. Le patrimoine culinaire suisse recèle d'autres spécialités qui mériteraient protection de leur nom et promotion tout en pouvant prétendre à un enregistrement sous AOC ou IGP. C'est pour identifier ces produits que l'OFAG a mandaté AGRIDEA en 2011 pour analyser le potentiel qu'auraient les produits figurant à l'Inventaire du Patrimoine culinaire.

**Le Patrimoine culinaire suisse, comme pépinière de potentielles AOC et IGP** Les objectifs du projet étaient de réaliser une étude permettant d'établir une liste de produits susceptibles de demander un enregistrement en AOC ou en IGP et également de sensibiliser les acteurs locaux aux principes et aux conditions de réussite d'une démarche de qualification et de

## Le Patrimoine culinaire suisse: c'est quoi?

Un inventaire répertoriant plus de 400 produits alimentaires typiques de la Suisse et de ses régions. Les fiches descriptives des produits contiennent des informations sur l'histoire du produit, son mode de production, sa consommation, son importance économique ainsi que des anecdotes.

Toutes les fiches sont disponibles en ligne sous [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch).

promotion d'une AOC ou d'une IGP. Sur la totalité des produits, une centaine pourrait être éligible pour une protection, dont 42 (liste ci-contre) présentent théoriquement un fort potentiel. Néanmoins, les producteurs de ces produits peuvent avoir un intérêt limité pour une protection du fait d'une forte stratégie de marque(s) et d'une filière déjà très structurée (Appenzeller, Bouchon-vaudois) ou encore de la volonté de garder des recettes variées (Cuchaule). A l'inverse, certaines filières auraient intérêt à protéger leur dénomination notamment pour lutter contre des copies, conserver un savoir-faire, organiser leur filière et mener une réflexion sur leurs pratiques (Büscion, Totché, Aargauer Rüeblitorte).

Le travail minutieux d'analyse des fiches de l'Inventaire nous a permis de constater les spécificités suivantes :

**Surtout des produits de boulangerie** Les produits identifiés avec un fort potentiel appartiennent principalement aux catégories produits de boulangerie et pâtisserie, suivis des produits

## Aargauer Sonntagswurst Association Patrimoine culinaire suisse

Photos: Inventaire du Patrimoine Culinaire suisse.



L'Inventaire du Patrimoine Culinaire suisse, une pépinière pour les produits qui pourraient bénéficier d'une appellation AOC ou IGP.



**Berner Zungenwurst**  
Association Patrimoine culinaire suisse.

Suite de la page 13

carnés et laitiers (plusieurs fromages sont déjà enregistrés).

**Les freins** En tenant compte des expériences suisses et européennes, nous avons identifié, pour chaque produit, les freins à la mise sur pied d'une démarche d'enregistrement AOC/IGP. La taille (volumes de production, nombre de producteurs), sans être un facteur exclusif, est un élément limitant non négligeable (coût de la démarche et de la certifica-

tion). C'est le cas par exemple de la Farina bóna ou du Chaux-d'Abel.

**Implication forte du canton et des producteurs** La motivation des porteurs de projet est un élément central pour la réussite de l'enregistrement d'une AOC/IGP. Il est clair que les professionnels doivent s'impliquer et que les institutions cantonales doivent jouer le rôle de facilitateurs, voire de moteurs dans la préparation des dossiers et le montage de l'action collective.

**Les autres produits?** Durant l'analyse, l'intérêt de nombreux produits de l'Inventaire s'est rapidement avéré évident. Cependant, très souvent des critères de volumes ou de zone ont été des facteurs d'élimination. Le projet a mis en lumière un vide dans le panorama de la protection et la promotion des produits du terroir. Le système des AOC-IGP de part ses exigences n'est accessible qu'à un nombre restreint de produits. D'autres moyens de promotion (notamment les marques régionales de produits du terroir) peuvent être utilisés, et les marques collectives peuvent également offrir une forme de protection. D'autres outils seraient envisageables, mais qui restent à développer. ■



**Cuchale Produits du terroir du pays de Fribourg.**

#### Tableau: **Produits IPCS avec AOC/IPG envisageable**

Aargauer Sonntagswurst: AG
Appenzeller Käse®: AR, AI
Mutschli: AR, AI, BE, FR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SZ, UR, VS
Berner Zungenwurst: BE
Berner Honiglebkuchen: BE
Emmentaler Bauernbratwurst: BE
Basler Brot/Batzelaibli: BL, BS
Flûtes: CH (CH Romandie)
Enzianschnaps/Eau-de-vie de gentiane: CH (JU, NE, VD)
Tilsiter/Tilsit: CH (TG, ZH, SG)
Crème double (de la Gruyère)/ (Greyerzer) Doppelrahm: FR
Croquet: FR
Cuquettes: FR
Cuchale/Freiburger Safranbrot: FR
Raisinée, Vin cuit, Cougnarde/ Biresaassa: FR, NE, VD
Marmite de l'Escalade: GE
Linthmais-Mehl: GL, SG, SZ
Bündner Rohschinken/Schambun criv dal Grischun: GR
Salsiz: GR
Bündner Alpkäse/Chaschiel d' alp dal Grischun: GR
Nusstorte/Turta da nuschs: GR
Bündner Birnbrot/Paun cun paira: GR
Willisauer Ringli: LU
Eaux-de-vie de prunes neuchâteloises: NE
Taillaule, taillé levé: NE, VD
Obwaldner Alpkäse: OW
St. Galler Alpkäse: SG
St. Galler Biber: SG
Schwyz: SZ
Violini di capra e camoscio: TI
Luganighe: TI
Amaretti bianchi: TI
Panettone: TI
Uristier Anisgebäck: UR
Urner Alpkäse: UR
Bouchon vaudois: VD
Sel de Bex: VD
Taillé aux greubons (salzig und süss)/ Griebenkuchen: VD, FR, NE
Vin du Glacier: VS
Pommes et poires en Valais: VS
Walliser Spargeln: VS
Tirggel: ZH

#### **AOC/AOP et IGP**

Ces signes officiels de qualité protègent les désignations de produits pour permettre de défendre le consommateur contre la tromperie et de protéger les producteurs contre la concurrence déloyale. L'objectif est de protéger des noms géographiques ou traditionnels qui désignent des produits agricoles dont l'identité et leurs principales caractéristiques sont déterminées par leur origine (lien au terroir).

Avec l'AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée), le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. Avec l'IGP (Indication Géographique Protégée), au moins une étape de production doit se dérouler dans sa région d'origine. A l'heure actuelle en Suisse, 28 produits sont enregistrés comme AOC ou IGP. Voir [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)

**Auteurs** Carine Cornaz Bays et Marguerite Paus, groupe marchés et filières, Agridea

Rapport de l'étude sur le site d'Agridea.

Agridea organise un cours en allemand le 20 mars 2013 sur cette thématique. [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch)

## INFOBOX