



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.  
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

## Association suisse des AOP-IGP : accueil d'une nouvelle filière et ventes en hausse

L'Association suisse des AOP-IGP a tenu son assemblée générale le 11 juin à Berne devant une quarantaine de membres et invités. Le Président Benedikt Würth a relevé que l'Association a pu poursuivre sa progression en 2020, tant au niveau des membres, avec l'arrivée de l'*Huile de noix vaudoise AOP*, qu'avec les ventes, avec une croissance de 2.3% par rapport à 2019.

L'Association a salué l'arrivée d'un fleuron du patrimoine culinaire vaudois avec l'*Huile de noix vaudoise* qui est désormais protégée par une AOP. Cette filière rejoint l'Association suisse des AOP-IGP et devient ainsi son 35<sup>e</sup> membre sur les 39 filières suisses regroupées dans le registre fédéral des AOP-IGP. Ce registre pourrait par ailleurs s'étendre tout prochainement grâce aux deux spécialités carnées que sont le *Boutefas* et le *Jambon de la Borne*. L'Office fédéral de l'agriculture a en effet publié récemment la demande pour une protection comme AOP - une première au niveau des produits carnés - et le délai d'opposition court encore.

En 2020, les indicateurs du marché ont à nouveau été positifs pour les AOP-IGP, avec une augmentation de 2,3% de la production pour l'ensemble des filières AOP et IGP par rapport à 2019. Ceci malgré (ou à cause ?) de la pandémie due au coronavirus. Si la fermeture des restaurants et l'annulation des événements populaires a supprimé des canaux d'écoulement importants pour les filières, les consommateurs suisses et étrangers se sont rués sur ces spécialités garanties d'une origine bien déterminée et d'authenticité. Au final, seules quelques spécialités liées à un mode de consommation festif et convivial comme le *Vacherin Fribourgeois AOP*, valorisé majoritairement sous forme de fondue, et le *Raclette du Valais AOP*, se sont vus contraints à diminuer quelque peu leur production.

L'Assemblée a honoré Olivier Isler, qui quitte l'Association après de nombreuses années d'engagement actif, en particulier comme gérant de la filière de la *Tête de Moine AOP*. Il a été chaleureusement félicité pour sa nomination à la tête du registre fédéral des AOP-IGP. Pour le remplacer au sein du comité, l'Assemblée a élu Bruno Schiavuzzi, représentant de la filière du *Formaggio d'Alpe Ticinese AOP*. Avec cette élection, l'Association renforce sa couverture géographique nationale et envoie un signe d'encouragement aux filières tessinoises de produits traditionnels typiques pour qu'elles aussi protègent leur appellation d'origine et leur savoir-faire ancestral.

Informations sur les AOP-IGP : [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch), [www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
[www.instagram.ch/aopigp](https://www.instagram.ch/aopigp)

### Contacts :

Alain Farine, directeur - [alain.farine@aop-igp.ch](mailto:alain.farine@aop-igp.ch)

Benedikt Würth, président – [benedikt.wuerth@parl.ch](mailto:benedikt.wuerth@parl.ch)

Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne  
tél. 031 381 49 53 ou 076 355 98 53, [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.  
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

## 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 depuis des générations 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.

### *AOP – Spécialités avec garantie d'origine*

Aujourd'hui, 23 produits suisses sont inscrits comme AOP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, Huile de noix vaudoise AOP, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Pain de seigle valaisan AOP, Poire à Botzi AOP, Raclette du Valais AOP, Rheintaler Ribelmais AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP.

### *IGP – Spécialités de tradition*

Seize spécialités suisses sont inscrites aujourd'hui comme IGP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Viande séchée du Valais IGP, Zuger Kirschtorte IGP.