



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

Lancement de la Quinzaine de restauration IGP dans toute la Suisse : spécialités traditionnelles et vins suisses au menu !

L'Association suisse des AOP-IGP lance en collaboration avec ses partenaires GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine et Prodega la première édition de la Quinzaine de restauration IGP qui a lieu du 18.09 au 3.10.2021. A cette occasion, 131 restaurants vous proposent leur interprétation culinaire de produits suisses mariant authenticité et excellence.

Pourquoi une quinzaine de restauration IGP ?

Des restaurateurs engagés souhaitent vous faire découvrir le patrimoine culinaire suisse. Et les spécialités traditionnelles arborant la marque de qualité



qui garantit l'origine suisse de la matière première et un savoir-faire régional ancestral, en font partie. Actuellement, ce sont 14 spécialités de viande qui en bénéficient et toutes sont bien connues dans leur région d'origine, voire au-delà, à l'instar du Saucisson vaudois IGP, de la Viande séchée du Valais IGP ou encore de la Saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP. Pourtant, le fait que ces dénominations de produit, intimement liées à leur région d'origine, soient protégées par l'Etat (IGP signifie « Indication géographique protégée ») est peu connu de nombreux gourmets. Pendant la quinzaine de restauration IGP, les restaurateurs inscrits s'engagent à mettre à la carte au moins 3 spécialités de viande IGP et 2 vins suisses. Pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Comment trouver un établissement participant à la Quinzaine de restauration IGP ?

Il suffit d'aller sur le site www.quinzainerestaurationigp.ch à la page « Réserver une table », de zoomer sur la carte de la Suisse pour découvrir les participants de la région qui vous intéresse, puis de contacter celui de votre choix pour réserver votre table.

Informations sur les AOP-IGP : www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp
www.instagram.com/aopigp

Contact :

Alain Farine, directeur - alain.farine@aop-igp.ch / 076 355 98 53
Association suisse des AOP-IGP - Belpstrasse 26, 3007 Berne

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, distillateurs ou autres artisans. 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.



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

AOP – Spécialités avec garantie d'origine

Aujourd'hui, 24 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, Jambon de la Borne AOP, L'Etivaz AOP, Safran de Mund 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

16 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.