

Association suisse des AOP-IGP : légère diminution des ventes et maintien de la notoriété en 2022

A l'occasion de son assemblée générale, l'Association suisse des AOP-IGP a relevé que les filières membres ont vu leurs ventes légèrement diminuer de 1,0% et la notoriété des deux signes de qualité AOP et IGP se stabiliser après deux années de forte progression.

Alors que les deux années de pandémie avaient permis d'augmenter les ventes des AOP et IGP (+6,1% de production entre 2019 et 2021), l'inflation a freiné les ventes en 2022. Celles-ci ont en effet diminué de 1,0% pour les membres de l'Association suisse des AOP-IGP par rapport à 2021. Certaines filières ont toutefois pu poursuivre leur croissance, à l'instar de la *Tête de Moine AOP* et du *Vacherin Fribourgeois AOP* qui ont atteint chacune un record de production en 2022. La *St. Galler Bratwurst IGP* s'en est également bien sortie et a retrouvé les niveaux d'avant pandémie. Corollaire de cette conjoncture, la plupart des prix des AOP et IGP ont été augmentés. En ce qui concerne les fromages AOP membres de l'association faîtière, le prix payé aux fournisseurs de lait s'est ainsi monté à 91 cts/kg en moyenne, soit 22% de plus que le prix du lait conventionnel destiné aux centrales laitières.

Il n'y a pas eu de nouvel enregistrement en 2022. Les deux filières *Absinthe du Val-de-Travers* et *Grappa Ticino* sont toujours en cours de processus, si bien que ce le nombre total d'AOP et IGP suisses est toujours de 41, dont 37 sont membres de l'Association faîtière.

Le président *Benedikt Würth* a relevé la difficulté que rencontrent parfois les filières sur le marché, notamment pour maintenir le positionnement des AOP et IGP dans des segments de marché qualitatifs uniquement, et non pas aussi dans des lignes d'entrée de gamme pour faire face aux prix permanents proposés par les *hard discounter*. Les opportunités offertes par la distribution en ligne doivent également être exploitées de manière plus intensive. L'objectif serait de rendre disponible le plus grand nombre possible d'AOP et d'IGP dans toute la Suisse via une boutique en ligne.

Au niveau politique, l'Association a rejeté la mise en œuvre de la motion 18.441 sur les agents de vigilance permettant d'effectuer des contrôles par des privés en complément à ceux des autorités cantonales. Elle a proposé comme alternative d'élargir le champ de certification pour chaque filière AOP ou IGP qui le souhaite au commerce intermédiaire, ce qui n'est pas (encore) possible aujourd'hui.

Le directeur *Alain Farine* a pour sa part informé que la répartition du budget entre les divers supports et moyens de communication avait retrouvé l'équilibre qui prévalait avant la pandémie. La notoriété des deux logos a pu se maintenir par rapport à l'année précédente, soit 66% pour l'AOP et 42% pour l'IGP en moyenne nationale.

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

www.instagram.ch/aopigp

Contacts:

Alain Farine, directeur - <u>alain.farine@aop-igp.ch</u>
Benedikt Würth, président – <u>benedikt.wuerth@parl.ch</u>

1



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, 25 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, Boutefas 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, 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.