

## La recherche de l'excellence

Les AOP et les IGP sont aux produits agro-alimentaires ce que les brevets sont aux produits industriels: un moyen de protéger un savoir-faire réputé contre les imitations. Notion bien implantée en France dès le début du XXe siècle, les AOP et IGP ne sont reconnues en droit suisse que depuis 1992 pour le vin et 1997 pour les autres groupes de produits. Les agriculteurs et les entreprises de transformation de ces filières connaissent un développement économique réjouissant. Mais rien n'est jamais définitivement gagné. La recherche constante de l'excellence du produit et une écoute attentive des signes du marché sont indispensables pour maintenir la réussite économique de ces spécialités régionales.

### Unifier la lutte contre les fraudes

La lutte contre les contrefaçons, essentielle pour garantir la crédibilité du système face au consommateur, n'est pas encore optimale. La surveillance est éclatée entre les vingt-six chimistes cantonaux. Par manque de moyens, voire de sensibilité, certains cantons mettent moins d'enthousiasme que le Valais à contrôler si le produit a le droit ou non de porter une AOP ou une IGP dès lors que la santé publique n'est pas mise en danger. La loi fédérale sur l'agriculture prévoit pourtant depuis 1999 la création d'un service central de répression des fraudes. Il est temps que la Confédération le mette en place.

- le sigle AOP (appellation d'origine protégée) remplace le sigle AOC (appellation d'origine contrôlée) pour être en conformité avec les normes européennes. Pas d'incidence sur les produits.

- les vins AOC ne sont pas concernés, car ils dépendent des législations cantonales.

### POUR PLUS D'INFOS

Chambre valaisanne d'agriculture  
 Tél. 027 345 40 10  
[www.valais-terroir.ch](http://www.valais-terroir.ch)

LES PRODUITS DU TERROIR magnifiés par un savoir-faire ancestral.

# AOP-IGP, lettres magiques

ROLAND PUIPPE

Depuis l'introduction de l'appellation d'origine protégée (AOP) pour le Raclette du Valais, les ventes ont progressé de 6%.

10 ans après l'obtention de l'indication géographique protégée (IGP), la quantité de viande de bœuf utilisée annuellement pour la fabrication de Viande séchée du Valais a passé de 250 à 510 tonnes.

Ces deux chiffres sont suffisamment éloquents pour démontrer la valeur considérable que confèrent aux produits du terroir ces six lettres magiques AOP – IGP, non seulement une valeur pécuniaire mais surtout une valeur qualitative multiple.

### Démonstration avec Alain Farine, directeur de l'Association suisse des AOP – IGP



**ALAIN FARINE**  
 directeur de l'Association suisse des AOP – IGP

«Les AOP – IGP sont des produits à forte identité qu'ils puisent dans leur origine géographique. Ce sont des signes de qualité protégés par la loi suisse, destinés à des denrées alimentaires qui démontrent leur ancrage dans le terroir, héritiers d'une histoire garante d'une tradition toujours respectée ainsi que représentatifs d'une corporation de producteurs.»

### Quelle différence entre AOP et IGP?

«Les appellations d'origine protégées (AOP) doivent garantir que toutes les étapes d'élaboration de la spécialité concernée, de la production de la matière première à la transformation du produit fini, ont lieu dans la zone

### AOP

(Appellation d'origine protégée)

1. L'Étivaz
2. Rheintaler Ribelmaïs
3. Tête de Moine
4. Gruyère
5. Eau-de-vie de poire du Valais
6. Sbrinz
7. Formaggio d'Alpe Ticinese
8. Abricotine
9. Vacherin Mont-d'Or
10. Cardon épineux genevois
11. Pain de seigle valaisan
12. Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse
13. Safran de Mund
14. Vacherin fribourgeois
15. Emmentaler
16. Poire à Botzi
17. Raclette du Valais
18. Bloder-Sauerkäse
19. Damassine
20. Zuger Kirsch

### IGP

(Indication géographique protégée)

21. Viande des Grisons
22. Saucisse d'Ajoie
23. Viande séchée du Valais
24. Saucisson et Saucisse neuchâtelois
25. Saucisson vaudois
26. Saucisse aux choux vaudoise
27. St. Galler Bratwurst,
28. Longeole
29. Glarner Kalberwurst



d'origine. Pour les indications géographiques protégées (IGP), seule une étape de production doit être effectuée dans la région de provenance.»

### Le consommateur est-il assuré d'obtenir des produits de qualité?

«Assurément. Il bénéficie d'une transparence totale, avec la garantie d'un produit authentique dont les qualités intrinsèques sont liées au terroir. Les producteurs s'engagent à offrir des produits irréprochables, qui sont strictement contrôlés par un organisme de certification indépendant. Les méthodes de fabrication préservent la typicité du produit. Le plaisir gustatif est au rendez-vous.»

### Quels avantages pour les producteurs et les régions de production?

«Protection juridique, notamment contre les fraudes, et avantages économiques, environnementaux, sociaux et culturels sont indéniables. Le maintien d'emplois dans les zones de production est assuré. Par exemple, sans IGP, une bonne partie du Saucisson vaudois et de la Sanktgaller Bratwurst serait aujourd'hui vraisemblablement produite à Bâle.

### Combien en pourcents supplémentaires le consommateur est-il prêt à payer pour de tels produits?

«Certaines estimations chiffrées à 20% le supplément que le consommateur est prêt à payer pour des produits swissness. Cet ordre de grandeur peut s'appliquer pour les produits AOP et IGP, surtout si on les compare avec des produits industriels, mais va varier produit par produit. Mais cela ne doit pas être une raison pour pratiquer des prix exagérément élevés pour ces produits qui à notre sens doivent rester accessibles pour tous les consommateurs. Les AOP et IGP, à notre avis, ne sont pas des produits de luxe, mais des produits traditionnels et authentiques.»

«Protection juridique, notamment contre les fraudes, et avantages économiques, environnementaux, sociaux et culturels sont indéniables.

Le maintien d'emplois dans les zones de production est assuré. Par exemple, sans IGP, une bonne partie du Saucisson vaudois et de la Sanktgaller Bratwurst serait aujourd'hui vraisemblablement produite à Bâle.

La protection du paysage est largement bénéficiaire de la mise en œuvre de ces appellations: sans AOP, la culture du seigle aurait disparu en Valais alors que les conditions de production du lait AOP, par le maintien de la pâture, contribuent également à la lutte contre la reforestation.

Au niveau culturel, les effets positifs sont évidents. On ne compte plus le nombre de manifestations, souvent festives, liées

au terroir, désalpe et autre poya par exemple.»

### Le Valais regorge de produits de qualité. Pourquoi pas davantage de produits AOP-IGP?

«Le Valais est le canton qui connaît le plus de produits AOP-IGP. Il n'est toutefois pas possible de requérir l'AOP pour tous les produits du terroir car il faut un ancrage historique dans la région de même qu'une assise collective. S'agissant de la production carnée, en plus de la Viande séchée du Valais IGP, le Valais a encore de la marge avec les salaisons, la viande d'Hérens. Mais il est indispensable qu'un noyau de producteurs s'implique, avec endurance, ténacité.»

### Y-a-t-il trop de labels en Suisse?

«Le nombre de labels est élevé, il

est vrai. Et ça ne permet pas toujours une bonne transparence pour le consommateur.

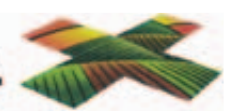
La Confédération a 5 signes de qualité: AOP, IGP, Montagne, Alpage et Bio.

Puis, il y a les marques régionales, collectives, de terroir et des labels privés.

Ce qu'il faut savoir, c'est que les AOP-IGP concernent le produit dans toute sa verticalité, de la matière première au produit fini, alors que la plupart des labels privés renvoient à des méthodes de production.

L'AOP-IGP relève de la tradition, du collectif, de l'histoire alors que les marques régionales de terroir concernent les producteurs individuels. Les deux se complètent.»

**PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.**  
[www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch)



## FRC Consommateurs bien servis



**ALINE CLERC**  
 responsable Agriculture, Environnement et Energie de la FRC

«authenticité, proximité, qualité contrôlée, pas de tromperie, moins d'industrialisation qu'avec d'autres produits agro-alimentaires et maintien d'un patrimoine culinaire.

Le cahier des charges de chacune des AOP ou IGP fixe des exigences en ce qui concerne le mode d'élevage, de culture ou la transformation, notamment si un fromage est à base de lait cru, ce qui est un plus en matière gustative. Les AOP et IGP s'inscrivent dans une tradition. Les AOP et les IGP sont en outre soumises à un test gustatif. En achetant un produit AOP ou IGP, on a ainsi la

garantie de la provenance régionale et de la qualité des matières premières (pour les AOP), que le mode de transformation respecte la tradition».

### Combien en pourcents supplémentaires le consommateur est-il prêt à payer pour de tels produits?

«Certaines estimations chiffrées à 20% le supplément que le consommateur est prêt à payer pour des produits swissness. Cet ordre de grandeur peut s'appliquer pour les produits AOP et IGP, surtout si on les compare avec des produits industriels, mais va varier produit par produit. Mais cela ne doit pas être une raison pour pratiquer des prix exagérément élevés pour ces produits qui à notre sens doivent rester accessibles pour tous les consommateurs. Les AOP et IGP, à notre avis, ne sont pas des produits de luxe, mais des produits traditionnels et authentiques.»

## CANTON Lutter contre les fraudes



**ELMAR PFAMMATTER**  
 chimiste cantonal

«Comment s'organise la lutte contre les fraudes. Réponse avec le chimiste cantonal, Elmar Pfammatter.

«La loi confère aux chimistes cantonaux le pouvoir d'intervenir. La découverte de fraudes peut survenir de plusieurs manières, soit lors de contrôles effectués par l'Office intercantonal de certification, qui informe aussitôt le chimiste cantonal concerné, soit lors de contrôles effectués par les services cantonaux de l'inspection des denrées alimentaires ou encore sur la base de dénonciations effectuées par des privés. Plusieurs moyens d'action s'offrent alors au chimiste cantonal,

des produits de qualité ont toujours attirés les convoitises, donc fraudes possibles. Les produits AOP-IGP n'échappent pas à cette problématique.

Le simple avertissement avec mise en conformité légale jusqu'au séquestre de la marchandise et dénonciation au juge.

### Quelle est la fréquence des fraudes?

«Pour les produits AOP-IGP, nous relevons une vingtaine de cas par année. Cela peut aller d'un étiquetage abusif jusqu'aux contrefaçons, en passant par la vente d'un produit non conforme à celui proposé. Exemple: servir une raclette avec un fromage pasteurisé alors que c'est un fromage au lait cru AOP qui est proposé.

Annuellement, nous enregistrons une centaine de dénonciations émanant de privés mais qui débordent largement des produits AOP-IGP. Il s'agit souvent de questions d'hygiène. Le 60% des plaintes est justifié.»

## ENTREPRISES Des producteurs heureux!

### Quel intérêt de produire AOP ou IGP? Les rapports qualité/prix/effort/plaisir sont-ils intéressants?

Responsable marketing chez Zenhäusern, Désirée Naselli nous parle «du plaisir et de la fierté d'élaborer le Pain de seigle valaisan AOP, produit de grande qualité, de perpétuer chaque jour un savoir-faire ancestral, de promouvoir la culture et les traditions de notre canton. La promotion de la céréale de seigle et le développement de spécialités régionales dérivées de cette céréale, comme par exemple les Croustilles de Sion, nous tiennent à cœur. Ceci nous a permis de décrocher la Couronne boulangère 2013».

Et «même si la production de ce pain, véritable ambassadeur du Valais, ne nous laisse pas de grandes marges, l'effort demandé au boulanger est tout à fait raisonnable car la plus-value et le retour que nous apporte ce label sont bénéfiques.»

René Meyer, boucher à Tourtemagne, ne tarit pas d'éloges sur le label IGP de la Viande séchée du Valais et sur le plaisir de la produire. «Ce label est une garantie pour pérenniser la fabrication d'une viande séchée originale de belle qualité, uniquement avec de la viande suisse (le cheptel valaisan est trop petit), selon un cahier des charges qui laisse une certaine liberté au producteur dans l'utilisation des ingrédients, avec l'obligation d'un séchage qui implique une perte de poids de 48% et la soumission, volontiers admise, à un contrôle annuel.»

Concernant le coût de production, «même s'il est plus élevé que pour un produit similaire sans label, l'effort demandé au producteur est très raisonnable d'autant plus que le cahier des charges a été élaboré par des professionnels désireux de garantir un produit de proximité d'excellente facture, qui participe au renom du Valais. Et le prix de vente ne doit surtout pas être dissuasif.»