



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

## Association suisse des AOP-IGP : poursuite de la croissance en 2019 et changement de présidence

L'Association suisse des AOP-IGP a tenu son assemblée générale le 12 juin à Berne devant une cinquantaine de membres et invités. C'est avec une certaine émotion que la Présidente en place depuis huit ans a pris congé des membres présents, alors que le Conseiller aux Etats saint-gallois Benedikt Würth a été élu comme nouveau Président.

Sous la présidence de Géraldine Savary, l'Association suisse des AOP-IGP est passée de 24 à 34 membres. La dernière filière AOP à rejoindre les rangs de la faïtière est la seule AOP tessinoise, le fameux *Formaggio d'alpe ticinese*, qui vise ainsi à renforcer sa visibilité dans le reste du pays. L'engagement de la Conseillère aux Etats vaudoise au niveau politique a permis d'obtenir quelques succès importants pour les membres de l'Association. Elle a ainsi contribué à faire passer au terme d'une longue procédure une loi *swissness* crédible, qui tient compte à la fois du lieu de transformation et de celui de la production des matières premières. Dernièrement, c'est sa motion sur les agents de vigilance, des contrôleurs privés agissant sous le contrôle de l'Etat au niveau du commerce, qui a été acceptée haut la main par le Parlement. C'est donc sous de chaleureux remerciements que la Présidente sortante a passé le flambeau à son successeur Benedikt Würth, Chef du département des finances de son canton d'origine Saint-Gall jusqu'à fin mai 2020 et Conseiller aux Etats depuis 2019.

### Production, notoriété et crédibilité des AOP et IGP en hausse

En 2019, les indicateurs du marché ont été positifs avec une augmentation de 2,3% de la production pour l'ensemble des membres de l'Association et des prix augmentés dans plusieurs filières fromagères AOP. Toutefois, cette tendance générale positive sera évidemment impactée par la pandémie due au corona virus, dont les effets n'ont pas fini de se déployer. Pendant la période de restrictions, le tourisme d'achat a été interrompu et les consommateurs ont certes plébiscité les valeurs d'authenticité, de garantie de provenance et de qualité gustative qu'incarnent les AOP et IGP, mais la fermeture des restaurants et l'annulation des événements festifs et populaires ont aussi touché de plein fouet leurs fournisseurs, en Suisse comme sur les marchés d'exportation. La plupart des filières AOP-IGP verront donc leurs ventes diminuer cette année-ci, voire au-delà.

Une étude approfondie a permis de faire le point sur la dernière campagne promotionnelle. Entre 2014 et 2019, la notoriété du logo AOP est passée de 18% à 59%, alors que celle de l'IGP a progressé de 26% à 33%. A titre de comparaison, la notoriété de l'AOP en France se montait en 2017 à 59% et celle de l'IGP à 42%. En ce qui concerne la crédibilité des deux logos, l'AOP est passée de 69% en 2014 à 76% en 2019. Pour l'IGP, la progression a été de 55% à 64% durant cette même période.

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.com/aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

### Contact :

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

Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne

tél. 031 381 49 53 ou 076 355 98 53, fax 031 381 49 54, [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, 22 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, 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.