



## A la découverte des spécialités AOC-IGP lors de la „Semaine du Goût »

Déguster des produits fins et authentiques est à la mode. Comment donc ne pas répondre à l'appel des produits traditionnels suisses et leurs côtés cachés ou peu connus ? « La semaine du goût » vous y invite du 16 au 26 septembre 2010. A cette occasion, la possibilité vous est offerte de découvrir ou redécouvrir les spécialités suisses typiques bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP, par exemple en allant à la rencontre d'un fromager artisanal transformant le lait frais en fromage AOC ou en vous laissant émerveiller par la créativité d'un chef de cuisine mitonnant des produits traditionnels en délices gastronomiques.

La Suisse possède une large palette de spécialités traditionnelles. De par leur dénomination, elles sont fortement liées à leur région d'origine ou terroir. Qui ne pense pas aux verts et idylliques pâturages du pays fribourgeois quand il mange un morceau de Vacherin fribourgeois AOC ? Qui n'imagine pas les vaches noires et trapues broutant devant le panorama du Cervin quand il mord dans un morceau de « Viande séchée du Valais IGP » ? Partir à la découverte des produits dans leur région d'origine reste ainsi toujours une aventure culturelle, riche d'histoires sur ces spécialités ancestrales pour qui sait les entendre.

### Les produits suisses ayant une AOC ou IGP: tradition et caractère par excellence

A ce jour, 26 produits traditionnels suisses ont obtenu les signes officiels de qualité „AOC“ ou „IGP“. Ces spécialités –fromages, charcuteries, produits céréaliers, légumes, fruits ou eaux-de-vie – sont produites exclusivement dans leur terroir ou zone d'origine. Les artisans élaborent leurs spécialités AOC-IGP d'après des recettes ancestrales et selon un savoir-faire traditionnel, si bien que chaque produit AOC ou chaque produit IGP est une pièce unique.

Les signes AOC et IGP garantissent aux consommateurs une qualité et une sécurité alimentaire supérieure ainsi qu'un goût typé. Les contrôles de conformité aux cahiers des charges veillent à ce que la zone d'origine et les nombreux critères de production soient respectés. Au niveau de la qualité intrinsèque des produits, le respect des caractéristiques visuelles, sensorielles et gustatives propres à chaque produit est également exigé.

La « Semaine du Goût » vous invite à découvrir des spécialités encore inconnues et des arômes et saveurs inhabituels, à célébrer un repas, à prendre le temps de bien choisir ses ingrédients, à prendre conscience de l'origine et des composants d'un met ou d'une spécialité. Pour toutes ces raisons, l'Association des AOC et IGP est des plus satisfaites d'être le partenaire privilégié de la « Semaine du Goût ».

Afin de participer activement à cette fête des sens, l'Association des AOC et IGP va organiser un concours de dégustation des spécialités AOC-IGP le 18 septembre dans le cadre du « cheese-festival.ch » à Lucerne, Ville du Goût 2010.

Plus d'informations sur [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch) et [www.gout.ch](http://www.gout.ch) et [www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)

### Association suisse des AOC et IGP

Effingerstrasse 16, 3008 Berne

Tél. 031 381 49 52

Fax 031 381 49 54

E-Mail [info@aoc-igp.ch](mailto:info@aoc-igp.ch)