



**Rolf Wehren** L'ancien lutteur et boulanger a pris les rênes de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle. Portrait. >> 12



**Un dépôt de bilan qui fait jaser**

**Givisiez.** L'entreprise de peinture Buzzurro fait faillite juste après avoir changé de nom. Le jour du dépôt de bilan, les patrons enregistrent deux nouvelles sociétés. Le procédé fait bondir les syndicats. >> 11

# RÉGIONS

9  
LA LIBERTÉ  
VENDREDI 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE 2017

Une étude met en lumière les bienfaits des AOP-IGP depuis vingt ans. Mais la lutte est constante

## Les défis des produits authentiques

<< GUILLAUME CHILLIER

**Label >>** C'est presque devenu banal, une habitude. Le Gruyère, le Vacherin fribourgeois ou la poire à Botzi, c'est AOP et rien d'autre. Hors de Suisse, peu imaginent ces produits historiques sans le petit carré rouge et noir qui certifie son origine, ses matières premières et son lieu de production. A écouter l'association suisse des AOP-IGP, ces deux labels ont changé le monde ou, plutôt, le petit monde du terroir helvétique.

Vingt ans après l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur les appellations d'origine protégée (AOP, IGP pour Indication géographique protégée), force est de constater que le bilan est positif. Maintien ou amélioration de la qualité, renforcement de la définition des produits, maintien du patrimoine régional ou encore maintien des prix à la production: les raisons de cette satisfaction sont multiples, estime l'association qui a présenté hier à Bulle une étude des filières gérant les vingt et une AOP et douze IGP inscrites dans le registre de l'Office fédéral de l'agriculture.

Globalement, pour l'année 2016, ces produits AOP-IGP ont représenté 8350 producteurs de matières premières, 1661 entreprises de transformation, 15000 emplois, 64000 tonnes de produits certifiés, 890 millions de francs de chiffre d'affaires à la sortie des unités de transformation, et 1,56 milliard à la consommation.

### Un meilleur prix du lait

Pour les Fribourgeois, d'autres chiffres témoignent des bienfaits du label AOP. Comme le prix du lait pour les fromages AOP, qui s'est maintenu entre 75 et 85 centimes par kilo, alors qu'en 2016, le lait d'industrie flirtait avec les 55 ct./kg. Quant aux exportations, elles ont considérablement augmenté en partie grâce au travail de promotion. En près de quinze ans, la quantité de Gruyère AOP exportée est passée de 9200 à 12 100 tonnes (+31%), et de 186 à 284 tonnes (+52%) pour le Vacherin fribourgeois AOP.

Même son de cloche pour la poire à Botzi, qui a vu sa production doubler entre 2010 et 2016, à 60 tonnes, en raison notamment de l'intérêt des restaurateurs lors de la période de chasse. Le label AOP a d'ailleurs permis à ce petit fruit de rester en région fribourgeoise alors que des pépiniéristes ail-

**75**  
En centimes, le prix minimum au kilo pour le lait destiné aux Gruyère et Vacherin AOP

**15 000**  
Les emplois que représentent les labels AOP et IGP en Suisse



Pour les producteurs de Gruyère ou de Vacherin AOP, la fraude demeure l'une des principales préoccupations. Alain Wicht-archives

leurs en Romandie s'y intéressent sérieusement.

Mais si l'association a gagné de nombreuses batailles, elle ne peut pas gagner la guerre. Les défis sont aujourd'hui multiples: pression vers l'industrialisation du goût, manque d'intégration de certains aspects durables dans les cahiers des charges ou encore le besoin accru de distinction avec les produits concurrents non AOP-IGP et la nécessité d'assurer la relève avec les jeunes générations.

Pour les producteurs toutefois, la première préoccupation demeure les fraudes, qui viennent autant de l'intérieur que de l'extérieur des zones géographiques protégées. Les pays

anglo-saxons, qui ne reconnaissent pas les labels, sont pointés du doigt. «Aujourd'hui, un de nos plus gros soucis vient des Etats-Unis, où les lois permettent de faire du fromage «Gruyère». Nous sentons qu'ils s'approchent de ce qu'on fait ici et nous ne pouvons pas laisser aller sans rien faire», affirme Philippe Bardet, directeur de l'interprofession du Gruyère.

### Des mélanges pas nets

Pour Jean-Nicolas Philipona, président pendant vingt ans de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois, son produit est davantage menacé de l'intérieur, par des fromagers qui font du Vacherin alors qu'ils n'en ont



**«Nous avons dû intervenir à plusieurs reprises»**

Jean-Nicolas Philipona

pas le droit. «Nous avons dû intervenir à plusieurs reprises auprès de producteurs», explique-t-il. Et d'avancer: «Dans les mélanges à fondue par exemple, même si la grande majorité respecte les règles, on ne sait jamais vraiment ce qu'il y a dedans. Nous avons toujours demandé à la Confédération qu'elle organise mieux la répression car pour nous, c'est un souci permanent.» Car pour les producteurs, les moyens de lutte sont aujourd'hui insuffisants.

Autre bémol, et pas des moindres, la difficulté de concilier artisanat et économie. «Nous sommes continuellement en lutte. Les pressions sont constantes et parfois un peu

mesquines. Notamment en matière d'hygiène», décrit Philippe Bardet. Il évoque notamment le fait que les fromagers mettent la main dans la cuve pour sentir la densité des grains. Une opération historique que certains voudraient bannir. «Le monde de l'industrie veut s'approprier notre artisanat», alerte-t-il.

### La jungle des labels

Idem avec la multiplication des labels en tout genre – notamment ceux qui vantent le côté artisanal de produits industriels. «Cette jungle est regrettable. Mais, du coup, l'AOP a encore plus de sens. Il est officiel et c'est le plus crédible», relève encore Jean-Nicolas Philipona.

Reste que, de manière directe, le label AOP permet notamment à des agriculteurs de vivre de leur labeur. Indirectement, il soutient des fromageries ou des entreprises qui produisent le matériel dédié à la fabrication du fromage. Pour Philippe Bardet, sans l'AOP «il n'y aurait plus rien du tout. Tout le monde aurait fait du Gruyère et les prix pour les producteurs auraient chuté. Aujourd'hui, ça paraît évident mais ça ne l'est pas: sans le label, ce serait la catastrophe.» >>

### L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE, «C'EST LE MAINTIEN DES TRADITIONS»

A côté de l'Appellation d'origine protégée (AOP), l'IGP, pour Indication géographique protégée, exige qu'une partie seulement du processus de production soit effectuée dans une aire géographique limitée. C'est un label idéal pour les produits carnés, les producteurs peinant parfois à trouver la viande près de chez eux. «L'IGP permet de maintenir des traditions», explique Géraldine Savary, conseillère d'Etat vaudoise et présidente de

l'association suisse AOP-IGP. «Et c'est la garantie d'avoir un produit helvétique, sauf pour la viande séchée des Grisons», explique-t-elle. Cette dernière spécialité fait justement grincer des dents en raison de l'origine parfois lointaine (Argentine, par exemple) de la matière première. Si le produit est bien inscrit dans le registre IGP de la Confédération, la viande des Grisons n'est pas membre de l'association. Reste que faire changer les choses apparaît

pour l'heure difficile en raison du poids des entreprises productrices. «Labelliser ce genre de produit diminue la crédibilité de tous les IGP, même si les producteurs suivent les règles» regrette Barbara Pfenniger, responsable Alimentation à la Fédération romande des consommateurs. «Dans tous les cas, il faut que la provenance soit clairement indiquée et nous déconseillons d'acheter de la viande des Grisons importée.» GCH