

Stéphane Boisseaux, Dominique Barjolle

LA BATAILLE DES A.O.C. EN SUISSE

Les appellations d'origine contrôlées
et les nouveaux terroirs

COLLECTION
**Le
savoir
suisse**

Presses polytechniques et universitaires romandes

1

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES (AOC) ET INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (IGP)

A la fin des années 1980, à l'approche du terme définitif de la guerre froide, l'autosuffisance alimentaire n'est plus un enjeu géostratégique vital ; la politique agricole est vivement contestée à cause de ses coûts financiers et environnementaux. La libéralisation mondiale des échanges, organisée autour des accords successifs du GATT (General Agreement on Tariffs and Trade), a raison du protectionnisme agricole. Avec l'ouverture des marchés alimentaires, les grandes tendances européennes se manifestent vivement en Suisse : excédents de production pour certains produits de base, diversification marquée vers des produits possédant des qualités particulières, méfiance diffuse due aux scandales alimentaires.

Au cœur de ces séismes successifs, ressentis durement par les agriculteurs, la Suisse se découvre alors un riche patrimoine de produits de terroir et de savoir-faire séculaires, ainsi qu'un réseau dense d'artisans et de petits producteurs préservés par le soutien étatique à l'agriculture. Elle met en place un système d'appellations d'origine contrôlées (AOC) et d'indications géographiques protégées (IGP) destiné à protéger et promouvoir ses spécialités alimentaires les plus typiques. Ce système est inspiré de l'expérience des pays du Sud de l'Europe, qui ont compris très tôt la valeur des produits nommés d'après leur origine : Champagne, Porto, Roquefort, Jambon de Parme, Cognac, Rioja, etc.

L'apprentissage des acteurs de l'agroalimentaire a été rapide. Ils ont mis une grande énergie à apporter, à travers les AOC et les IGP, des réponses originales aux défis qui les menaçaient. C'est dans cet élan que la Suisse est entrée de plain-pied dans l'Europe des terroirs : ses produits ont rejoint les milliers d'AOC viticoles

européennes et l'immense panier gourmand de plus de 600 fromages, charcuteries, fruits, légumes, viandes, bières, huiles, épices, gâteaux et autres spécialités reconnus comme AOC ou IGP dans l'Union Européenne. La Suisse se retrouve désormais à la pointe du combat pour la défense des AOC et des IGP dans les négociations commerciales de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Ce livre se propose de retracer le lancement de cette politique, en analysant comment se crée le lien subtil entre un produit alimentaire et son terroir, dans une époque de malbouffe; comment producteurs et consommateurs nouent contact en partageant une même exigence de qualité; comment la solidarité entre producteurs permet de s'arrimer aux marchés et comment finalement l'héritage des noms géographiques réputés est en passe d'être reconnu au plan international.