



Communiqué de presse

Date

27 juillet 2015

Le fromage Appenzeller[®] renforce sa marque

Ce n'est pas un secret: la région d'origine du fromage Appenzeller[®] est clairement définie. Plus une marque a du succès, plus le risque est élevé que des contrefaçons se retrouvent sur le marché. Ce constat insatisfaisant a obligé l'interprofession du fromage Appenzeller[®] à mieux protéger son produit. Faisant appel à Agroscope, une certification d'origine basée sur des bactéries lactiques a ainsi été développée. Grâce à celle-ci, il est désormais possible de prouver l'authenticité de l'Appenzeller[®] indépendamment de sa forme (meule, tranches, fromage râpé, etc.). Ces bactéries lactiques n'ont aucune influence sur le goût et la qualité du fromage Appenzeller[®].

Les bactéries lactiques occupent une place importante dans le processus de fabrication. En collaboration avec l'interprofession du fromage Appenzeller GmbH, Agroscope a développé une certification d'origine qui permet de prouver en laboratoire l'authenticité du fromage. A cet effet, des souches bactériennes ont été sélectionnées et testées durant une période de cinq ans au cours de différents processus. Depuis longtemps, l'Appenzeller[®] est à la pointe dans le domaine de la traçabilité. Chaque fromage se voit attribué son propre «acte de naissance» au travers d'une très grande marque de caséine sur laquelle figurent la date de fabrication, le numéro de la charge et celui de la fromagerie ainsi qu'un numéro UE. L'introduction de la culture pour la certification permet de renforcer encore davantage la protection de la marque du fromage Appenzeller[®].

Des bactéries lactiques naturelles

Pour la certification d'origine, une culture de bactéries lactiques est utilisée et non pas un additif. Toutes les bactéries lactiques proviennent de la flore du lait cru et forment ainsi une composante naturelle du fromage Appenzeller[®]. Cependant, le patrimoine génétique de cette culture est unique en son genre et, grâce à une méthode d'analyse appropriée en laboratoire, il est possible de mettre en évidence des séquences codantes, comme pour un test de paternité. Cela permet de reconnaître les contrefaçons et d'engager des actions judiciaires contre les resquilleurs.



La qualité par principe

Une chose est claire: les fabricants du fromage Appenzeller® tiennent aux traditions. La recette de fabrication est toujours la même et la fameuse saumure aux herbes reste un secret jalousement gardé.

Renseignements

Petra Lüdin, Responsable du projet
Agroscope, Institut des sciences en denrées alimentaires IDA
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne
petra.luedin@agroscope.admin.ch
Tél. +41 (0)58 463 82 64

Alfred Ammann, Responsable de la qualité
SO Appenzeller Käse GmbH
Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell
a.ammann@appenzeller.ch
Tél. +41 (0)71 788 30 40

Régis Nyffeler, Service médias
Corporate Communication Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne
regis.nyffeler@agroscope.admin.ch
Tél. +41 (0)58 462 55 72

www.agroscope.ch