Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B
Postfach, 3000 Bern 14

Telefon +41 (0)31 388 42 42
Fax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 11 avril 2025

Emmentaler Switzerland
Les trous caractéristiques de l'Emmentaler AOP sont sauvés: le Tribunal administratif fédéral approuve la demande déposée par Emmentaler Switzerland.

Une étape importante vient d'être franchie en faveur de la préservation d'un bien culturel suisse: dans le futur, l'Emmentaler AOP continuera à avoir ses grands trous caractéristiques. Le Tribunal administratif fédéral approuve la demande déposée par Emmentaler Switzerland relative à l'emploi de poudre de fleurs de foin naturelle pour améliorer la formation de trous au cours de la fabrication artisanale de l'AOP. www.emmentaler.ch

Les trous présents dans le fromage Emmentaler AOP sont la marque de fabrique du fromage et ils incarnent le fromage suisse dans le monde entier. Depuis toujours, le cahier des charges de l'Interprofession Emmentaler Switzerland prévoit une formation optimale des trous et fait partie intégrante du contrôle de qualité de l'Emmentaler AOP. En raison des évolutions techniques et des normes d'hygiène très élevées aujourd'hui en vigueur dans la traite, le lait contient de moins en moins de particules de foin naturelles responsables des fameux trous dans l'Emmentaler AOP. Pour que l'Emmentaler AOP puisse continuer à arborer sa marque de fabrique par-delà nos frontières, Emmentaler Switzerland avait déposé une demande portant sur l'autorisation d'utiliser comme additif de la poudre de fleurs de foin naturelle certifiée bio dans la fabrication de l'Emmentaler AOP.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) avait rejeté cette demande, suite à quoi Emmentaler Switzerland avait déposé une demande auprès du Tribunal administratif fédéral qui vient de l'approuver. Le tribunal a jugé les preuves présentées par l'Interprofession comme suffisantes et les effets sur l'authenticité et la commercialisation comme appropriés. Concrètement: l'utilisation de poudre de fleurs de foin naturelle et l'inscription de cet additif au cahier des charges de l'Emmentaler AOP n'altèrent pas le produit mais, au contraire, permettent que sa fabrication puisse continuer à être conforme à ses caractéristiques et à sa qualité originales à l'avenir. «Nous sommes très heureux de la décision du Tribunal administratif fédéral. Il est essentiel de protéger et de

préserver nos biens culturels suisses», explique Urs Schluechter, directeur d'Emmentaler Switzerland. «La poudre de 'germes de trous' est un produit naturel certifié bio issu de fleurs de foin moulues qui favorise la formation de cavités dans le fromage. En effet, la présence de particules de foin dans le lait joue un rôle essentiel dans la formation des fameux trous de l'Emmentaler AOP», poursuit Urs Schluechter. Ces trous caractéristiques se forment pendant l'affinage de la meule en cave de fermentation. Par un processus naturel appelé propionique, des bactéries se forment dans la pâte produisant du gaz carbonique qui s'accumule dans des cavités autour des particules de foin. «La décision du Tribunal administratif fédéral permet de conserver cette solution dans le futur et de préserver ainsi un bien culturel suisse essentiel», se réjouit Urs Schluechter.

Emmentaler Switzerland
L'Interprofession Emmentaler Switzerland assure, en Suisse et à l'étranger, la promotion à long terme et durable de l'Emmentaler AOP naturel au lait cru pour le compte de ses membres, composés des trois groupes d'intérêt que sont les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les sociétés commerciales. Emmentaler Switzerland applique une présentation uniforme et positionne l'Emmentaler AOP à l'échelle du monde entier dans le segment haut de gamme, avec pour objectif de dégager des avantages tangibles pour ses membres. Cet objectif est atteint par la participation à l'élaboration des conditions-cadres politiques, juridiques et économiques ainsi que par un marketing de base commun et la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une fabrication et d'un affinage de l'Emmentaler AOP à la fois rentables et de qualité, et soutient une production laitière et fromagère qui tient compte des exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'Interprofession assure la protection de l'appellation d'origine du label de qualité AOP, détermine les objectifs de qualité et contrôle les exigences de qualité définies avec précision conformément au cahier des charges. www.emmentaler.ch

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:
Bureau de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Tél. +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, directeur
Zieglerstrasse 43 B, case postale, 3000 Berne 14
Tél. +41 31 388 42 42, u.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch