

Lundi 5 octobre 2009

Aux représentant-e-s des médias

Communiqué de presse de la CIL Cérémonie de remise du certificat IGP pour la Longeole

La Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL) a reçu, le 5 octobre 2009, le certificat IGP pour la Longeole des mains de l'Office fédéral de l'agriculture.

C'est en novembre 2003, dans le cadre de la Foire de Genève, que naît l'idée de protéger et de valoriser la *Longeole*, produit charcutier de tradition genevoise. Une année plus tard les milieux concernés, producteurs de porcs et bouchers charcutiers genevois, se réunissent à l'initiative du Service de l'agriculture et prennent la décision de lancer un projet d'enregistrement IGP pour la *Longeole*. Préalablement à cette démarche, une Interprofession a été fondée, présidée par Monsieur Claude Corvi, ancien chimiste cantonal. Les milieux de la production y sont représentés par l'association faîtière de l'agriculture genevoise (AgriGenève) et ceux de la transformation par la Société patronale des bouchers charcutiers de Genève (SPBCG). Après cinq années de travail, c'est le 23 juillet 2009 que la *Longeole* obtient son enregistrement officiel au registre fédéral des AOC-IGP. Après le Cardon épineux genevois AOC, c'est ainsi la deuxième spécialité genevoise qui est reconnue et protégée.

L'arrivée de la *Longeole* dans le périmètre genevois pourrait remonter à la seconde partie du 17^{ème} siècle, époque durant laquelle Genève accueille de nombreux réfugiés, notamment en provenance du Dauphiné. La tradition orale parle d'une *Longeole* inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier dénommé le Père Longeot. Il aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson normale, une poignée de fenouil noir du pays et quelques couennes. La *Longeole* acquiert sa réputation dès la fin du 19^e siècle, moment où l'on prend conscience de la valeur des productions du terroir. Vers les années 1930, la *Longeole* apparaît nettement comme produit phare dans l'ouvrage « Le Bien-manger à Genève - Quelques renseignements sur les produits alimentaires du Canton - Recettes de plats genevois ». A la même époque les maraîchers genevois organisent, en collaboration avec la Société des charcutiers genevois, des expositions dénommées « Journées » ou « Foires aux *Longeoles* », manifestations qui attirent souvent entre 15 et 20'000 visiteurs. Dans un ouvrage publié à Paris en 1885 qui a pour titre, « *La charcuterie pratique* », l'auteur, Marc Berthoud, qui a été le président de la corporation des charcutiers de Genève, consacre quelques pages à « l'Andouille de Genève dite *longeole* » tout en donnant sa recette.

Aujourd'hui ce sont environ 49 tonnes de *Longeole* qui sont fabriquées et vendues chaque année, donnant ainsi toute son importance à ce produit de tradition genevoise qui devrait voir sa notoriété croître au-delà des frontières cantonales grâce à son IGP.

Pour toute information :
François Erard, 022 939 03 10