

Communiqué de presse

La Longeole fête les 10 ans de son IGP cette année !

C'est en juillet 2009 que la Longeole, spécialité charcutière genevoise, a obtenu de la part de l'Office fédéral de l'agriculture d'être protégée par une Indication Géographique Protégée (IGP).

AOC, IGP, des protections fortes...

Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP) résultent d'un système mis en place par le Département fédéral de l'économie et l'Office fédéral de l'agriculture. Ces désignations, délivrées avec parcimonie et selon une stricte réglementation, assurent aux produits bénéficiaires, une protection contre les imitations et garantissent au consommateur une production de qualité et le protègent contre la tromperie.

La Longeole, un produit historique à forte typicité...

L'arrivée de la Longeole dans le périmètre genevois pourrait remonter au Second Refuge, époque durant laquelle Genève accueille de nombreux réfugiés, pour cause de religion, en provenance du Dauphiné. La Longeole appartient au patrimoine culinaire genevois depuis le 17^{ème} siècle. Elle est fortement ancrée dans la culture genevoise. Elle acquiert sa réputation dès la fin du 19^e siècle, moment où l'on prend conscience de la valeur des terroirs et que les produits issus de ses terres sont systématiquement valorisés et 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 ».

Une recette traditionnelle...

La recette publiée par Marc Berthoud en 1885 dans son recueil « La charcuterie pratique » est quasiment la même que celle pratiquée à ce jour par les producteurs genevois de Longeole, recette figurant aujourd'hui dans le Cahier des charges de l'appellation. C'est un produit de charcuterie cru, à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil. Le mélange de viande, de lard et de couenne crue est haché (au hachoir ou au couteau) de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm, puis il est assaisonné et pétri. La masse est embossée dans un boyau de porc (chaudin) ou dans un boyau droit de bœuf. De forme allongée, son poids, prête à la vente, est de 250 à 650 g. La chaire onctueuse de la Longeole dégage un fumet au goût aromatique de viande, d'épices et de fenouil.

Un cahier des charges strict et une production contrôlée...

La recette et la mise en œuvre traditionnelle du produit sont garanties par un cahier des charges strict et précis qui doit être respecté par le producteur. Ce dernier ne dispose que de peu de place pour donner libre cours à la fantaisie ! La zone géographique de transformation et d'élaboration de la Longeole est le canton de Genève. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse. L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), organisme accrédité, est chargé de veiller au respect des règles de production et à la traçabilité du produit, du producteur de porc au fabricant de Longeole. Chaque produit est certifié IGP et muni du signe distinctif de l'Interprofession et du logotype IGP de l'Association suisse pour la promotion des AOP-IGP.

Contacts : Claude CORVI, Président de la CIL, 0033 6 75 88 21 25
Bernard Menuz, Président de la SPBCG, 079 247 15 24
François Erard, secrétaire de la CIL, 079 291 02 41

La Communauté interprofessionnelle de la Longeole IGP (CIL) est une association créée en 2006 dont les membres sont d'une part les associations professionnelles représentant la production et d'autre part, les associations professionnelles de la Boucherie-Charcuterie. La production est représentée par l'association faïtière de l'agriculture genevoise (AgriGenève) et en particulier, les producteurs de porcs. La transformation est représentée par la Société Patronale des Bouchers Charcutiers de Genève (SPBCG). La volonté première de la CIL a été de protéger et valoriser la Longeole, ce produit à forte typicité genevoise.