



## LE BERTHOUD : LABELLISATION EUROPÉENNE SPÉCIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)



### Qu'est-ce qu'une Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ?

La STG est un signe officiel de qualité et d'origine qui protège un mode de production ou une recette traditionnelle. Elle relève d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, régionale ou locale. Effective à l'échelle de l'Union Européenne, elle n'est pas liée à une zone géographique contrairement à l'AOP ou l'IGP mais protège une méthode d'élaboration qui peut être reproduite dans n'importe quel pays européen du moment que les règles inscrites dans le cahier des charges sont respectées.

La STG repose sur 2 principes clés : l'antériorité et la spécificité de la recette qui sont 2 éléments indispensables pour pouvoir prétendre à l'obtention d'une STG.

### La STG Berthoud

Pour le Berthoud, la STG permet de protéger le nom de la recette, la nature et les quantités des ingrédients utilisés, le matériau et les dimensions du récipient (la coupelle à Berthoud) ainsi que la réalisation de la recette.

C'est une protection forte car tout opérateur souhaitant proposer du Berthoud dans son établissement et utiliser la dénomination « Berthoud » doit respecter les règles de la STG Berthoud et se soumettre à des contrôles.

Officielle depuis le 6 septembre 2020, la STG Berthoud devient la 2<sup>ème</sup> STG française après la Moule de Bouchot en 2013 et la 1<sup>ère</sup> STG culinaire !

### Qu'est-ce que le Berthoud ?

Le Berthoud est une recette traditionnelle, originaire du Chablais, à base de fromage Abondance AOP fondu.

Après avoir frotté une coupelle en porcelaine individuelle avec une gousse d'ail, 180 grammes de fromage Abondance râpé ou en lamelles, quelques centilitres de vin blanc AOP de Savoie, de Madère ou de Porto et du poivre sont disposés dans la coupelle qui est ensuite mise au four une petite dizaine de minutes afin d'obtenir un fromage fondant à l'intérieur et une croûte bien dorée.

Historiquement, le Berthoud se consommait seul. Aujourd'hui, il est très souvent accompagné de pommes de terre, de charcuterie ou encore de salade verte.

## Et pourquoi cette protection ?

A l'initiative de cette demande de protection, des restaurateurs de la Vallée d'Abondance ont contacté le Syndicat du Fromage Abondance (SIFA) l'informant que de plus en plus de Berthoud n'étaient pas réalisés dans « les règles de l'art » (sans fromage Abondance, dans un récipient non adapté...).

Un comité de pilotage s'est donc créé, avec une animation et un financement assurés par le SIFA. Un contact a été pris avec l'INAO afin d'étudier la protection la plus adaptée pour la recette du Berthoud, qui s'est avérée être la STG.

Pour pouvoir obtenir une STG, le dossier de demande de protection doit comporter plusieurs éléments :

- Une antériorité de plus de 30 ans (une transmission entre générations) : la recette du Berthoud ayant été élaborée par une famille éponyme au début du 20<sup>ème</sup> siècle à Thonon, de nombreux ouvrages historiques de plus de 30 années faisaient référence à la recette traditionnelle du Berthoud.
- La spécificité de la recette : c'est-à-dire, les éléments particuliers qui vont la différencier des autres recettes à base de fromage fondu. Pour le Berthoud, son format individuel, son temps de cuisson court, l'ajout d'un vin cuit ont permis de prouver sa spécificité.
- Le cahier des charges de la STG Berthoud : dans lequel sont tous les éléments relatifs à la recette qui sont à respecter et qui seront donc contrôlés.
- Le plan de contrôle : document qui décrit le mode, la fréquence des contrôles et les différents points à contrôler chez les opérateurs de la STG Berthoud.
- Les statuts du Syndicat du Berthoud : organisme de défense et de gestion qui aura en charge l'animation de la filière Berthoud et qui a été créé en 2019.

Le 1<sup>er</sup> dossier complet a été déposé à l'INAO en 2016 et ce dernier fut validé le 23 mai 2019 au niveau français, après de nombreux échanges et demande de compléments, et le 17 août 2020 à l'échelle européenne.

## Une filière Berthoud désireuse de protéger et de promouvoir sa recette

Le Syndicat du Berthoud qui gère la filière Berthoud comptait lors de l'officialisation de la STG en août 2020, une quarantaine de membres dont 36 restaurateurs, majoritairement de Haute-Savoie et la Vallée d'Abondance.

Il a pour mission de défendre la recette et la STG, de veiller au respect du cahier des charges et de promouvoir le Berthoud et ses opérateurs à travers différentes actions de communication.

Une cotisation annuelle demandée aux opérateurs de la filière permet de venir financer l'animation et la communication faite autour de la recette du Berthoud mais également les coûts de contrôles réalisés chez les opérateurs.

Maintenant que la recette est protégée, l'objectif est de fédérer le plus grand nombre de restaurateurs et de donner envie à de nombreux consommateurs de découvrir et consommer du Berthoud !



Crédits photo : SIFA – Sémaphore