

Produits de niche

- Poularde nourrie au Ribelmais: essentiellement nourrie au *Rheintaler Ribelmais*, une ancienne variété de maïs, cette race de volaille à croissance lente se distingue par sa chair ferme et particulièrement savoureuse. La poularde au Ribelmais figure sur la carte de l'Äbtestube à Bad Ragaz, ou encore sur celle de l'Eden au Lac à Zurich.
www.ribelmaispoulet.ch
- Fromages: la fromagerie de Willi Schmid au Toggenbourg fabrique différents fromages en fonction de la provenance du lait. Le lait de vaches paissant sur des pentes à l'ombre n'est ainsi pas mélangé à celui de vaches paissant sur des pentes ensoleillées afin de préserver les arômes propres à chaque lait. Ce producteur a déjà remporté à deux reprises le *World Jersey Cheese Award*. Ses fromages sont commercialisés dans les magasins Marinello Comestible (www.willischmid.ch)
- Bœuf Kabier: l'alimentation de ces bœufs comprend notamment des drêches de malt et de la levure de bière. La viande de ces bêtes choyées et massées deux fois par jour à l'huile de lin est merveilleusement tendre. Vente directe uniquement. www.kabier.ch
- Jus de pomme hautes tiges: cette boisson est en général produite à partir d'anciennes variétés de fruits, qui en raison de leur rapport acidité/teneur en sucre se prêtent idéalement à la fabrication des moûts et cidres. Son goût diffère sensiblement de celui des jus fabriqués à partir de fruits de table. Le jus de pomme hautes tiges est en général vendu directement sur son lieu de production ou sur les marchés régionaux. www.hochstamm-seetal.ch
- Pommes de terre de montagne: les paysans de montagne cultivent à 1000 m d'altitude d'anciennes variétés de pomme de terre qui se distinguent clairement des variétés traditionnelles, tant sur le plan des saveurs que de leur couleur. Ces cultures ne requièrent pratiquement pas de pesticides. Les pommes de terre s'achètent à la ferme, et un service de livraison est également proposé. www.lasorts.ch , <http://kartoffeltaxi.ch/>
- Fromage au lait cru enrichi en oméga-3: le fromage Le Maréchal est fabriqué à base de lait de vaches supplémentées en huile de lin, particulièrement riche en oméga-3. Ces précieux acides gras essentiels se retrouvent ainsi naturellement dans ce fromage distribué par plusieurs enseignes. www.le-marechal.ch

Si ces heureuses initiatives constituent encore des produits de niche, il n'est pas impossible que le commerce de détail y morde. Une perspective alléchante!