

Pluie de médailles pour les Romands

Sabine Guex

Plus de mille spécialités ont été dégustées à l'occasion de la 8^e édition du Concours et Marché suisse des produits du terroir.

Vendredi 27 septembre, 69 médailles d'or, 127 d'argent et 151 de bronze ont été remises à Delémont (JU), à l'occasion d'une cérémonie officielle précédant l'ouverture du Marché suisse des produits du terroir, qui s'est tenu pour sa part à Courtemelon (JU).

Répartis en cinq catégories, les artisans médaillés d'or ont été appelés à se présenter devant l'auditoire. Un produit pour chacune des cinq catégories «produits laitiers», «produits boulangers et pâtisseries», «produits carnés»,

«produits à base de fruits, légumes, miels et divers» et «boissons alcoolisées», a été honoré en plus par le «prix d'excellence». Par ailleurs, cinq producteurs, à nouveau un par catégorie, ont reçu le titre de «meilleur producteur». Au total, c'est le canton de Vaud qui a retiré le plus d'honneurs avec 63 médailles, devant le Jura (55), Fribourg (46) et le Valais (44).

La Fromagerie d'Echarlens (FR) a remporté le titre de meilleur producteur, alors que le Brigand du Jorat, présenté par la Fromagerie de Saint-Cierges (VD), est nommé meilleur produit laitier.

Du côté des «produits boulangers et pâtisseries», c'est le pain Marcel, de la Boulangerie-pâtisserie Wolfsberg SA, à Carouge (GE) qui s'est imposé. Le prix de meilleur producteur est décerné à la Boulangerie-pâtisserie Aubry, à Delémont (JU).

La terrine de chevreuil de la Charcuterie Claude Porchet et son successeur Christophe Vandelle de Bournens (VD) se voit attribuer le prix d'excellence, alors que le titre de meilleur producteur revient aux Délices du talent, à Echallens (VD).

Dans la catégorie «fruits, légumes, miels et divers», c'est l'huile St. Galler Haselnüss, pressée à froid qui a été choisie. Ce produit était présenté par la St. Gallische Saatzzucht. Dans cette catégorie, la meilleure productrice est Salomé Sprunger, de Bassecourt (JU).

Enfin, les deux prix de la classe «boissons alcoolisées» ont été attribués aux Délices gourmands, de Palézieux-Village (VD). Le prix d'excellence concerne Les prunelles sauvages.

Au sein de chaque catégorie, les produits sont rassemblés en lots homogènes à l'aide de sous-catégories. Des grou-

pes de dégustation formés de trois personnes, un consommateur, un producteur et un spécialiste, doivent s'accorder sur une note de vingt points au maximum.

Parmi les 347 spécialités médaillées figurent 37 AOP, 14 IGP et 22 produits biologiques. Parmi les 1113 produits inscrits, une soixantaine n'a pas été reconnu comme produit du terroir par la commission d'homologation.

Deux hôtes d'honneur

Le Marché des terroirs suisses s'est déroulé du 28 au 29 septembre. Deux hôtes d'honneur ont répondu présents: le Canton de Genève représenté par le conseiller d'Etat Mauro Poggia et l'Ecole de Lullier, ainsi que Beef.ch, qui a présenté douze vaches allaitantes accompagnées de leurs veaux. La 9^e édition du marché et du concours aura lieu fin septembre 2021.



Les meilleurs producteurs des cinq catégories.

S. GUEX



Les médaillés d'or de la catégorie «produits carnés».

SP



Les médaillés d'or de la catégorie «produits laitiers».

S. GUEX



Catégorie «produits boulangers et pâtisseries».

S. GUEX



Quatre médailles d'or pour les «produits à base de fruits, légumes, miels»

SP



Les distillateurs de la catégorie «boissons alcoolisées» récompensés par l'or.

S. GUEX