



Communiqué de presse du 5 décembre 2017

## CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2017

### Publication des résultats le 6 décembre 2017 à Corban/JU

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de tout la Suisse romande ont été primés lors du 14<sup>ème</sup> concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation. Nicolas Pradervand de Signy se voit décerner les titres de meilleur jus de pomme ainsi que producteur de l'année 2017. Il a été sélectionné parmi 95 jus et 36 producteurs provenant de tous les cantons de Suisse romande. L'année est une excellente cuvée, la majorité des jus étaient très aromatiques avec une parfaite harmonie entre sucre et acidité. Les conditions climatiques chaudes et sèches de cet automne ont contribué à la réussite de ces jus.

Depuis 14 ans, le Centre Romand de Pasteurisation (CRP) organise Le concours romand des jus de pomme et jus de fruits afin d'évaluer la qualité des jus de fruits artisanaux de la Suisse romande. Le but de ce concours est de donner l'occasion aux producteurs-trices de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury. Il permet également aux producteurs de se comparer les uns avec les autres. Finalement, il vise à encourager la recherche de la qualité et participe à la promotion des jus de fruits artisanaux ainsi que du Centre Romand de Pasteurisation auprès des médias et des consommateurs.

Les 95 jus mis au concours, provenant de 36 producteurs de tous les cantons de Suisse romande, ont été évalués selon le système de notation mis au point par Agroscope. La dégustation s'est effectuée à l'aveugle, le 13 novembre dernier à Grangeneuve. Les 10 dégustateurs, issus d'un panel de personnes entraînées (producteurs, consommateurs, spécialistes des produits agro-alimentaires), ont eu la lourde tâche d'évaluer 67 jus de pomme, 9 raisinés/vins cuits, 5 cocktails de jus de fruits, 1 jus de poire, 1 jus de coing, 1 jus de raisin, 5 cidres et 6 nectars de fruits. En outre les échantillons sont testés pour les normes légales, ceux qui ne sont pas conformes ne sont pas primés et les producteurs sont avertis

La dégustation s'est déroulée par tables de 2 à 3 experts, qui ont procédé à une dégustation individuelle, suivie d'une discussion/concertation au sein de la table pour rendre un jugement unique de chaque jus.

L'année 2017 peut être qualifiée d'excellente cuvée ! 11 médailles d'or, 35 médailles d'argent et 34 médailles de bronze ont été décernées (83% des jus présentés). Les distinctions particulières suivantes ont été décernées:

- jus de pomme de l'année, choisi parmi les médailles d'or jus de pomme
- Nectar de l'année, choisi parmi les médailles d'or des raisinés/vin cuit
- Cocktail de l'année, choisi parmi les 3 médailles d'or
- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne si présenté 3 produits ou plus

L'impression générale des dégustateurs était excellente à l'issue de la dégustation. Il y avait une très grande proportion d'excellents jus. La majorité des jus avaient un bon équilibre sucre/acidité et étaient très aromatiques. L'année 2017, caractérisée par un printemps frais avec des gelées tardives, a pu être compensée grâce à l'automne chaud et sec, donnant des fruits avec beaucoup de sucre et d'arômes. Les cocktails de fruits et les nectars étaient excellents. Tous les produits de la catégorie raisiné/vin cuit étaient très bons. Les dégustateurs ont relevé que la qualité globale s'améliore d'année en année.

L'ensemble des résultats figure dans le document annexé.

#### Informations complémentaires :

Dominique Ruggli, Président du CRP (026 305 58 66 / dominique.ruggli@fr.ch)

[www.jus-de-pomme.org](http://www.jus-de-pomme.org), rubrique "contact"