



Communiqué de presse du 10 décembre 2018

CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2018

Publication des résultats le 12 décembre 2018 à Grangeneuve/FR

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de toute la Suisse romande ont été dégustés et primés le 26 novembre 2018 lors du 15^{ème} concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation. Alain Brocher de Grens se voit décerner les titres de meilleur jus de pomme ainsi que producteur de l'année 2018. Il a été sélectionné parmi 47 producteurs et 130 produits provenant de tous les cantons de Suisse romande. Cette année, caractérisée par une abondance de fruits, peut être qualifiée de très bonne cuvée. Le jury a été impressionné par la diversité des produits présentés dans les 7 catégories du concours, des jus de pomme ainsi que des mélanges, des jus de poire et de raisin, des cidres et des nectars de fruits. La présence de 22 raisinées/vin cuit est exceptionnelle, mais au vu de l'abondance des récoltes, il est logique que les producteurs aient fabriqué du concentré de leurs jus.

Depuis 15 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 130 produits mis au concours, provenant de 47 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 26 novembre dernier à Grangeneuve. Les 12 dégustateurs, issus d'un panel de personnes entraînées (producteurs, consommateurs, spécialistes des produits agro-alimentaires), ont eu la lourde tâche d'évaluer 65 jus de pomme, 22 raisinés/vins cuits, 10 cocktails de jus de fruits, 7 jus de poire, 7 jus de raisin, 3 cidres, 12 nectars de fruits, 3 shorley et 1 cidre moelleux de pomme. En outre, les échantillons ont été testés selon les normes légales et tous les produits sont conformes à la loi sur les denrées alimentaires.

La dégustation s'est déroulée par tables de 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 2018 peut être qualifiée de très bonne cuvée ! Les producteurs de jus artisanaux ont su faire les bons mélanges de variétés pour trouver l'équilibre entre sucre et acidité. 27 médailles d'or, 39 médailles d'argent et 37 médailles de bronze ont été décernées (75% des jus présentés).

Les distinctions particulières suivantes ont été décernées :

- jus de pomme de l'année, choisi parmi les 7 médailles d'or
- cocktail de l'année, choisi parmi les 2 médailles d'or
- jus de poire de l'année, choisi parmi les 2 médailles d'or
- jus de raisin de l'année, choisi parmi les 3 médailles d'or
- raisinée/vin cuit de l'année, choisi parmi les 4 médailles d'or
- cidre de l'année et shorley de l'année avec chacun une médaille d'or
- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne si présenté 3 produits ou plus

L'impression générale était très bonne à l'issue de la dégustation. La majorité des jus avait un bon équilibre sucre/acidité et était très aromatique. L'année 2018, caractérisée par un printemps humide, un été sec et un automne chaud et sec a permis de fournir une abondance et diversité de fruits avec beaucoup de sucre et d'arômes. Une grande diversité de produits différents ont été présentés au concours, en particulier dans la catégorie raisinée/vin cuit, sur 22 produits 17 ont obtenu une médaille. Les producteurs font preuve de beaucoup de créativité avec des mélanges de pomme fraise, raisin, framboise, sureau, coing. La transformation artisanale permet de bien valoriser les fruits de deuxième choix. Les dégustateurs ont relevé l'excellente qualité globale de tous les produits.

Informations complémentaires :

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

www.jus-de-pomme.org, rubrique "contact"