



Communiqué de presse du 5 décembre 2022

CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2022

Publication des résultats le 7 décembre 2022 à Grancy/VD

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de tout la Suisse romande ont été primés lors du 19^{ème} concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation. Le titre de producteur de l'année 2022 revient à Robin Mani du Domaine des Ours à Dully avec 6 jus de pomme dont quatre médailles d'or, une médaille d'argent et une de bronze. Jean-Daniel Heiniger de Eysins décroche le titre de jus de pomme de l'année. Dans la catégorie vin cuit /raisinée on trouve 2 vigneurs ex aequo, soit Le Magasin de Grangeneuve et Olivier Ducraux de St-Légier. Le vainqueur de la catégorie spécialités ou boissons de fruits spéciales est Damien Dutruy du domaine Maison Dutruy à Luins avec un Shorley de pomme gazéifié. Ils ont été sélectionnés parmi 106 produits et 41 producteurs provenant de tous les cantons de Suisse romande. Compte tenu de l'été chaud et sec, l'année peut être qualifiée d'excellente et la diversité et le nombre de produits présentés au concours ont réjouis le jury.

Organisé par Le Centre Romand de Pasteurisation (CRP), ce concours permet aux transformateurs artisanaux de fruits de toute la suisse romande d'évaluer la qualité de leurs jus de fruits. Il permet, entre autres, aux producteurs-trices de se comparer les uns avec les autres. 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 106 produits mis au concours, provenant de 41 producteurs de tous les cantons de Suisse romande ont été évalués selon le système de notation sur 20 points (Agroscope). La dégustation s'est effectuée à l'aveugle, le 21 novembre dernier à Grangeneuve. Les 8 dégustateurs présents, issus d'un panel de personnes entraînées (producteurs, consommateurs, spécialistes de l'évaluation sensorielle), ont eu la lourde tâche d'évaluer 58 jus de pomme, 23 raisinés/vins cuits, 5 cocktails de jus de fruits, 2 jus de poire, 4 jus de raisin, 4 cidres, 2 nectars de fruits et 8 shorley et autres spécialités. En outre 14% des échantillons de jus de pomme ont été testés pour les normes légales et tous sont conformes.

La dégustation s'est déroulée par tables de 2 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 produit.

L'année 2022 peut être qualifiée d'excellente cuvée ! 12 médailles d'or, 31 médailles d'argent et 25 médailles de bronze ont été décernées (64% des jus présentés). Les distinctions particulières suivantes ont été décernées :

- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne si présenté 3 produits ou plus
- un jus de pomme de l'année, choisi parmi les 6 médailles d'or des jus de pomme
- deux vin cuit / raisinée de l'année, choisi parmi les 4 médailles d'or des vin cuit
- une spécialité ou boissons de fruits spéciales de l'année, seule médaille d'or de la catégorie

L'impression générale des dégustateurs était très bonne à l'issue du concours. De manière générale, cette année tous les jus étaient très sucrés et avec un peu moins d'acidité, conséquence de l'été 2022 très ensoleillé. On peut conclure que les transformateurs maîtrisent bien les techniques de transformation.

10% des jus ont été analysés pour rechercher la présence de la patuline, toxine qui pourrait se retrouver dans des fruits contaminés. Tous les résultats étaient en dessous de la limite maximale de résidus, ainsi tous les échantillons sont conformes à la loi.

Les jurys félicitent tous les producteurs-trices pour leur travail soigné et la qualité des jus de fruits produits dans notre région.

L'ensemble des résultats figure dans le document annexé.

Informations complémentaires :

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