



Communiqué de presse du 9 décembre 2024

## CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2024

### Publication des résultats le 11 décembre 2024 à Courtemelon/JU

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de tout la Suisse romande ont été primés lors du 21<sup>ème</sup> concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation (CRP). Le titre de meilleur producteur revient à Frédéric Dupasquier de Bulle avec 3 vin cuit dont une distinction d'or et deux d'argent. Le jury a décerné le prix du « jus de l'année » à chaque vainqueur de catégorie obtenant une distinction d'or. Les lauréats sont : Thierry Desbaillet de La Genevoise du Terroir (jus de pomme), Bernard Savio de Rue (vin cuit /raisinée), Daniel et Aurélien Aguet de Féchy (jus de raisin) et Nicolas Debluë de Founex (cidre). Ils ont été sélectionnés parmi 101 produits et 38 producteurs provenant de toute la Suisse romande.

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 101 produits mis au concours, provenant de 38 producteurs de toute la Suisse romande ont été évalués selon le système de notation sur 20 points (Agroscope). Obtiennent une distinction d'or les jus avec 19 à 20 points, d'argent 17 à 18 points et de bronze les jus qui totalisent 15 à 16 points. La dégustation s'est effectuée à l'aveugle, le lundi 18 novembre 2024 à Grangeneuve. Les 10 dégustateurs présents, issus d'un panel de personnes entraînées (producteurs, consommateurs, spécialistes de l'évaluation sensorielle), ont eu la lourde tâche d'évaluer 53 jus de pomme, 22 raisinés/vins cuits, 5 cocktails de jus de fruits, 3 jus de poire, 5 jus de raisin, 7 cidres, 2 nectars de fruits et 3 shorley et 1 cocktail avec alcool. 10% des échantillons ont été soumis au Laboratoire cantonal vaudois, en vue de déceler une éventuelle présence de patuline. Aucun échantillon n'a dépassé la limite de 50 µg/kg. Tous les jus analysés sont conformes à la loi.

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 produit.

L'année 2024 peut être qualifiée de très bonne cuvée ! 12 distinctions d'or, 36 d'argent et 32 de bronze ont été décernées (80% des jus présentés).

Les distinctions particulières suivantes ont été décernées :

- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne avec 18.33 points
- les vainqueurs de catégorie : « jus de pomme de l'année », « jus de raisin de l'année », « vin cuit/raisiné de l'année » et « cidre de l'année » choisis parmi les médailles d'or

L'impression générale des dégustateurs était très bonne à l'issue du concours. Le taux moyen de sucre dans les jus de pomme, qui ont obtenus une distinction d'or, était de 12.0 % pour une acidité moyenne de 5.4 g/l ce qui donne un rapport sucre sur acidité de 20.26. Le jury a relevé que tous les jus et vin cuit/raisinée ont été très bien travaillés malgré la saison 2024 difficile du point de vue de la météo. Les experts félicitent les producteurs pour leurs efforts de constante amélioration de la qualité qui se retrouve lors des dégustations.

L'ensemble des résultats figure dans le document annexé.

#### Informations complémentaires :

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