



Communiqué de presse du 5 décembre 2023

## CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2023

### Publication des résultats le 6 décembre 2023 à Châteauneuf/VS

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de tout la Suisse romande ont été primés lors du 20<sup>ème</sup> concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation (CRP). Le titre de producteur de l'année 2023 revient à Alain Brocher à Grens avec 3 jus de pomme dont deux médailles d'or, une médaille d'argent. Il décroche également le titre de jus de pomme de l'année. Dans la catégorie vin cuit /raisinée c'est Olivier Ducraux de St-Légier qui est le vainqueur de cette catégorie. Ils ont été sélectionnés parmi 91 produits et 35 producteurs provenant de tous les cantons de Suisse romande.

Lors de cette édition, le jury relève une belle progression de la qualité dans la catégorie des vins cuit/raisinés. Comme à l'accoutumée, l'excellence des jus proposés aux experts soulignent la qualité des fruits produits dans notre région et le savoir faire des pressoirs.

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 91 produits mis au concours, provenant de 35 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 lundi 20 novembre 2023 à Grangeneuve. Les 11 dégustateurs présents, issus d'un panel de personnes entraînées (producteurs, consommateurs, spécialistes de l'évaluation sensorielle), ont eu la lourde tâche d'évaluer 51 jus de pomme, 23 raisinés/vins cuits, 2 cocktails de jus de fruits, 3 jus de poire, 3 jus de raisin, 5 cidres et 4 nectars de fruits. En outre 10% 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 3 à 4 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 2023 peut être qualifiée de très bonne cuvée ! 9 médailles d'or, 33 médailles d'argent et 24 médailles de bronze ont été décernées (73% des jus présentés). Les distinctions particulières suivantes ont été décernées :

- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne avec 18.66 points pour 3 jus de pomme
- un jus de pomme de l'année, choisi parmi les 4 médailles d'or des jus de pomme
- un vin cuit / raisinée de l'année, choisi parmi les 3 médailles d'or des vin cuit

L'impression générale des dégustateurs était très bonne à l'issue du concours. Cette année, le taux moyen de sucre dans les jus, qui ont obtenus une médaille d'or, était de 12.7 % pour une acidité moyenne de 5.8 g/l ce qui donne un rapport sucre sur acidité de 22.5. Le jury félicite les producteurs pour leur maîtrise des techniques de transformation malgré la météo très chaude en fin de l'été.

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)