



Communiqué de presse du 20 janvier 2021

## CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS 2020

La dégustation du 17<sup>ème</sup> concours organisée par le Centre Romand de Pasteurisation a dû être annulée à cause de la pandémie Covid-19. Néanmoins 10% des jus ont été analysés quant à leur teneur en patuline. Tous les jus se sont avérés conformes à la législation avec des teneurs en patuline inférieures à la limite légale de 50 µg/kg, ce qui atteste du travail soigné des producteurs artisanaux de jus de pomme. Le taux moyen en sucre des jus de pomme s'est élevé à 12.3% et la moyenne de l'acidité était de 5.18 g/litres. Ces valeurs donnent une perception sensorielle équilibrée à essentiellement sucrée des jus. L'année 2020 peut être qualifiée d'excellente aussi bien pour la quantité que la qualité des jus. Les jus ont été offerts à l'association « Point d'ancrage Fribourg »

### Le CRP

Le Centre Romand de Pasteurisation (CRP) est une association romande qui regroupe les producteurs-trices actifs dans la filière des jus de fruits artisanaux et du jus de pomme. Ses membres se composent d'environ une centaine de producteurs de jus, de pressoirs artisanaux et d'associations de femmes paysannes de toute la Suisse romande. Depuis plus de quinze ans, le CRP organise chaque année 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.

### Jus de pomme analysés au laboratoire

La dégustation prévue fin 2020 n'a pas pu avoir lieu et a dû être annulée à cause de la situation sanitaire liée à la pandémie Covid-19. Par contre la teneur en patuline, une mycotoxine générée par des moisissures, a été analysée pour 10% des échantillons par le laboratoire des denrées alimentaires du canton de VD. Tous les jus se sont révélés conforme à la législation en vigueur qui fixe la limite à 50 micro grammes par kg. La contamination d'un jus par la patuline peut survenir lors d'un problème de fabrication, par exemple par des fruits moisissés, un mauvais nettoyage des installations, une pasteurisation insuffisante, des bouchons non hermétiques. Ce résultat réjouit le CRP qui félicite les producteurs romands de jus de pomme et jus de fruits pour leur travail soigné ainsi que leurs efforts pour garantir des jus de qualité.

### Taux de sucre et d'acidité

Le taux de sucre et l'acidité jus sont des mesures analytiques importants pour évaluer la qualité des jus de fruits. Le rapport sucre sur acidité donne une indication sur la sensation gustative. La moyenne du sucre mesurée a été de 12.3% et l'acidité de 5.18 ce qui donne un rapport de 25. On peut qualifier les jus de la récolte de 2020 d'équilibrés à essentiellement sucrés. Ces valeurs reflètent bien les conditions climatiques de l'année 2020 qui a été bien ensoleillée et chaude.

### Point d'ancrage Fribourg

Le CRP a offert à l'association « Point d'ancrage Fribourg » ce mercredi 20 janvier les 96 échantillons de jus de pomme et jus de fruits qui avaient été collectés pour le concours. L'association Point d'ancrage Fribourg a pour but d'offrir un lieu d'échange, une aide concrète et une présence soutenue aux personnes sur les routes de l'exil. C'est un centre d'accueil hebdomadaire au cœur de la ville de Fribourg qui accueille des hommes, des femmes seules et des familles avec leurs enfants. En cette période de pandémie, c'est principalement la distribution de nourriture qui est au centre de ses activités. C'est pourquoi ces jus de pomme et de fruits sont les bienvenus et représentent un cadeau précieux pour toutes les personnes qui font appel à Point d'ancrage Fribourg (route de la Fonderie 7, 1700 Fribourg) <https://point-d-ancrage.jimdofree.com/>

### Informations complémentaires :

M Dominique Ruggli, Président du Jury (026 305 58 66 / [dominique.ruggli@fr.ch](mailto:dominique.ruggli@fr.ch))

Mme Mireille Burgos, responsable Point d'ancrage Fribourg ([point.ancrage@gmail.com](mailto:point.ancrage@gmail.com))



Cérémonie de remise des échantillons à l'association « Point d'ancrage Fribourg »

**Mercredi 20 janvier 2021 à 14h00**

Présents : Les animatrices et animateurs de Point d'ancrage Fribourg  
Dominique Ruggli, président du CRP  
Sarah Macheret, secrétaire institut agricole de l'Etat de Fribourg

Excusés : Informations AGIR [info@agirinfo.com](mailto:info@agirinfo.com)  
Agrihebdo M Cordonier  
Les membres du Comité du CRP pour raison de Covid

Sponsors : Un grand merci aux sponsors principaux en en-tête de page + Châteauneuf +Elvamac

Participation : 36 producteurs

BE : 1

FR : 7

GE : 3

JU : 3

VD :17

VS : 5

Total 96 produits, dont

47 jus de pomme

8 jus de poire

6 cocktail

5 jus de raisin

16 vin cuit - raisinée

1 cidre

11 nectar

2 shorley

9 échantillons (environ 15%) ont été analysés quant à la teneur en patuline : Tous les jus sont conformes comme le confirme le rapport d'analyse du laboratoire cantonal vaudois

Le taux de sucre et d'acidité ont été déterminés pour 20 jus de pomme : La moyenne du sucre mesurée a été de 12.3% et l'acidité de 5.18 ce qui donne un rapport de 25. Les jus sont équilibrés à essentiellement sucrés.