



Communiqué de presse – 8 décembre 2025

Concours romand des jus de pomme et jus de fruits 2025 Publication des résultats – 10 décembre 2025 à Valangin (NE)

Les meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de Suisse romande ont été distingués lors de la 22e édition du concours organisé par le Centre romand de pasteurisation (CRP).

Le titre de **meilleur producteur 2025** revient au **Domaine des Ours**, Robin Mani, à Dully, qui obtient une médaille d'or et trois médailles d'argent.

Le jury a également désigné les meilleurs produits ayant obtenu une médaille d'or dans chaque catégorie. Sont proclamés :

- **Jus de pomme de l'année** : Nicolas Pradervand, Signy, pour son jus monovariétal Kissabel ;
- **Cocktail de jus de fruits de l'année** : Centre de Formation Professionnelle Nature et Environnement de Lullier, Horace Hammond, Jussy, pour son jus de pomme infusé (0,5 % mélisse et 0,5 % menthe) ;
- **Raisinée / vin cuit de l'année** : Bernard Savio, Rue, pour son vin cuit 100 % Poire à Botzi ;
- **Autre type de jus de l'année** : Coopérative de La Bor, Julien Auroi, Valangin, pour son pur jus de coings.

Ces distinctions ont été attribuées parmi **110 produits** présentés par **33 producteurs** issus de toute la Suisse romande.

Organisé par le CRP, ce concours permet aux transformateurs artisanaux de fruits de la région d'évaluer la qualité de leurs produits. Il offre aux producteurs et productrices l'opportunité de se comparer, encourage la recherche de l'excellence et contribue à la promotion des jus artisanaux auprès du public et des médias.

Déroulement et résultats de la dégustation

Les **110 produits** mis au concours ont été évalués selon le système de notation sur 20 points (Agroscope). Les distinctions sont attribuées selon les critères suivants :

- **Or** : 19 à 20 points
- **Argent** : 17 à 18 points
- **Bronze** : 15 à 16 points

La dégustation s'est déroulée à l'aveugle le **19 novembre 2025 à Fondation Rurale Interjurassienne à Courtemelon**, réunissant un panel d'experts (producteurs, consommateurs, spécialistes en analyse sensorielle). Ont été dégustés : 49 jus de pomme, 19 raisinées/vins cuits, 6 cocktails de jus de fruits, 2 jus de poire, 9 jus de raisin, 10 cidres, 3 nectars de fruits et 12 produits d'autres catégories.

Chaque table, composée de 2 à 3 experts, a procédé à une dégustation individuelle suivie d'une concertation afin d'aboutir à un jugement commun pour chaque produit.

L'édition 2025 peut être qualifiée de **très cuvée** : **16 médailles d'or**, **29 d'argent** et **32 de bronze** ont été décernées (soit 70 % des produits présentés).

Distinctions particulières :

- **Meilleur producteur de l'année** : meilleure moyenne (18,25 points)
- **Vainqueurs de catégories** : « jus de pomme de l'année », « jus de raisin de l'année », « vin cuit/raisiné de l'année » et « cidre de l'année », sélectionnés parmi les médailles d'or

L'impression générale des dégustateurs s'est révélée très positive.

L'ensemble des résultats figure dans le document annexé.

Informations complémentaires : Victor Egger, Président du Jury (032 545 56 31 / victor.egger@frij.ch)