

PARTENAIRES

PARTENAIRES OR



PARTENAIRES ARGENT



PARTENAIRES BRONZE



PARTENAIRES QUALITÉ



PARTENAIRES COMMUNICATIONS



HÔTES D'HONNEUR

DÉGUSTEZ BÂLE-VILLE & BÂLE-CAMPAGNE

Beauté des paysages, diversité culinaire, activités culturelles connues dans le monde entier – la région de Bâle étonne et ravit par son contraste entre une agriculture proche de la nature et une joie de vivre à la ville, entre traditions et modernité. Les spécialités régionales reflètent ce contraste et séduisent dans des endroits inattendus. Que de variétés à

déguster directement à la ferme ou dans les restaurants qui mettent l'accent sur le terroir et les saisons. **Le voyage culinaire nous emmène autour du Pain bâlois, rôti de boeuf mariné au vin, dessert aux cerises, Lækkerli ou caramels à la crème – couronnés par un Kirsch aromatique.** Laissez-vous surprendre en nous rendant visite!



PARC NATUREL DE FORÊT NOIRE DU SUD & RÉGION DE FREIBURG (D)

Forêts verdoyantes, douces collines, vallées ensoleillées, lacs de montagne aux eaux claires, entremêlés de villages pittoresques et de villes frémissantes. La Forêt Noire offre des points de vue incomparables et variés. Lieu de voyage et de dégustation, elle est une région-phare pour découvrir une gastronomie à base de produits du terroir et de productions paysannes. **Nous dégusterons les fameux jambons de la Forêt Noire, saucisses, pains**

au feu de bois, fromages fins de petites fromageries et les délices sucrés tels que le tourte « Forêt-Noire » de renommée mondiale. Les jus de fruits BIO, alcools fins et vins primés, récoltés dans les endroits les plus ensoleillés. La région est connue comme le plus beau « coin des gastronomes d'Allemagne ». Entre hôtels étoilés et vacances à la ferme, la Forêt Noire vous garantit des aventures et un séjour inoubliables.



6^e CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR



Hôtes d'honneur:



26-27 SEPT. 2015
DELEMONT/JURA

Organisation:

Fondation
Rurale
Interjurassienne

«Nourrir la Suisse
de demain»

www.concours-terroir.ch

CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR



MARCHÉ DES TERROIRS SUISSES



C'est LE rendez-vous incontournable où les consommateurs rencontrent les producteurs suisses participant au Concours. Produits de très grande qualité, festival du goût, ce marché ouvert à tous, présente et commercialise pendant 2 jours ce qui se fait de meilleur.

VOS AVANTAGES

- Plus de 20 000 visiteurs sur deux jours venant de toute la Suisse
- Couverture médiatique nationale
- Présentation de la gamme complète de vos produits

VOTRE QUALITÉ GAGNE À ÊTRE CONNUE!

Vous mettez tout votre savoir-faire dans votre production, vous êtes sûr et fier de la qualité de vos produits? Alors que diriez-vous de concourir pour essayer d'être parmi les grands gagnants de la compétition des meilleurs produits du terroir suisse?

VOS AVANTAGES

- Rendre visible vos produits primés sur le marché national
- Mettre en valeur vos produits grâce aux médailles du concours (Or, Argent, Bronze, Excellence)
- Présenter et vendre vos produits au Marché des terroirs suisses

INSCRIPTIONS OUVERTES JUSQU'AU 17 JUILLET 2015 POUR LES 2 ÉVÉNEMENTS SUIVANTS:

- CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR
- MARCHÉ DES TERROIRS SUISSES

Par formulaire papier ou en ligne sur : www.concours-terroir.ch

Les personnes inscrites recevront en août toutes les informations nécessaires sur le déroulement du marché et de la dégustation.

INFORMATIONS ET RENSEIGNEMENTS: Concours Suisse des produits du terroir Courtemelon, 2852 Courtételle | Tél. + 41 (0)32 420 80 77 | Fax + 41 (0)32 420 74 21 | info@concours-terroir.ch | www.concours-terroir.ch



CATÉGORIES DU CONCOURS SUISSE

A PRODUITS LAITIERS

fromage, yoghourt, crème, beurre, etc.

B PRODUITS BOULANGERS ET PÂTISSIERS

pain, gâteau, pâtisserie, confiserie, etc.

C PRODUITS CARNÉS

charcuterie, saucisse, pâté, terrine, etc.

D PRODUITS À BASE DE FRUITS, LÉGUMES, MIELS ET DIVERS

jus, sirop, confiture, huile, vinaigre, etc.

E BOISSONS ALCOOLISÉES

eau-de-vie, liqueur, vin de fruit, bière, cidre, etc.



PRÉSIDENTS DES JURYS

CATÉGORIE A



BEUTLER Edith
Agroscope, Liebefeld

CATÉGORIE B



BEUCHAT Yves
ARABPC, Bassecourt

CATÉGORIE C



ZAHNER Sepp
ABZ, Spiez

CATÉGORIE D



BONGARTZ Annette
ZHAW, Wädenswil

CATÉGORIE E



DUCRUET Julien
Haute Ecole de viticulture et œnologie, Changins

HOMOLOGATION & JURYS



GILLIOTTE Lionel
FRI

PROGRAMME

VENREDI 25 SEPTEMBRE

09H30 – 17H00

Conférence internationale:

« Accès des produits régionaux

aux marchés: quelles stratégies? »

Inscriptions: www.asiat.ch

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

11H00 – 18H00

• Marché des terroirs suisses

• Ateliers du goût

• Animations et restauration

19H00

• Proclamation des résultats du Concours Suisse

• Fête du goût, restauration

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

09H00 – 17H00

• Marché des terroirs suisses

• Ateliers du goût

• Animations et restauration

NOUVEAUTÉS

- Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers
- Avenue des saveurs
- Animations « La voie lactée »
- Terroirs du monde (produits du terroir du Maroc, Tunisie, Ukraine, etc.)

TOP TERROIR DES CANTONS SUISSES

AG 🇮🇹

Humbel Spezialitätenbrennerei AG, Lorenz Humbel, 5608 Stetten

AI 🇮🇹

Kluser Anna-Christina, 9050 Appenzell

AR 🇮🇹

Appenzeller-Line, 9064 Hundwil

BE 🇮🇹

Boucherie Krebs SA, 2735 Bévillard

BL 🇮🇹

Bio UrDinkel-Mühle, 4458 Eptingen

FR 🇮🇹

Bäckerei Aebersold, 3280 Murten

GE 🇮🇹

Christophe Bosson, 1288 Aire-la-Ville

GL 🇮🇹

Menzi Metzgerei Partyservice GmbH, 8756 Mitlödi

GR 🇮🇹

Al Canton Azienda agricola Bio, 7746 Le Prese

JU 🇮🇹

Daniel & Anne-Marie Wenger, 2340 Le Noirmont

LU 🇮🇹

Hochstamm Seetal AG, 6276 Hohenrain

NE 🇮🇹

Absintissimo, René Wanner, 2108 Couvet

OW 🇮🇹

BM Brokelmann Manufaktur, 6074 Giswil

SG 🇮🇹

Verein Rheintaler Ribelmais, 9465 Salez

SH 🇮🇹

Swiss Candy House, 8228 Beggingen

SO 🇮🇹

Birrer Martin und Susy, 4523 Niederwil

SZ 🇮🇹

Bruhin Christian, 8856 Tuggen

TG 🇮🇹

Naturoel GmbH, Kressibucher Ewa, 8506 Lanzenneunforn

TI 🇮🇹

Bassetti Paolo, 6582 Pianezzo

UR 🇮🇹

Bergkäserei Aschwanden, 6377 Seelisberg

VD 🇮🇹

Fromagerie Fleurette Sàrl, 1659 Rougemont

VS 🇮🇹

Nendabricot Sàrl, 1997 Haute-Nendaz

ZG 🇮🇹

Confiserie Speck Peter, 6300 Zug

ZH 🇮🇹

Metzgerei Buffoni AG, 8308 Illnau

AMBASSADEURS DU GOÛT



Johann N. Schneider-Ammann
Conseiller fédéral
Chef du Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR

« Pour moi, le meilleur des repas, c'est le morceau de fromage et le pain tout frais et croustillant, sortis du sac à dos après avoir atteint un sommet après une bonne marche. »



Claude Hêche
Président du Conseil des Etats

« Le terroir, c'est le respect de la terre, du savoir-faire et du travail des artisans. »



Georges Wenger
Cuisinier
Le Noirmont

« Votre plaisir et votre santé, c'est se soucier de ce que vous mettez dans votre assiette. »



Michel Thentz
Président du Gouvernement JU

« Choisir des produits du terroir permet de garder un lien direct entre le producteur et le consommateur. »



Michel Probst
Ministre JU



Thomas Weber
Conseiller d'Etat BL



Christoph Brutschin
Conseiller d'Etat BS



Andreas Rickenbacher
Conseiller d'Etat BE



Christine Bulliard-Marbach
Présidente
« Pays romand - Pays gourmand »



Josef Dissler
Président
« Das Beste der Region »



Urs Bolliger
Directeur Culinarium



Jasmine Said Bucher
Directrice alpinavera



Géraldine Savary
Présidente
Ass. suisse des AOP-IGP



Josef Zisyadis
Directeur de la Semaine Suisse du Goût + Slow Food



Markus Ritter
Président Union Suisse des Paysans



Jacques Bourgeois
Directeur Union Suisse des Paysans



Nicolas Bideau
Ambassadeur, chef de Présence Suisse



Barbel Schäfer
Présidente Région de Freiburg (D)



Fritz Keller
Vigneron, gastronome et président du SC-Freiburg (D)



Roland Mack
Propriétaire Europa-Park et gastronome (D)