

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 128 (2007)  
**Heft:** 6  
  
**Rubrik:** FSSA

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



Concours Suisse des produits du terroir.  
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.  
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

[info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch)



## Un Concours suisse des produits du terroir... Pour quoi faire?

*EDITORIAL, Olivier Boillat,  
Fondation Rurale Interjurassienne*

[olivier.boillat@frij.ch](mailto:olivier.boillat@frij.ch) [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

Les produits régionaux sont en passe de devenir un puissant moteur économique pour la Suisse. Produits novateurs aux qualités gustatives élevées ou spécialités alliant tradition et modernité sont à la portée des consommateurs suisses et européens. **Miele Millefiori, Pane di Farro, Gewürzschinken, Hobelkäse, Boutefas, Gâteau du Cloître**, etc... Ces produits de choix ont besoin d'un lieu de compétition, de promotion et d'émulation, d'un endroit où ils permettront de se faire rencontrer producteurs et consommateurs, pour développer cette histoire d'amour autour des terroirs.

**En Suisse, les producteurs sont trop modestes. Ils disent: Goûtez et vous verrez. Les Français disent eux, qu'ils font les meilleurs produits du monde.** (Georges Wenger, cuisinier)

En 2007, le Marché des terroirs suisses permettra aux consommateurs et aux producteurs de nouer des contacts privilégiés autour d'un éventail époustouflant de spécialités suisses, réunies pour un événement national. Le Concours Suisse des produits du terroir et le Marché des terroirs suisses sont organisés par la Fondation Rurale Interjurassienne, en partenariat avec des organisations et des personnalités du monde de la politique, de l'agriculture, de la gastronomie et des médias suisses.

**Die Gaumenfreunden, der Traditions- und Regionenbezug haben eine grosse Zukunft vor sich. Gemäss einer Studie der Universität Pisa ist für 42,5 % der befragten Personen der Geschmack ein entscheidendes Kaufkriterium und ein Viertel beurteilt Tradition und Region als weitere wichtige Faktoren.** (Jacques Bourgeois, Schweiz. Bauernverband)

Les récents phénomènes politico-économiques que l'on peut rassembler sous le nom de «mondialisation» ont souvent rabaissé nos aliments au niveau de biens commerciaux, comme une voiture ou des mouchoirs en papier. Or, derrière nos besoins alimentaires se cachent des besoins culturels – on est de quelque part – et une recherche de qualité et d'originalité des produits que nous consommons; un plaisir de manger quelque-chose qui a du goût et qui



vient d'un endroit que l'on connaît. Nous vivons actuellement une période de retour aux sources et le public recherche des produits authentiques et de proximité, des appellations d'origines ou des spécialités régionales. Ce phénomène devrait s'installer à long terme, puisqu'il représente l'expression de nos racines au sein des pays et des économies globalisées. Les produits des terroirs suisses nous font voyager au travers des goûts, des cultures et du temps, à la découverte de l'autre, au travers des langues et des régions. Ils font le lien entre l'économie, la culture, le développement durable.

**Le Concours Suisse des produits du terroir fait cohabiter la fête et la compétition, le dynamisme et la tradition. Il aiguisé l'esprit d'innovation, suscite des vocations et permet de répondre encore mieux aux attentes des consommateurs.** (Jacques Chavaz, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture).

Nous souhaitons que le Concours Suisse des produits du terroir soit un outil au service du développement des producteurs, agriculteurs, artisans, transformateurs, mais aussi des restaurateurs, du tourisme, des manifestations et de tous les acteurs travaillant autour d'une alimentation de qualité et de la mise en valeur des produits de proximité liés à un terroir.

## 2<sup>ème</sup> Concours suisse des produits du terroir, Courtemelon



**ÉVÈNEMENT NATIONAL** dès sa première édition, le Concours Suisse des produits du terroir est devenu un succès économique et populaire avec 10'000 visiteurs, tous les cantons suisses représentés et 365 médailles décernées. Le 30 octobre 2005 à Courtemelon, 10'000 personnes ont participé au premier Marché des terroirs suisses. Celui-ci était

animé par 120 exposants. Ce sont 936 produits qui avaient été inscrits, en provenance de tous les cantons suisses. Au final les 4 jurys ont décerné 365 médailles. Les médailles ont permis de mettre en valeurs à plus de 400'000 reprises ces produits d'excellence à travers la Suisse. Le bilan est très positif pour les producteurs qui ont pu faire connaître leur produit loin à la ronde. Le 2<sup>ème</sup> Concours et son marché suisse auront lieu les 29 et 30 septembre 2007 à Courtemelon. Le programme de ces deux jours est riche. Il est composé du Concours Suisse des produits du terroir qui mettra entre 1'000 à 1'500 produits en compétition. Ceux-ci seront présentés au public dans le cadre du Marché des terroirs suisses, en parallèle à l'évaluation par les jurys. Des Ateliers du goût animés par Georges Wenger et les grands cuisiniers suisses permettront aux amateurs de les découvrir. L'organisation d'une manifestation de cette envergure n'est possible que grâce au soutien d'un réseau de 22 partenaires suisses. Ils appuient la Fondation Rurale Interjurassienne dans ce nouveau défi. Le Concours est soutenu par un comité de patronage composé de 19 personnalités issues de toutes les langues et régions suisses.



**2<sup>ÈME</sup> CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR.** Les inscriptions sont ouvertes auprès de la Fondation Rurale Interjurassienne à Loveresse et Courtemelon. Les 4 jurys sélectionnés sont composés de 90 personnes en provenance de toute la Suisse. Ils réunissent consommateurs, spécialistes et artisans. La proclamation publique des résultats aura lieu à l'issue de la «compétition» dès 16 heures le dimanche 30 septembre 2007. Les quatre catégories en compétition sont les suivantes: produits laitiers, produits boulangers, produits carnés et produits à base de fruits et légumes. Un gala de présentation des produits primés aura lieu dans le courant de novembre. Les meilleurs producteurs gagneront:



- Des médailles d'or (19 et 20 pts), d'argent (18 pts) et de bronze (17 pts)
- 4 Prix d'excellence et 4 Prix de Meilleur producteur
- Publication dans le 1<sup>er</sup> Guide suisse des produits du terroir, publié par les éditions Pro Jura
- Publication sur Internet avec possibilités d'acheter les produits
- Remise des prix dans une ville suisse
- Droit de porter les autocollants «Médailles 2007-2008» sur les produits primés, disponibles en 3 langues.

**LE MARCHÉ DES TERROIRS SUISSES** aura lieu sur 2 jours. Les organisateurs attendent 160 producteurs de toute la Suisse, dans les quelques 3200 m<sup>2</sup> de halles et tentes, avec la possibilité de profiter d'un cadre campagnard et d'une restauration autour des terroirs suisses. Deux hôtes d'honneur seront présents, il s'agit d'un produit, le «Sbrinz AOC», et d'une région connue pour l'excellence de ses produits: le «Val d'Aoste (I)». Un concept de mobilité douce et de transport en commun depuis la gare de Delémont sera mis en place. La manifestation alliera ainsi proximité, qualité et savoir faire, qui sous-tendent tout développement durable.



**LES ATELIERS DU GOÛT.** Accompagnez un grand chef dans ses achats au marché et découvrez avec lui en fonction de quels critères apprécier un bon produit. Participez aux Ateliers du goût, animés par le cuisinier Georges Wenger en compagnie de célèbres cuisiniers suisses et venez en famille découvrir de nouvelles saveurs.







### A LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS.

Des animations seront organisées autour des savoirs faire liés aux produits. On peut d'ores et déjà citer la production de jus de pommes, la fabrication de fromage d'alpage, la pressée de raisins, la distillation traditionnelle à l'alambic, la découverte du rucher, et bien d'autres surprises à découvrir.



**ANIMATIONS CULTURELLES.** Pour agré-  
menter le tout, des animations musicales  
et théâtrales autour des terroirs et de l'al-  
imentation présenteront la richesse de nos  
cultures (photo: Gilbert et Oleg, Fahriété, le  
Restaurant aux Saltimbanques).



**AVEC LES RESTAURATEURS DE LA VILLE DE DELÉ-  
MONT,** les «Soupers des terroirs suisses» auront lieu dès  
le 29 septembre 2007. Chaque restaurateur choisira un  
canton suisse et proposera une carte avec des spécialités  
de ce canton avec, bien entendu, des produits primés au  
Concours Suisse.

### Au nom du comité d'organisation:

Olivier Boillat, Cédric Koller, Michel Thentz, Olfa Boutara, Olivier Girardin.

### Informations et renseignements:

#### Ouverture du marché:

Samedi 29 septembre 2007,  
Delémont-Courtemelon, 11 h 00 à 18 h 00

Dimanche 30 septembre 2007,  
Delémont- Courtemelon, 9 h 00 à 17 h 00

Bus-navette gratuit, départ Delémont gare.  
Sortie autoroute Delémont-Ouest.

#### Fondation Rurale Interjurassienne

Courtemelon, 2852 Courtételle

Tél 032 / 420 74 20



[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

[info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch)

Fax 032 / 420 74 21



Concours Suisse des produits du terroir.  
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.  
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.



**29 et 30 septembre 2007**

## Bulletin d'inscription de produit

Remplir 1 bulletin par produit présenté. Délai d'inscription: 12 juillet 2007

### Données à publier (à remplir en caractères d'imprimerie):

Nom du producteur ou raison sociale de l'entreprise : .....

Adresse : ..... NPA, Localité : ..... Canton : .....

Tél. : ..... Fax: ..... Mobile : .....

Courriel : ..... Site Internet : .....

### Personne de contact:

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : ..... Prénom : .....

☐ Inscrit le produit ci-dessous au 2<sup>ème</sup> Concours Suisse des produits du terroir.

### Tarifs:

<input type="checkbox"/> Producteur (1 <sup>er</sup> produit) :	Fr. 120.- +	<input type="checkbox"/> Petit producteur (1 <sup>er</sup> produit) :	Fr. 90.-
<input type="checkbox"/> Producteur (par produit suivant) :	Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Petit producteur (par produit suivant) :	Fr. 70.-

Merci de bien vouloir remplir le tableau ci-dessous **en caractères d'imprimerie**, de cocher ce qui convient et d'indiquer obligatoirement au verso la provenance des matières premières et les proportions.

### Nom du produit présenté (à publier)

Produits laitiers	Produits boulangers et pâtisseries	Produits carnés	Produits à base de fruits, légumes, miels et divers
<input type="checkbox"/> Fromages frais <input type="checkbox"/> Fromages pâte molle <input type="checkbox"/> Fromages pâte persillée <input type="checkbox"/> Fromages pâte mi-dure <input type="checkbox"/> Fromages pâte dure <input type="checkbox"/> Fromages brebis <input type="checkbox"/> Fromages chèvre <input type="checkbox"/> Yoghourts <input type="checkbox"/> Crèmes et beurres <input type="checkbox"/> Divers produits laitiers	<input type="checkbox"/> Pains et tresses <input type="checkbox"/> Gâteaux <input type="checkbox"/> Confiteries <input type="checkbox"/> Biscuits <input type="checkbox"/> Divers produits boulangers	<input type="checkbox"/> Produits à consommer crus <input type="checkbox"/> Produits à consommer cuits <input type="checkbox"/> Produits carnés cuits <input type="checkbox"/> Saucisses cuites <input type="checkbox"/> Salaisons crues <input type="checkbox"/> Salaisons cuites <input type="checkbox"/> Divers produits carnés	<input type="checkbox"/> Produits à base de légumes <input type="checkbox"/> Sirops <input type="checkbox"/> Confitures <input type="checkbox"/> Miels <input type="checkbox"/> Huiles et vinaigres <input type="checkbox"/> Bières <input type="checkbox"/> Jus de pomme et cidres <input type="checkbox"/> Vins de fruits <input type="checkbox"/> Muesli, pâtes, divers
Particularités (âge, maturation, type, ...)			
Lieu de transformation, date de production :			
Label ou certification éventuelle :			
Pourquoi ce produit peut-il être considéré comme une "spécialité" :			
<b>Important:</b> votre conseil pour la préparation du produit à la dégustation (cuisson, température, ...)			



**Provenance des matières premières (y compris les animaux vivants dans le cadre d'un produit carné) et composition du produit.**

Matières premières	%	Fournisseur / producteur / éleveur	Lieu de production, adresse, canton
<i>Exemple :</i> <i>Saucisse à manger crue</i>			
Viande de porc	60%	Boucherie Dupont / Michel Tartempion	Boucher Chur (GR) / Eleveur Chur (GR)
Viande de bœuf	30%	"	"
Lard	8%	"	"
Epices, sel	2%	Entreprise P.	Zurich
<b>Total</b>	<b>100%</b>		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
Total	100%		

**Indications pour l'inscription et l'acheminement:**

Après inscription à l'aide du présent bulletin, le producteur recevra une confirmation écrite avec une facture. Le paiement devra être effectué au moins 2 semaines avant le Concours, sans quoi les produits ne seront pas dégustés.

**Délai de livraison:**

Produits carnés et produits à base de fruits, légumes, miels et divers
Livraisons du 12 au 19 septembre 2007 à 12h00 dernier délai.

Produits boulangers et pâtisseries et produits laitiers
Livraisons du 19 au 26 septembre 2007 à 12h00 dernier délai.
Produits frais (ex: pains, gâteaux,...) livraison le 29 septembre 2007, 11h00 dernier délai.

**Livraison des produits:** le producteur livrera l'équivalent de 12 portions dégustables (produit entier ≠ découpé) (6 yogourts; 1 kg beurre; 1 kg pain; 2 gâteaux moyens ou 1 grand; 3 kg de fromage à pâte dure; 2 saucisses sèches, 1 pâté entier, 500 ml huile, 500 ml vinaigre, 500 g confiture, 500 g miel; etc...).

Par sa signature, le producteur accepte de se conformer au règlement du Concours, disponible sur [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch). Il atteste de l'exactitude des données fournies.

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_



Concours Suisse des produits du terroir.  
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.  
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.

**29 et 30 septembre 2007**

## Inscription au Marché des terroirs suisses

Délai d'inscription : 12 juillet 2007



### Données à publier (à remplir en caractères d'imprimerie):

Nom du producteur ou raison sociale de l'entreprise : .....

Adresse : ..... NPA, Localité : ..... Canton : .....

Tél. : ..... Fax: ..... Mobile : .....

Courriel : ..... Site Internet : .....

### Personne de contact:

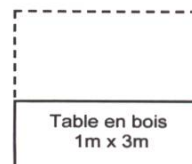
☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : ..... Prénom : .....

- ☐ Je souhaite présenter et vendre mes produits et vous prie de réserver un stand sur le Marché des terroirs suisses. J'ai pris connaissance des informations générales figurant au verso.

- Participants avec au moins un produit inscrit au Concours:  
Fr. 100.- les deux jours
- Participants sans produit inscrit au Concours:  
Fr. 500.- pour un stand à l'intérieur  
Fr. 400.- pour un stand à l'extérieur

Surface derrière  
la table en bois  
1.5 m x 3 m



### Je souhaite disposer d'un stand dans le marché suivant:

- ☐ marché des «Produits laitiers»
- ☐ marché des «Produits boulangers et pâtisseries»
- ☐ marché des «Produits carnés»
- ☐ marché des «Produits à base de fruits, légumes, miels et divers»

- ☐ Dans le but de promouvoir la manifestation, je m'engage à distribuer à mes clients ..... flyers que je vous prie de m'envoyer gratuitement.
- ☐ J'ai besoin d'un raccordement électrique de 220V au prix de Fr. 20.-.
- ☐ Je ne désire pas de table en bois, j'apporte une banque frigorifique et une petite table (longueur de la banque et de la table maximum 3 m).
- ☐ Je désire un stand à l'extérieur.
- ☐ Je désire être contacté par Jura Tourisme pour la réservation d'un hébergement et l'envoi d'une documentation touristique.
- ☐ Remarques et souhaits particuliers :



### Informations générales :

- **Le marché se déroule sur 2 jours. Les participants s'engagent à être présents les 2 jours.**
- Délai d'inscription : 12 juillet 2007. Suite à votre inscription, vous recevrez une confirmation écrite, un numéro de stand, un plan d'organisation des stands et une facture. **Sans confirmation de notre part, aucun stand ni emplacement ne vous sera attribué.**
- Votre inscription ne sera définitive qu'après paiement.
- Chaque participant aura à disposition une seule table en bois d'une dimension de 3m x 1m. Les stands seront réunis par type de produit, dans des salles et tentes distinctes.
- Montage des stands le samedi 29 septembre 2007 de 8h00 à 11h00.
- Démontage des stands le dimanche 30 septembre 2007 dès 17h30.
- Accès aux voitures pour l'acheminement des marchandises le samedi de 8h00 à 11h00 et de 18h30 à 19h00 et le dimanche de 6h30 à 8h30 ainsi que dès 17h30.
- Aucun accès aux stands entre samedi 19h00 et dimanche 6h30.
- Il n'y a pas d'eau courante sur les stands.
- Une place de parc gratuite à votre disposition sur le parking "Producteurs".
- Restauration chaude et froide à disposition sur place.
- Nous vous encourageons à proposer vos produits à la dégustation à l'attention des visiteurs.

#### **Horaire du Marché des terroirs suisses:**

Samedi 29 septembre 2007 : 11h00 à 18h00  
Dimanche 30 septembre 2007: 9h00 à 17h00

Par sa signature, le producteur accepte de se conformer au règlement du Marché, disponible sur [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch). Il a pris connaissance des informations générales ci-dessus et atteste de l'exactitude des données fournies.

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

Concours Suisse des produits du terroir  
Courtemelon  
2852 Courtételle

Tél. 032 / 420 74 20

Fax. 032 / 420 74 21

Internet : [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

Courriel : [info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch)