

**ASSOCIATION DES MAÎTRES BOUCHERS-CHARCUTIERS
DU CANTON DE FRIBOURG**

Concours suisse de qualité UPSV 2009

13 Fribourgeois médaillés

Les Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg se sont distingués au récent concours suisse de qualité 2009 de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV). Les produits de 13 d'entre eux ont été récompensés par 35 médailles: 21 d'or, 11 d'argent et 3 de bronze. A l'invite de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, les lauréats ont dévoilé leur production primée, mercredi à La Roche, au cours d'une dégustation très appréciée.

La boucherie artisanale fribourgeoise a de beaux jours devant elle. Pour preuve, 13 membres de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg se sont particulièrement distingués à l'occasion du récent concours suisse de qualité 2009 chapeauté par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV). Les artisans fribourgeois ont remporté pas moins de 35 médailles (21 d'or, 11 d'argent et 3 de bronze) pour leurs produits de transformation de viande aussi divers que la saucisse à rôtir de campagne, le saucisson, le jambon cru, le chorizo, la terrine aux morilles, la saucisse aux choux, la saucisse de cerf, le jambon à l'os séché et fumé, le lard sec, la saucisse séchée aux herbes, au poivre, etc.

Sur près de 1500 boucheries-charcuteries spécialisées recensées en Suisse, 210 en tout ont été primées, soit 14%.

Les lauréats fribourgeois n'ont pas manqué de dévoiler leur riche production primée au cours d'une présentation – dégustation très appréciée, qui s'est tenue mercredi à La Roche.

Ce concours de qualité de l'UPSV comprend sept catégories: charcuterie échaudée, crue, à chair cuite, salée crue, salée cuite, produits fins et produits innovants. Les spécialités sont examinées et testées de façon anonyme par des professionnels reconnus de la branche. Une commission de l'UPSV analyse ensuite les produits sur la base des critères suivants: le goût, la présentation, la structure et le choix de la matière première. Des points sont décernés sur trois tours. Leur addition détermine les distinctions.

«Ces produits doivent être en vente dans nos boucheries artisanales. Ils ne peuvent pas faire l'objet d'une production spéciale destinée uniquement à ce concours», précise François Blanc, président de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg.

Pour l'UPSV, ce concours offre une vitrine nationale à l'ensemble de la branche carnée. Il contribue à améliorer la qualité des produits et incite les entreprises à fournir de nouvelles prestations de haut niveau.

Service de presse FPE

Annexe: liste des lauréats fribourgeois et leurs produits

Pour informations complémentaires:

M. François Blanc, président de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg
Tél. 079/301 89 53

Mme Nadine Gobet, secrétaire de l'Ass. des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg
Tél. 026/919 87 50 – FPE, rue de la Condémine 56, CP 2175 – 1630 Bulle 2

