

CONCOURS SUISSE DE QUALITÉ 122 MÉDAILLES POUR LES BOUCHERS- CHARCUTIERS ROMANDS



LES 55 MÉDAILLES D'OR ROMANDES

LES BOUCHERS-CHARCUTIERS ROMANDS ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS LORS DU CONCOURS SUISSE DE QUALITÉ 2015 DE L'UNION PROFESSIONNELLE SUISSE DE LA VIANDE (UPSV). PAS MOINS DE 122 MÉDAILLES ONT ÉTÉ RÉCOLTÉES AU TOTAL PAR LA DÉLÉGATION ROMANDE, DONT 55 EN OR, 41 EN ARGENT ET 26 EN BRONZE. CET EXCELLENT RÉSULTAT CONSTITUE UN SIGNAL FORT ENVOYÉ AUX CONSOMMATEURS PAR LES ARTISANS DE LA BRANCHE CARNÉE, DANS UN CONTEXTE RENDU À PRIORI DÉFAVORABLE À LA SUITE D'UNE RÉCENTE ÉTUDE DE L'OMS.

Les bouchers-charcutiers romands ont fait forte impression lors de l'édition 2015 du concours suisse de qualité de l'UPSV. Les spécialités de 35 d'entre eux ont été primées, avec 55 médailles d'or. Un excellent résultat d'ensemble des représentants romands, qui ont été évalués parmi les 123 meilleurs transformateurs industriels et artisanaux de viande et près de 512 produits de toute la Suisse.

UN RÉSULTAT QUI TOMBE À PIC

Ces excellents résultats interviennent dans un contexte particulier, marqué par la publication il y a quelques semaines >>

RAISON SOCIALE	PRÉNOM, NOM	ADRESSE	CANTON	PRODUIT PRIMÉ
+ Blanc SA	David Blanc	Grand Rue 64, 1618 Châtel-St. Denis	FR	Jambon aux asperges
+ Boucherie Yerly Sarl	Gerard Yerly	Route du Barrage 73, 1728 Rossens	FR	Terrine de campagne à l'ancienne
+ La Jambonnière SA	Baras Gavillet	Chemin du Vugy 8, 1684 Mézières	FR	Jambon à l'os de la borne
+ La Jambonnière SA	Baras Gavillet	Chemin du Vugy 8, 1684 Mézières	FR	Lard de la borne
+ La Jambonnière SA	Baras Gavillet	Chemin du Vugy 8, 1684 Mézières	FR	Saucisson fumé de la borne
+ Ch. & A. Deillon Boucherie	Christian Deillon	Grand Rue 29, 1680 Romont	FR	Sauce au poivre vert
+ Ch. & A. Deillon Boucherie	Christian Deillon	Grand Rue 29, 1680 Romont	FR	Saucisson fribourgeois
+ Metzgerei Klaus	Klaus Rudolf	Büel 52, 1716 Plaffeien	FR	Spare Rips zum Grillieren
+ Droux et fils	Laurent Droux	Grand-Rue 13, 1470 Estavayer-le-Lac	FR	Lard séché aux herbes du Valais
+ Fleisch und Brau AG	Patric Jenny	Dorf 2, 1717 St. Ursen	FR	Grillbratwurst
+ Paulimetzg	Christian Pauli	Hauptgasse 22, 3280 Murten	FR	Murtner Streichleberwurst
+ Micarna SA Courtepin	Fredy Lieberherr	Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin	FR	Optigral Geflügel Lyoner
+ Micarna SA Courtepin	Fredy Lieberherr	Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin	FR	Swiss Beef Chips
+ Micarna SA Courtepin	Fredy Lieberherr	Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin	FR	Freiburger Saucisson
+ Micarna SA Courtepin	Fredy Lieberherr	Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin	FR	Terra Suisse Saucisson
+ Boucherie Neuenschwander	Stéphane Chappuis	Route de Courtemblin 8, 2950 Courgenay	JU	Croquantes de Courgenay
+ Boucherie Vallat	Yannick Vallat	Route de la Terrière 87, 2915 Bure	JU	Le Véritable boudin à la crème
+ Boucherie Centrale	Claude-Alain Christen	Rue Neuve 2, 2300 La Chaux-de-Fonds	NE	Saucisse sèche à l'Absinthe
+ Boucherie Centrale	Claude-Alain Christen	Rue Neuve 2, 2300 La Chaux-de-Fonds	NE	Saucisse Neuch-à-Toi
+ Boucherie Centrale	Claude-Alain Christen	Rue Neuve 2, 2300 La Chaux-de-Fonds	NE	Saucisse Neuch-à-Moi
+ Le Petit Encas Sarl	B. Grossenbacher & M. Berti	Rue du Bourg 4, 1037 Etagnières	VD	Pâté Lunch
+ Suter Viandes SA	Pierre Hirsiger	Pré-du-Bruit 3, 1844 Villeneuve	VD	Saucisse de veau
+ Suter Viandes SA	Pierre Hirsiger	Pré-du-Bruit 3, 1844 Villeneuve	VD	Jambon Premium
+ Suter Viandes SA	Pierre Hirsiger	Pré-du-Bruit 3, 1844 Villeneuve	VD	Boutefas
+ Suter Viandes SA	Pierre Hirsiger	Pré-du-Bruit 3, 1844 Villeneuve	VD	Saucisse aux choux vaudoise IGP
+ Suter Viandes SA	Pierre Hirsiger	Pré-du-Bruit 3, 1844 Villeneuve	VD	Saucisson vaudois IGP
+ Boucherie Ledermann et Cie	-	Route du Marchairuz 12, 1145 Bière	VD	Jambon de campagne
+ Boucherie Ledermann et Cie	-	Route du Marchairuz 12, 1145 Bière	VD	Noix de jambon quick
+ Boucherie Ledermann et Cie	-	Route du Marchairuz 12, 1145 Bière	VD	Boutefas cuit
+ Boucherie Ledermann et Cie	-	Route du Marchairuz 12, 1145 Bière	VD	Saucisse aux choux vaudoise IGP
+ Boucherie Stuby	Philippe Stuby	Avenue Général-Guisan 17, 1800 Vevey	VD	Saucisse sicilienne
+ Boucherie Stuby	Philippe Stuby	Avenue Général-Guisan 17, 1800 Vevey	VD	Terrine de campagne à l'ancienne
+ Boucherie Stuby	Philippe Stuby	Avenue Général-Guisan 17, 1800 Vevey	VD	Saucisse aux choux vaudoise IGP
+ Boucherie du Centre	Pascal Ruchet	Rue Louis Favez, 1854 Leysin	VD	Terrine de canard à l'orange
+ Les Sorbiers	Paul-André Erard	Avenue Centrale 45, 1985 Chesières	VD	Saucisse sèche ail et poivre
+ Boucherie du Simplon	Peter Hirschi	Rue du Simplon 17, 1006 Lausanne	VD	Coppa
+ Boucherie von Euw Sarl	François Von Euw	Ruelle Sous-le-Bourg 1, 1860 Aigle	VD	Saucisse sicilienne
+ Boucherie von Euw Sarl	François Von Euw	Ruelle Sous-le-Bourg 1, 1860 Aigle	VD	Petit pâté à la viande
+ Boucherie Grandjean	Philippe Grandjean	Route de Genève 2, 1033 Cheseaux-sur-L.	VD	Saucisse à rôtir vaudoise
+ Boucherie Grandjean	Philippe Grandjean	Route de Genève 2, 1033 Cheseaux-sur-L.	VD	Foie gras à la truffe noire
+ Boucherie Grandjean	Philippe Grandjean	Route de Genève 2, 1033 Cheseaux-sur-L.	VD	Mousse de thin de la patronne
+ Boucherie Grandjean	Philippe Grandjean	Route de Genève 2, 1033 Cheseaux-sur-L.	VD	Boutefas vaudois
+ Boucherie Grandjean	Philippe Grandjean	Route de Genève 2, 1033 Cheseaux-sur-L.	VD	Saucisson vaudois IGP
+ Salaisons d'Anniviers	Marc Genoud	Case Postale 47, 3961 Vissoie	VS	Viande séchée du Valais IGP
+ Salaisons d'Anniviers	Marc Genoud	Case Postale 47, 3961 Vissoie	VS	Cochonnet aux herbes d'Anniviers
+ Les Salaisons du Château	Jean Paul Graf	Route de la Place 87, 1966 La Place-Argent	VS	Lard Ficelles
+ Cher Mignon S.A.	Cyrille Bagnoud	Route Cantonale 1, 3971 Chermignon	VS	Lard sec du Valais
+ Cher Mignon S.A.	Cyrille Bagnoud	Route Cantonale 1, 3971 Chermignon	VS	Jambon cru du Valais
+ Cher Mignon S.A.	Cyrille Bagnoud	Route Cantonale 1, 3971 Chermignon	VS	Viande séchée du Valais IGP
+ Cher Mignon S.A.	Cyrille Bagnoud	Route Cantonale 1, 3971 Chermignon	VS	Saucisse à l'Ail
+ Cher Mignon S.A.	Cyrille Bagnoud	Route Cantonale 1, 3971 Chermignon	VS	Saucisse au Fendant
+ Metzgerei Eggs	Beat Eggs	Furkastrasse 6, 3998 Reckingen	VS	Walliser Rohspeck
+ Metzgerei Eggs	Beat Eggs	Furkastrasse 6, 3998 Reckingen	VS	Walliser Rohschinken
+ Metzgerei Eggs	Beat Eggs	Furkastrasse 6, 3998 Reckingen	VS	Walliser Randerwurst
+ Boucherie de Campagne	William Jossi	Route des Barges 20, 1896 Vouvry	VS	Lard sec aux herbes

© ISTOCK/CLAUDIAO

>> d'une étude mondiale ayant dégradé le climat de consommation de produits carnés. Les produits médaillés romands constituent la meilleure réponse à ce type de phénomène: la mise en valeur d'un vaste savoir-faire artisanal synonyme de

« Le consommateur d'aujourd'hui et de demain est demandeur de ces produits et leur confiance se méritera sur le long terme. »

GÉRARD YERLY,
MEMBRE DU CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE

qualité, mais aussi de passion, d'envie et d'émotion. Selon Gérard Yerly, membre du Conseil Romand de la Boucherie, les

artisans de la branche carnée doivent poursuivre sur cette voie, tout en faisant preuve de patience: « Le consommateur d'aujourd'hui et de demain est demandeur de ces produits et leur confiance se méritera sur le long terme. »

LES CRITÈRES ET LE JURY

Les résultats de cette compétition professionnelle, qui a lieu tous les deux ans, ont été dévoilés lors du Salon suisse de la boucherie charcuterie (Mefa), qui s'est déroulé le 21 au 25 novembre, à Bâle. Sept catégories de produits carnés sont distinguées: saucisses à cuire, crues et à faire chauffer dans l'eau bouillante, produits de salaison crus et cuits, produits « délicatesses » et autres produits. Tous sont évalués selon cinq critères: l'apparence,

la coupe, l'odeur, le goût et la transformation. Des experts reconnus contrôlent et testent les produits durant une année, deux fois et de manière anonyme. Le jury est composé de deux experts et d'une personne neutre. Ses décisions sont ensuite examinées par une équipe d'experts. Il y a 10 points par critère, 50 points en jeu par contrôle pour un total final de 100 points maximum. Tous les membres de l'UPSVM peuvent participer au concours.

COM/UPSVM

CONTACT

GÉRARD YERLY, membre du Conseil Romand de la Boucherie et Président de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg,
+ 079 955 92 01 / 026 919 87 50

PUBLICITÉ

LE LINGE,
c'est notre affaire !



Location - traitement



Tapis

Linge de toilette

Linge plat

Habilllements professionnels

Linge de table et de cuisine

022 361 71 21

Elis C/O Lavotel SA - Ch. de la Vuarpillière 35 - 1260 Nyon - contact@lavotel.ch - www.lavotel.ch