



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

12 février 2014

Concours suisse de qualité : 38 médailles pour les bouchers-charcutiers fribourgeois

Douze bouchers-charcutiers fribourgeois ont été récompensés lors du concours suisse de qualité 2013 de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSJV). Pas moins de 38 médailles ont été récoltées au total par la délégation cantonale, dont 11 en or, 15 en argent et 12 en bronze. L'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton a présenté cet après-midi les lauréats et leurs produits à l'occasion d'une dégustation.

Les bouchers-charcutiers fribourgeois ont fait forte impression lors de l'édition 2013 du concours suisse de qualité de l'UPSJV. Les spécialités de douze d'entre eux ont été primées, avec 11 médailles d'or, 15 d'argent et 12 de bronze, soit un total de 38 mentions. Un excellent résultat d'ensemble des représentants du canton, qui ont été évalués parmi les 300 meilleurs transformateurs industriels et artisanaux de viande et près de 1000 produits de toute la Suisse. Saucisses sèches, crues, à l'ail ou à cuire, jambon cru ou de la borne, lard, diverses sortes de saucissons et de salamis, ainsi des boudins à la crème figurent parmi les spécialités récompensées.

Les lauréats ont présenté leurs produits à la presse et un parterre d'invités à l'occasion d'une dégustation, cet après-midi, à Farvagny. De quoi réjouir Gérard Yerly, président de l'Association des Bouchers-Charcutiers fribourgeois, qui compte sur l'authenticité et la qualité des produits artisanaux pour combler le déficit d'image de la profession et se démarquer des grandes surfaces. Ce d'autant plus que les produits primés sont en vente dans les étals et ne sont pas le résultat d'une production spécifique au concours.

Le concours, qui a lieu tous les quatre ans, s'est déroulé dans le cadre du salon de l'industrie de la viande (Mefa), en novembre dernier, 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. Tous les membres de l'UPSJV peuvent participer au concours.