

## **Edito site internet FRI**

***Date de publication : 17/09/2013***

***Résumé : Olivier Girardin et Olivier Boillat***

## **5<sup>e</sup> Concours suisse des produits du terroir : 28 & 29 septembre 2013**

Les produits de nos terroirs ont le grand avantage d'être irremplaçables et non substituables. Une Tête de Moine n'a pas d'équivalent, une saucisse de Morteau n'est pas d'Ajoie, une abricotine ne remplacera jamais une damassine, l'huile de colza ne peut pas être confondue à l'huile d'olive. La découverte et la dégustation des produits avec une provenance invitent à la découverte d'autres senteurs et d'autre lieux. Nous vous invitons à Courtemelon avec :

10 grands chefs suisses unis avec les producteurs: le but de cette association est une meilleure mise en valeur de l'excellence des produits artisanaux de Suisse, en les cautionnant par l'image qualitative et reconnue auprès du public des chefs, membres de Relais & Châteaux.

Marché des terroirs suisses: 1'000 produits à déguster auprès de 130 producteurs de toute la Suisse. La rencontre conviviale et la vente en circuits courts permettent une qualité élevée et un plaisir garanti.

Concours suisse: 904 produits en compétition, que l'on retrouve au Marché des terroirs, puis dans toute la Suisse à l'aide des médailles décernées à Courtemelon.

Terroirs du monde : 16 régions d'Europe et d'Afrique présentes à Courtemelon pour une conférence internationale et une dégustation de produits.

Retrouvez les produits médaillés sur [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch), sur l'application mobile "AGRI info" ou encore dans l'Illustré ou Agri de la semaine du 3 octobre prochain.

Olivier Girardin & Olivier Boillat, FRI