

Courtemelon, 15 juillet 2014

Votre dossier est traité par :
Olivier Boillat, +41 32 420 74 34, courriel olivier.boillat@frij.ch

Communiqué de presse

76 nouveaux produits du terroir certifiés dans le Jura et Jura bernois: les marques régionales progressent en volume et diversité

Suite à une demande croissante de produits régionaux en Suisse, les marques "Spécialités du Canton du Jura" et Jura bernois Produits du terroir" ont enregistré en juillet, 76 nouveaux produits certifiés. Pour la Fondation Rurale Interjurassienne, c'est un gage de qualité, mais aussi un défi pour nourrir la population avec des produits issus de circuits courts, plus durables écologiquement et socialement.

Les marques régionales gérées par le Fondation Rurale Interjurassienne connaissent un succès croissant, malgré leurs exigences strictes. En effet, un produit est certifié par la Commission interjurassienne pour la gestion des marques (CIGM), uniquement si au moins 90% des matières premières est de provenance régionale et si le produit est élaboré dans la région. Pour le contrôler, un organisme indépendant est mandaté OIC (Organisme indépendant de certification) qui effectue une visite sur site au plus tard tous les 4 ans, complétée d'un test de dégustation organoleptique. La certification ainsi obtenue assure au consommateur un produit qui a du caractère et dont les composants proviennent de la région du Jura ou Jura bernois. Au total, ce sont à ce jour 109 producteurs qui sont certifiés (78 dans le Jura et 31 dans le Jura bernois).

Les nouveautés :

Fromagerie des Reussilles SA: Yogourts (Baies des Bois, Bircher, Caramel, Cerise, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Mûre, Myrtille, Nature, Noisette, Orange sanguine, Pêche, William, Abricot-Vanille), fromage Bon du Jura, raclette, Petite Tomme des Reussilles, Les Fontaines, Le Reussillon, Le Ciboul'ail, Fromage Bon du Jura, Lait de montagne entier.

Boucherie Schwab, Cormoret: Viande fraîche de porc, Viande fraîche de lapin.

Fromagerie Tête de Moine, St-Imier: Tomme La Tanne, Fondue Tête de Moine

Filière Toétché du boulanger: Boulangeries Daetwyler (Bassecourt), Goudron (Delémont), Barthe (Courroux), Jobé (Courfaivre et Saint-Brais), Roelli (Porrentruy), Chez Salva (Courtételle), Wenger (Le Noirmont).

Boucherie Neuenschwander, Courgenay: Viandes fraîches de veau, porc, lapin, bœuf, agneau.

Boucherie Gatherat, Boncourt: Viandes fraîches de veau, bœuf, agneau.

Boucherie Domon, Alle: Viandes fraîches de veau, porc, lapin, bœuf, agneau.

Filière Cabri d'ici: Viande fraîche de Cabri: éleveurs Juillerat (Corban), Vogel (Vicques), Association Broquet Leuenberger (Movelier), Leiser (Courcelon), Balmer (Courcelon), Clerc (Vermes).

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

Photo 1: les marques régionales permettent d'assurer la provenance et la qualité de notre alimentation.



Photo 2: Boucherie Alain Gatherat, Boncourt (Alain Gatherat)

Photo 3: Fromagerie Tête de Moine, St-Imier (Florian Spielhofer).



Contacts

Lionel Gilliotte,

Responsable Domaine Filière Alimentaire et Espace Rural

032 / 420 74 56

lionel.gilliotet@frij.ch

Olivier Boillat,

Responsable de projets

032 / 420 74 20

olivier.boillat@frij.ch

Pierre Olivier Donzé,

Assistant de projets

032 / 420 74 20

pierre-olivier.donzé@frij.ch