

Courtemelon, 20 mars 2015

Votre dossier est traité par :  
Olivier Girardin, +41 32 420 74 22, courriel [olivier.girardin@frii.ch](mailto:olivier.girardin@frii.ch)

## **Edito Bulletin Parc Chasseral**

### **Le Chasseral et ses produits du terroir**

Le Parc Chasseral est riche en paysage, en produits, en savoir-faire et traditions. Il y en a pour tous les goûts en commençant par les sirops (primevères ou fleur de sureau), les laits, beurres et yoghourts, en poursuivant avec les fromages (Tête de Moine, Gruyère, Chaux d'Abel, Rêve du Jura...), les vins de la Neuveville (œil de Perdrix, Chardonnay et Pinot noir) et les produits carnés (jambon, pavé des moines à l'ail des ours, saucisse au chanvre, saucisse à cuire chasseral...) et quoi de mieux pour terminer cette agape qu'une gentiane. Selon le Patrimoine Culinaire Suisse ([www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)) on prête à la gentiane les 12 vertus suivantes: apéritive, digestive, dépurative, stomachique, carminative, fébrifuge, rafraîchissante, salivaire, reconstituante, tonique, vermifuge et stimulante. C'est un produit qui est à l'image du Parc Chasseral, il se mérite et lorsqu'on y a goûté on ne l'oublie plus.

Vous retrouvez tous ces produits chez les bouchers, fromagers, agriculteurs, viticulteurs, agriculteurs et dans les métairies du Parc Chasseral ainsi que sur le site [www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch).

La FRI au travers de la marque « Jura bernois produits du terroir » collabore étroitement avec le Parc Chasseral pour la mise en valeur de ce magnifique terroir.

Olivier Girardin, directeur FRI