

Communiqué de presse Pressemitteilung Communicati stampa



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

Basel & Courtemelon, 21.4.2015



Lancement du 6^e Concours Suisse des produits du terroir 2015:

- **Nourrir la Suisse de demain: les producteurs suisses et la gastronomie réagissent par la qualité.**
- **Les chefs étoilés, reconnus par l'UNESCO pour la diversité et le maintien des cuisines du monde, s'engagent pour la diversité.**
- **Les Hôtes d'honneur BS & BL présentent leurs spécialités et renforcent leur collaboration avec le Canton du Jura.**
- **Le Parc naturel de Forêt-Noire du sud et la région de Freiburg D présentent leurs produits et savoir-faire.**

Vorstellung des 6. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte im September 2015:

- **Die Schweiz von morgen ernähren: Qualitätsoffensive der Schweizer Produzenten und Gastronomen**
- **Die Sterneköche verpflichten sich für den von der UNESCO anerkannten Erhalt und die Vielfalt der regionaltypischen Küche.**
- **Die Ehrengäste BS & BL präsentieren ihre Spezialitäten und verstärken ihre Zusammenarbeit mit dem Kanton Jura.**
- **Der Naturpark Südschwarzwald & die Region Freiburg (D) präsentieren ihre Spezialitäten und ihre Besonderheiten.**

Deutsch

Der 6. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte wird offiziell vorgestellt! Über 1000 Produkte aus der gesamten Schweiz werden sich um die nationalen Medaillen bewerben. Die Besucher des Marktes der Regionalprodukte, der am 26. und 27. September 2015 in Delémont-Courtemelon stattfindet, können Produzenten aus allen Schweizer Regionen antreffen. Die Anmeldung der Erzeuger ist bis zum 17.7.2015 möglich. Die Regionalprodukte werden anschliessend von fünf Fachjurs und Konsumenten anonym verkostet und beurteilt. Die besten Produkte erhalten eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille. Die Organisatoren rechnen damit, dass rund 1'000 Regionalprodukte aus der ganzen Schweiz im Wettbewerb stehen werden. Die Ehrengäste sind Basel-Landschaft und Basel-Stadt sowie der Naturpark Südschwarzwald im Regierungsbezirk Freiburg (D).

Im Rahmen des Concours suisse können die Produzenten auch einen Standplatz mieten, wo sie ihre besten Produkte am 26. und 27. September zur Verkostung und zum Verkauf anbieten. Ausserdem werden vom den schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband und von Spitzenköchen Geschmacks- und Genuss-Workshops organisiert. Einer der Workshop-Leiter ist der jurassische Starkoch Georges Wenger aus Le Noirmont, der mit seiner Gruppe von Besuchern durch den Markt flanieren und seinen Einkaufskorb mit Regionalprodukten füllen wird. Diese Produkte werden dann gemeinsam verkostet und kurzweilig kommentiert. Die Bäuerinnen nehmen ihre Gruppe mit in den Obstgarten, Früchte werden gepflückt und gemeinsam gebacken. Produzenten können ihre Produkte bis zum 17.7.2015 anmelden für den Wettbewerb und für den Markt www.concours-terroir.ch

Nach dem Verzicht auf den Euro-Mindestkurs hat den Einkaufstourismus verstärkt und drückt auf die Schweizer Agrarpreise. Eine bemerkenswerte Ausnahme sind die Regionalprodukte, wo die Nachfrage ungebrochen stark bleibt und die Konkurrenz von billigen Produkten z.B. aus Deutschland wenig anhaben kann. Vor diesem Hintergrund arbeitet der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte zur Stärkung der einheimischen Regionalprodukte.

Français

Le 6ème Concours suisse des produits du terroir est officiellement lancé ce jour. 1'000 produits de toute la Suisse s'affronteront pour obtenir les médailles nationales. Le public pourra rencontrer les producteurs de toutes les régions suisses, lors du Marché des terroirs, qui aura lieu à Delémont-Courtemelon, les 26 et 27 septembre 2015. Les inscriptions au Concours sont ouvertes jusqu'au 17.7.2015. Les produits de toute la Suisse seront évalués anonymement par des jurys composés de spécialiste, producteurs et consommateurs. Les meilleurs obtiendront des médailles d'Or, Argent et Bronze. Toutes les régions de la Suisse seront représentées. Les Hôtes d'honneur sont les cantons de Bâle-Ville et Bâle-Campagne, ainsi que la région de Freiburg (D) avec son Parc naturel de Forêt Noire du Sud.

En marge du Concours suisse, les producteurs peuvent tenir un stand et faire déguster et vendre leurs meilleurs produits les 26 et 27 septembre 2015. Le consommateur pourra identifier les produits médaillés et les acheter s'il le désire. Les Ateliers du goût sont organisés par les paysannes suisses et les plus grands Chefs du pays. Par exemple Georges Wenger du Noirmont conduira les groupes au travers du marché pur flâner et remplir sa corbeille. Ces produits sont ensuite dégustés avec le public et commentés. Les paysannes emmènent leurs groupes dans les cultures et cuisinent avec le public ce qu'elles ont cueilli. Les producteurs peuvent annoncer leurs produits jusqu'au 17.7.2015, pour le Concours Suisse et le Marché des terroirs suisses www.concours-terroir.ch

Suite à l'abandon du taux-plancher avec l'Euro, le tourisme alimentaire s'est intensifié, à l'exception notable des produits régionaux, pour lesquels la demande des consommateurs reste forte. Fort de cette constatation, le Concours Suisse des produits du terroir tient à renforcer cette tendance pour l'attrait des produits régionaux suisses, qui ne sont pas concurrents aux produits régionaux allemands par exemple.

*Swiss local food competition
Concours suisse des produits du terroir
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte
Concorso svizzero dei prodotti regionali*

Fondation Rurale Interjurassienne
2852 Courtemelon

Mail: info@concours-terroir.ch Internet : www.concours-terroir.ch

Améliorations & Nouveautés **Verbesserungen & Neuheiten**

- **Concours Suisse certifié (OIC).**
- Zertifizierter nationaler Wettbewerb

- **Comité technique Concours : Fondation Rurale Interjurassienne, Ecole de Changins & Agroscope Liebefeld**

- Techn. Komitee : Fondation Rurale Interjurassienne, Ecole de Changins & Agroscope Liebefeld

- **Marché des terroirs suisses: 150 producteurs suisses et du monde**
- Markt der Schweizer Regionalprodukte: 150 Produzenten, aus der Schweiz und weltweit

- **Ateliers du goût avec les Paysannes suisses (USPF)**
- Geschmacksworkshops mit Schweizer Bäuerinnen

- **20 Ambassadeurs du goût**
- 20 Geschmacksbotschafter

- **Concours romand des apprentis bouchers-charcutiers**
- Westschweizer Wettbewerb der Fleischfach-Auszubildenden

- **Allée gourmande pour la restauration**
- Gourmet-Weg

- **Animations "La Voie lactée"**
- Animationen « Die Milchstrasse »

- **Terroirs du monde (Produits régionaux du Maroc, Tunisie, Ukraine, etc.)**
- Terroirs du monde (Regionalprodukte von Marokko, Tunesien, Ukraine, etc.)

- **Ateliers du goût avec cuisiniers "Jeunes Restaurateurs d'Europe"**
- Geschmacksworkshops mit Köchen "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

- **Hôtes d'honneur:** Bâle-Ville et Bâle-Campagne, Naturpark Südschwarzwald
- Ehrengäste: Basel-Stadt und Basel-Landschaft, Naturpark Südschwarzwald

- **Conférence internationale** du 25 septembre 2015
"Accès des produits aux marchés: quelles stratégies ?"
- **Internationale Konferenz, 25.9.2015**
"Zugang der Regionalprodukte zum Markt: welche Strategien ?"
- **Nouveau site Internet : www.concours-terroir.ch**
- **Neue Internetseite : www.concours-terroir.ch**

Deutsch

Ehregast Freiburg: Tiefgrüne Wälder, sanfte Hügel, sonnige Täler, klare Bergseen, dazwischen schmucke Dörfer und pulsierende Städte. Der Schwarzwald bietet unverwechselbare Höhepunkte. Als Reise- und Genussziel steht die Region für erstklassige Gastronomie und hochwertige Spezialitäten aus bäuerlicher Produktion. Dazu gehören der berühmte Schwarzwälder Schinken, deftige Würste, duftendes Holzofenbrot, feine Käsesorten und süße Delikatessen wie die weltberühmte Schwarzwälder Kirschtorte. Hinzu kommen Obstsäfte, edle Brände und preisgekrönte Weine. Die Region gilt als die „schönste Genießer-Ecke Deutschlands“. Ob Sterne-Hotel oder Ferien auf dem Bauernhof, der Schwarzwald garantiert ein einzigartiges Urlaubserlebnis.

Ehregast Basel: Landschaftliche Schönheit, kulinarische Vielfalt, kulturelle Weltklasse – die Region Basel überrascht und begeistert mit dem Kontrast von naturverbundener Landwirtschaft und urbaner Lebenslust, Traditionsbewusstsein und Moderne. Die regionalen Spezialitäten spiegeln diesen Kontrast wieder und verführen in ungeahnte Sphären. Erstaunlich ist die Vielfalt, die sich frisch ab Hof oder in Restaurants entdecken lässt, welche auf regionale und saisonale Spezialitäten setzen. Die kulinarische Reise führt über Basler Brot, Chriespfeffer, in Wein eingelegten Rindsbraten, zum Dessert Lächerli oder Rahmtäfel – gekrönt von einem aromatischen Kirsch. Lassen Sie sich überraschen und besuchen Sie uns !

Français

Hôte d'honneur Freiburg: Forêts verdoyantes, douces collines, vallées ensoleillées, lacs de montagne aux eaux claires, entremêlés de villages pittoresques et de villes frémissantes. La Forêt Noire offre des points de vue incomparables. Lieu de voyage et de dégustation, elle est une région-phare pour découvrir une gastronomie à base de produits du terroir et de productions paysannes. Nous dégusterons les fameux jambons de Forêt Noire, saucisses, pains au feu de bois, fromages fins et les délices sucrés tels que le gâteau "Forêt-Noire" de renommée mondiale. Les jus de fruits, alcools fins et vins primés. La région est connue comme le plus beau "coin des gastronomes d'Allemagne". Entre hôtels étoilés et vacances à la ferme, la Forêt-Noire vous garantit des aventures et un séjour inoubliables

Hôte d'honneur: Dégustez Bâle-Ville & Bâle-Campagne. Beauté des paysages, diversité culinaire, activités culturelles connues dans le monde entier - la région de Bâle étonne et ravit par son contraste entre une agriculture proche de la nature et une joie de vivre à la ville, entre traditions et modernité. Les spécialités régionales reflètent ce contraste et séduisent dans des endroits inattendus. Que de variétés à déguster directement à la ferme ou dans les restaurants qui mettent l'accent sur le terroir et les saisons. Le voyage culinaire nous emmène autour du Pain bâlois, rôti de bœuf mariné au vin, dessert aux cerises, Lächerli ou caramels à la crème - couronnés par un Kirsch aromatique. Laissez-vous surprendre en nous rendant visite !

26.-27. SEPT. 2015
DELEMONT/JURA

6. SCHWEIZER
WETTBEWERB
DER REGIONAL-
PRODUKTE

2015

Ehrengäste:

Kanton Basel-Stadt Kanton Basel-Landschaft

Baden-Württemberg
REGIERUNGSPRÄSIDIUM FREIBURG

Organisation:
Fondation
Rurale
Interjurassienne

26-27 SEPT. 2015
DELEMONT/JURA

6^e CONCOURS
SUISSE
DES PRODUITS
DU TERROIR

2015

Hôtes d'honneur:

Canton Bâle-Ville Canton Bâle-Campagne

Baden-Württemberg
REGIERUNGSPRÄSIDIUM FREIBURG

Organisation:
Fondation
Rurale
Interjurassienne



Markt der Schweizer Regionalprodukte



Geschmacks-Workshops



Dégustations au Marché des terroirs suisses



Ateliers du goût



Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

Samstag 26. September 2015 11-18 Uhr
Sonntag 27. September 2015 09-17 Uhr

«Die Schweiz von
Morgen ernähren»

www.concours-terroir.ch



Concours Suisse des produits du terroir

Samedi 26 septembre 2015 de 11 h à 18 h
Dimanche 27 septembre 2015 de 9 h à 17 h

«Nourrir la Suisse
de demain»

www.concours-terroir.ch