

## 2. Obtenir un appui technique

Les instances suivantes sont compétentes dans différents domaines de la fabrication et sont là pour vous apporter un appui technique, que ce soit un conseil personnalisé ou sous forme de formation continue :

- [ABZ Spiez](#) – Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
- [Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires \(HAFL\)](#)
- [Richemont Centre de compétences – boulangerie, pâtisserie, confiserie](#)
- [Fondation Rurale Interjurassienne](#)

### Concours de qualité

Pour recevoir l'avis de professionnels, et pourquoi pas recevoir une distinction pour ses produits, s'inscrire à un concours peut vous apporter une aide précieuse. En effet, la participation à de tels événements vous permet d'avoir une certaine visibilité. En cas de bons résultats, cela vous permet également de mettre en avant la qualité confirmée de vos produits auprès des consommateurs.

#### *Concours Suisse des produits du terroir*

Le Concours Suisse des produits du terroir est organisé tous les deux ans sous l'égide de la Fondation Rurale Interjurassienne. Divisés en cinq catégories (A - produits laitiers ; B - produits boulangers et pâtisseries ; C - produits carnés ; D - fruits, légumes, miel et divers ; E - boissons alcoolisées), les produits sont jugés par des spécialistes de la dégustation, des producteurs et également par des consommateurs. Selon le score attribué par les jurés, une médaille d'or, d'argent ou de bronze peut vous être attribuée.

#### *Par branche*

- Le [Swiss Cheese Award](#), concours suisse pour les produits fromagers, est organisé tous les deux ans depuis 2001. Les producteurs de toute la Suisse s'affrontent selon 28 catégories. Le gagnant de chaque catégorie reçoit un Swiss Cheese Award ; celui ayant cumulé le plus de points, toutes catégories confondues, reçoit le titre de Swiss Champion. Un diplôme est décerné aux 20 premiers pour cent de chaque catégorie.
- Le [Concours de qualité](#) est organisé par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande. Après chaque édition, une brochure est réalisée et présente les producteurs et leurs produits médaillés.
- Le [concours national des spiritueux](#), organisé chaque deux ans par [DistiSuisse](#), donne l'occasion aux distillateurs de présenter leurs produits à un jury de professionnels. Le titre de « Distillateur de l'année » est décerné aux participants ayant reçu au moins quatre médailles d'or pour les produits présents. Le « vainqueur de la catégorie » a reçu au moins 91 points et est classé meilleur de sa catégorie.
- Le [Swiss Bakery Trophy](#), organisé par l'[Association romande des Artisans Boulangers Pâtisseries](#), récompense tous les deux ans les meilleurs boulangers-pâtisseries-confiseurs. Le concours couronne non seulement les meilleurs produits, mais également le produit le plus original, le champion de chaque canton et le meilleur jeune boulanger-pâtisseries du pays.

## Participer au Concours Suisse des produits du terroir

Un boulanger souhaite pouvoir se positionner par rapport à sa cuchaule, et avoir divers avis constructifs. Il décide de présenter sa cuchaule au Concours Suisse des produits du terroir, qui a lieu tous les 2 ans à Courtemelon (Suisse). Fort de ses résultats, il pourra soit améliorer sa recette, soit avoir une plus-value sur son produit fraîchement médaillé.

**L'inscription.** Le boulanger va s'inscrire en ligne sur le site [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch), puis annoncera sa cuchaule. Il devra donner toutes les indications sur son produit, comme la catégorie, l'indication géographique s'il y en a une, sa composition, etc. Il peut inscrire autant de produits qu'il le souhaite. Tous les produits inscrits sont contrôlés minutieusement par un comité d'homologation selon [un règlement](#). Ce règlement demande notamment que les lignes directrices suisses, exigences minimales nationales pour les produits régionaux, soient respectées.

**Le Concours.** Le producteur reçoit une confirmation d'inscription, ainsi qu'une date de livraison pour chaque catégorie de produit (les dégustations se font par catégorie à des dates différentes). Il livrera donc ses produits aux dates indiquées. Pour la suite, *alea jacta est* !

**Les dégustations.** Les produits sont dégustés par un jury composé de spécialistes, de producteurs et de consommateurs. Tous les produits sont anonymisés. Chaque juré déguste les produits, puis les jurés d'une table doivent trouver un consensus sur la note à attribuer. Le résultat est ensuite transmis au producteur avec un explicatif sur les qualités observées, ainsi que le potentiel d'amélioration.

**Evaluation et résultat.** Un schéma d'évaluation est disponible pour chaque catégorie de produit. Ces fiches aident le jury à attribuer une note selon plusieurs critères : à l'œil, au nez, en bouche et son appréciation générale. Les points vont de 1 à 5, et il y a 4 tables de jurés. Selon l'addition des points :

- Si le produit reçoit 17 points, il obtient une médaille de bronze ;
- Si le produit reçoit 18 points, il obtient une médaille d'argent ;
- Si le produit reçoit 19 ou 20 points, il obtient une médaille d'or.

Une cérémonie de remise des prix et médailles a lieu à la fin du Concours. Les prix du meilleur producteur et le prix d'excellence par catégorie sont également remis lors de cette soirée.

A la suite de cette soirée, les producteurs peuvent commander des médailles autocollantes de 3 cm de diamètre, à coller sur les produits médaillés. Cette médaille est souvent fièrement affichée par les producteurs. Cette plus-value est une force de vente supplémentaire. Ces médailles sont valables durant les 2 années qui suivent le concours, jusqu'au prochain concours.

**Communication autour des médailles.** Tous les produits médaillés sont listés sur le site Internet [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch). À la suite des dégustations, tous les produits médaillés sont photographiés. Une fois les résultats dévoilés aux producteurs et au public, ces images sont utilisées sur les réseaux sociaux et les médias en général pour faire connaître les produits médaillés.

**Ce qu'il faut retenir.** Pour les producteurs qui souhaitent avoir un avis sur ses produits, les positionner par rapport à d'autres producteurs, et éventuellement obtenir une médaille pour une plus-value, la participation au Concours Suisse des produits du terroir peut être très enrichissante. Le concours, de par ses médailles, encourage la recherche de la qualité des produits des différentes régions suisses.

Vous retrouvez toutes les informations, règlement, documents et photos sur le site [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch).