

# Des produits à déguster sans modération

**Artisanat** La 11e édition du Festival terroir suisse se tiendra du 26 au 28 septembre, entre Courtemelon et Delémont. Mercredi, les jurés ont dégusté quelque 392 produits laitiers sur les 1170 en compétition dans cinq catégories.

**Sébastien Goetschmann**  
Texte et photo

Le restaurant de Courtemelon et l'école en hôtellerie-intendance de la Fondation rurale interjurassienne (FRI) sont en pleine effervescence, ce mercredi. Et pour cause, les jurés procèdent à la dernière des cinq dégustations du 11e Concours suisse des produits du terroir, devenu un véritable festival depuis sa création, en 2005.

Sur les 1170 produits présentés, ce sont les produits laitiers qui se trouvent sur les tables afin d'être notés. Il y en a 392, soit plus d'un tiers des créations en compétition, ce qui en fait la catégorie la plus conséquente. Fruits, légumes, miels et divers, boissons alcoolisées, produits carnés et de la pêche, produits boulangers et pâtisseries, ont déjà été évalués ces dernières semaines.

Dans diverses salles du complexe de Courtételle, gruyères, fromages à pâte dure ou molle, fondues, raclettes, yoghourts ou encore beurre passent aux détecteurs de palais plus ou moins experts. A chaque table, un professionnel de la branche, un chercheur, par exemple au sein de l'institut Agroscope, et un consommateur débattent de ce qu'ils goûtent avec attention. Le Tramelot Florian Voumard fait partie de cette dernière catégorie. «J'avais reçu un mail quand j'étais au Conseil général de Tramelan et m'étais inscrit pour faire partie du jury. C'est la quatrième fois que je déguste des produits laitiers et la deuxième des produits carnés», explique-t-il.

## Se fier à sa première impression

S'il aime naturellement le fromage, le jeune homme de 33 ans n'avait pourtant pas d'expérience particulière en la matière lorsqu'il s'est lancé dans cette aventure. «On reçoit une formation en ligne, pour rester impartial lors de l'appréciation,



Florian Voumard (à droite) n'est pas expert, mais «simple» consommateur. Il s'applique toutefois à être le plus impartial possible.

et un peu de documentation sur la façon d'évaluer», poursuit-il. Dont des critères visuels, olfactifs, de goût et hédonique, qui permettent d'attribuer des points jusqu'à 20. Entre le maximum et 19, le produit obtient une médaille d'or, d'argent à 18 et de bronze avec un score de 17. «En moyenne, il y en a environ 30% qui obtiennent une distinction», précise Olivier Boillat, responsable communication et marketing de la FRI et initiateur du concours. En 10 éditions, ce sont ainsi 3622 médailles qui ont été délivrées.

Retournons aux tables de dégustation, où les jurés savourent ce mercredi une quarantaine de créations laitières. Pour se rincer les papilles, ils ont droit à des pommes, du

pain, du thé noir et de l'eau. Pas question d'altérer le goût avec un verre de blanc, même si une bonne bouteille ne paraîtrait pas inappropriée à côté d'un caquelon à fondue. Mais même les «simples» consommateurs ne sont pas là uniquement pour le plaisir. «Ce n'est pas toujours facile à juger», reprend Florian Voumard. «Mais généralement, on est tous assez d'accord. Et la première impression est souvent la bonne.» C'est que chaque groupe doit arriver à un consensus. Et si de trop grandes divergences persistent, il est possible de faire appel à la présidence du jury.

«Ce que j'apprécie particulièrement, ce sont les moments de partage et de pouvoir découvrir de nouvelles choses. Nous

avons eu de très bonnes dégustations, avec des denrées de qualité. Cela prouve que les artisans ont à cœur de fabriquer des produits d'exception», relate encore Florian Voumard. Les résultats finaux seront dévoilés le vendredi 26 septembre, dans la grande salle de Cinemont, à Delémont, en présence du conseiller fédéral Guy Parmelin.

## Véritable fête des produits du terroir

Au total, 200 jurés de toute la Suisse auront apprécié le savoir-faire de nos agriculteurs et producteurs. «Ce concours a été inventé à cause d'un sentiment de colère», se remémore Olivier Boillat. Cette exaspération émanait du constat que

sur 2000 fromages suisses, par exemple, la population n'en connaît que quatre ou cinq. «Nous sommes alors allés chercher des pointures dans chaque catégorie afin de faire rayonner la notoriété du terroir local.» Lors de la première édition, 936 produits avaient été présentés. Dans une volonté de partage avec le public, l'événement s'est ouvert sur un marché artisanal, qui comprendra cette année 138 stands, ainsi que des animations comme des ateliers du goût ou le championnat national de grillades.

Aujourd'hui, la colère a laissé place à une certaine fierté, puisque la manifestation perdure depuis 20 ans et qu'elle attend 15'000 visiteuses et visiteurs, les 27 et

**“**  
Nous avons eu de très bonnes dégustations. Cela prouve que les artisans ont à cœur de fabriquer des produits d'exception.

**Florian Voumard**  
Juré du Concours suisse des produits du terroir, représentant des consommateurs

28 septembre, à Courtemelon. En préambule, une conférence se tiendra la journée du vendredi, à Cinemont, sur le thème «Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et régionalité?» avec l'objectif d'encourager un développement agro-alimentaire durable tant sur le plan économique, écologique que social.

A noter que les hôtes d'honneur sont l'association Vache mère suisse et le canton de Vaud, le plus large contributeur du concours avec 307 produits présentés, contre 136 par exemple pour les cantons de Berne et du Jura.

**Info+:** Programme détaillé et inscriptions aux événements sur [www.festivalterroirsuisse.ch](http://www.festivalterroirsuisse.ch).

## Les socialistes veulent garder la porte ouverte à l'apprentissage du français

**Grand Conseil** Les socialistes biennois et du Grand Chasseral dénoncent la motion vert libérale visant à repousser de deux ans l'apprentissage du français à l'école primaire.

Le Parti socialiste romand (PSR) et le Parti socialiste du Grand Chasseral (PSGC) s'opposent au report de deux ans de l'ap-

prentissage du français à l'école primaire et défendent le bilinguisme dans le canton de Berne. La menace vient d'une motion déposée au Grand Conseil par les Vert libéraux.

Le texte en question demande le report de l'apprentissage du français de la 3e à la 5e année primaire, se sont inquiétés mercredi les deux partis. La proposition du Parti vert libéral (PVL) s'inspire directement de l'exemple du canton de Zurich, où une motion similaire a été acceptée par le Parle-

ment le 1er septembre. Les motionnaires justifient leur intervention par les «résultats scolaires médiocres, la surcharge des élèves et les coûts prétendument élevés», ont précisé le PSR et le PSGC. Selon eux, dans le canton de Berne, «l'attaque contre l'enseignement du français est peut-être plus grave encore que dans d'autres cantons».

En effet, «le bilinguisme est une réalité vécue au quotidien». Pour Bienne et le Jura bernois, «rétrograder le français reviendrait à couper un lien

essentiel entre les communautés», insiste le communiqué, qui rappelle la fermeture récente de la classe bilingue en ville de Berne, qui «illustre une tendance inquiétante».

Le Grand Conseil vient en outre de vivre sa journée du bilinguisme le 10 septembre. L'ancien député socialiste du Jura bernois Hervé Gullotti, maire de Tramelan et candidat à l'élection au Conseil exécutif de mars prochain, avait lancé l'exercice en 2019 lorsqu'il présidait le Législatif cantonal. ats



Avec sa motion, le pvl dit vouloir «supprimer l'enseignement du français précoce, pour un français plus fort dans le canton de Berne».