

SWINIS: UN VOYAGE LUDIQUE ET ÉDUCATIF À TRAVERS LE VIGNOBLE SUISSE

Embarquez vos jeunes aventuriers dans un voyage fascinant à travers le vignoble Suisse avec le nouveau livre «SWINIS». Ce livre «cherche et trouve» est une invitation à explorer les richesses culturelles et traditionnelles de notre pays, à travers les yeux de personnages attachants et dans un décor magnifiquement illustré. Les illustrations captivantes de l'artiste sierrois Julien Valentini apportent une touche de magie à chaque page.

→ **Davantage d'informations sous :**
www.swinis.ch



LES LAURÉATS DU 20^{ÈME} CONCOURS ROMAND DES JUS DE POMME ET JUS DE FRUITS



Le 6 décembre 2023 à Châteauneuf/VS, les prix ont été remis aux meilleurs jus de pomme et jus de fruits artisanaux de Suisse romande, primés lors du 20^{ème} concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation (CRP).

Le titre de producteur de l'année 2023 revient à Alain Brocher à Grens avec 3 jus de pomme dont deux médailles d'or, une médaille d'argent. Il décroche également le titre de jus de pomme de l'année. Dans la catégorie vin cuit/raisinée, le vainqueur est Olivier Ducraux de St-Légier.

Les 91 produits mis au concours, provenant de 35 producteurs de tous les cantons de Suisse romande, ont été évalués selon le système de notation sur 20 points (Agroscope). Les 11 experts présents ont dégusté 51 jus de pomme, 23 raisinés/vins cuits, 2 cocktails de jus de fruits, 3 jus de poire, 3 jus de raisin, 5 cidres et 4 nectars de fruits.

Des analyses ont été menées sur 10% des jus pour tester la présence de la patuline, toxine qui pourrait se retrouver dans des fruits contaminés. Tous les résultats étaient en dessous de la limite maximale, tous les échantillons sont donc conformes à la loi.

L'année 2023 peut être qualifiée de très bonne cuvée! 9 médailles d'or, 33 médailles d'argent et 24 médailles de bronze ont été décernées. Les distinctions particulières sont les suivantes:

- meilleur producteur de l'année : meilleure moyenne avec 18.66 points pour 3 jus de pomme
- un jus de pomme de l'année, choisi parmi les 4 médailles d'or des jus de pomme
- un vin cuit / raisinée de l'année, choisi parmi les 3 médailles d'or des vin cuit
- Cette année, le taux moyen de sucre dans les jus ayant obtenu une médaille d'or était de 12.7% pour une acidité moyenne de 5.8 g/l (rapport sucre / acidité de 22.5). Le jury félicite les producteurs pour leur maîtrise

trise des techniques de transformation malgré la météo très chaude en fin de l'été.

→ **Retrouvez les résultats sous :**
www.jus-de-pomme.org/index.php/actualites

Avec le soutien de



Les médaillés d'or des différentes catégories :
de gauche à droite, rangée d'en bas : Frédéric Dupasquier (Raisinée / Vin cuit 2023), Delphine Stocker, Ferme du Verdel (Raisinée / Vin cuit 2023), Damien Dutruy, Domaine Maison Dutruy (Jus de pommes 2023), Monsieur Ducraux Père, Cidrerie St-Légier (Raisinée / Vin cuit 2023). **Le lauréat des prix spéciaux « Jus de pommes de l'année » et « Producteur de l'année » :** Alain Brocher. **Le lauréat du prix spécial « Raisinée / Vin cuit de l'année » :** Olivier Ducraux. **De gauche à droite, rangée d'en haut :** Alain Brocher et Olivier Ducraux. **Photo :** Centre romand de pasteurisation.