



Communiqué de presse  
Zoug, le 3 avril 2020

## **Voici les meilleurs jus de fruits et cidres suisses**

***La Fruit-Union Suisse et Agroscope ont distingué les meilleurs jus de fruits et cidres suisses. Le produit ayant obtenu la meilleure note est un jus de poire contenant 10% de jus de pomme présenté par la cidrerie en sous-traitance de Markus Müller à Bonstetten (ZH). De son côté, la cidrerie Kobelt à Marbach (SG) s'est imposée dans la catégorie des boissons spéciales aux fruits avec sa boisson dénommée « Hopp ». La catégorie du cidre, catégorie actuellement à la mode, a été remportée par le « Apple Dream Cider » de la cidrerie Bussinger à Hüttwilen (TG). Enfin, Andreas Klöppel du Strickhof à Lindau (ZH) s'est imposé avec 93 points dans la catégorie traditionnellement la plus grande du jus de pomme.***

**Vous trouverez les résultats détaillés dans le document en annexe.**

« En moyenne, les fruits se sont caractérisés par une teneur élevée en sucre en 2019, ce qui a aussi pu être constaté dans la dégustation. Il n'a donc pas été simple de fabriquer des jus possédant un rapport sucre/acidité équilibré et en même temps un arôme prononcé. Une possibilité était le mélange de diverses variétés, une autre le mélange de différents fruits. Néanmoins, la qualité des jus de fruits et des cidres indigènes se situe de nouveau à un niveau élevé cette année », a indiqué le président du jury Jonas Inderbitzin de chez Agroscope à titre de bilan.

### **Diversité passionnante de jus mélangés**

À côté de la mode persistante des craft-cider et des cidres mousseux et de dessert de haute qualité, une diversité passionnante de jus mélangés et de boissons spéciales aux fruits a été présentée. Diverses variétés de fruits et d'herbes ont été utilisées pour faire ces mélanges. Cela peut déboucher sur des boissons intéressantes, par exemple un mélange de jus de pomme et d'aronia ou de menthe, et ces boissons peuvent attirer de nouveaux segments de consommateurs.

### **Évaluation par un jury de professionnels reconnus**

91 jus de fruits et cidres ont été présentés par 50 fabricants dans le cadre du concours national. 11 jus de fruits ont reçu une médaille d'or, 28 une médaille d'argent et 34 une médaille de bronze. La plus grande catégorie était celle du jus de pomme traditionnel avec 39 échantillons envoyé. Elle était suivie par celle du cidre avec 14 échantillons. La formation d'une demi-journée du jury et la dégustation étaient placées sous la direction de Jonas Inderbitzin de chez Agroscope. Les 12 membres du jury, des producteurs et des dégustateurs expérimentés, ont évalué et noté les



échantillons de manière exhaustive selon la vue (teinte, densité de couleur, turbidité), le nez (intensité, qualité, complexité), le palais (intensité, qualité, complexité, équilibre, persistance) ainsi que l'impression générale.

Les produits présentés étaient répartis dans les catégories suivantes : jus de pomme, jus de fruits à pépins, jus en mélange, jus dilués, nectar, cidre avec alcool, cidre spécial, cidre mousseux et boissons spéciales aux fruits. Seuls des échantillons fabriqués en Suisse à base de matières premières indigènes (90 % au minimum) étaient admis.

### Prix de l'emballage et prix des consommateurs

Le prix de l'emballage a été décerné à Laurence Jobin à Echichens (VD) pour le bag-in-box, à Cédric Kilchherr & Céline Eugster à Founex (VD) pour le verre et à Markus Müller à Bonstetten (ZH) pour le PET. Le jury des consommateurs a attribué le même nombre de points à deux jus de pomme dans la catégorie des boissons sans alcool : jus de pomme de Luc Bidaux de Grens (VD) et jus de pomme pur de Heinrich Marthaler à Oberhasli (ZH). Dans la catégorie des boissons avec alcool, c'est le cidre de dessert de la cidrerie Kobelt à Marbach (SG) qui a reçu les faveurs des consommateurs.

### Vainqueurs par catégorie et produits ayant obtenu une médaille d'or :

Produktname	Kategorie	Pte.	Auszeichnung	Vorname	Name	Firma	Ort
Birnensaft mit 10% Apfel	Kernobstsaft	95	Gold Kategoriensieger	Markus	Müller	Lohnmosterei	Bonstetten ZH
HOPP	Sonderfruchtgetränke	94	Gold Kategoriensieger	Ruedi	Kobelt	Mosterei Kobelt AG	Marbach SG
Süssmost	Apfelsaft (max 10 % Birnensaft)	93	Gold Kategoriensieger	Andreas	Klöppel	Strickhof	Lindau ZH
Hüttwiler Apple Dream Cider	Cider (Apfelwein mit Alkohol)	92	Gold Kategoriensieger	Bruno	Bussinger	Mosterei Bussinger	Hüttwilen TG
Apfel Schaumwein mit Holunder	Sonderfruchtgetränke	92	Gold	Peter	Stutzer	Stutzer Spezialmoscht	Küssnacht
Apfelsaft	Apfelsaft (max 10 % Birnensaft)	92	Gold	Ursula+Albert	Forster		Gossau SG
Quitten mit Apfelsaft	Kernobstsaft	92	Gold	Daniel	Rüttimann	Enikerhof	Cham ZG
Jus de pomme	Apfelsaft (max 10 % Birnensaft)	91	Gold	Luc	Bidaux		Grens VD
Reiner Apfelsaft	Apfelsaft (max 10 % Birnensaft)	91	Gold	Heinrich	Marthaler		Oberhasli ZH
geklärter Süssmost	Apfelsaft (max 10 % Birnensaft)	91	Gold	Andreas	Seeholzer		Künten AG
Apfeldessertwein	Sonderfruchtgetränke	91	Gold	Ruedi	Kobelt	Mosterei Kobelt AG	Marbach SG

L'évaluation a été faite sur la base d'un schéma comportant 100 points. Chaque vainqueur de catégorie (nombre plus élevé de points) reçoit le titre de « Champion de catégorie » pour autant qu'il ait obtenu au moins 91 points et qu'au moins cinq produits aient été présentés par des participants différents dans la catégorie en question.

Informations supplémentaires et photos :

[www.fruchtsaft-cider.ch](http://www.fruchtsaft-cider.ch)

Photos de la dégustation

Liste des résultats

Informations supplémentaires :

**Beatrice Rüttimann**, communication/marketing

Téléphone +41 (0)41 728 68 30, courriel [beatrice.ruettimann@swissfruit.ch](mailto:beatrice.ruettimann@swissfruit.ch)

[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

[www.facebook.com/swissfruit](https://www.facebook.com/swissfruit)

[www.instagram.com/swissfruit](https://www.instagram.com/swissfruit)

**Fruit-Union Suisse**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zoug, téléphone +41 41 728 68 68, [sov@swissfruit.ch](mailto:sov@swissfruit.ch)



La Fruit-Union Suisse (FUS) défend les intérêts du secteur fruitier. L'objectif de l'association nationale de défense professionnelle est la mise en place de conditions-cadre favorables à la production et à la transformation. La FUS défend les intérêts des près de 13 000 acteurs du secteur fruitier envers les autorités, d'autres associations de défense professionnelle et le public. Parmi les prestations importantes qu'elle fournit, citons l'information du secteur, la promotion des ventes de fruits et de produits à base de fruits indigènes, la formation initiale et la formation continue.