

Communiqué de presse

La branche suisse de la transformation de la viande à l'épreuve de la qualité

Sihlquai 255, 8005 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:
Postfach, 8031 Zürich

Concours de la qualité de l'UPS 2021 – les meilleurs bouchers-charcutiers de Suisse viennent des cantons de St. Gall et Argovie

Zurich / Bulle, le 31 octobre 2021 – Les meilleurs boucher-charcutiers de Suisse viennent des cantons de St. Gall et Argovie. Les gagnants du classement général du Concours de la qualité organisé par l'[Union Professionnelle Suisse de la Viande](#) et l'[ABZ Spiez](#) pour les produits carnés et préparations à base de viande sont des entreprises situées à Bazenheid et Gossau, canton de St. Gall, soit [Micarna SA](#) (or) et [Ernst Sutter AG](#) (argent), ainsi que dans le village argovien de Döttingen, la [Metzgerei Köferli AG](#) (bronze). Bien que la pandémie du covid se maintienne, plus de produits que jamais ont été proposés à l'examen par les 140 entreprises membres de l'UPS qui ont participé au Concours de la qualité. Au total le jury indépendant, formé de spécialistes, a soumis 935 produits (2019: 840) à un examen approfondi niveau qualité. C'est ainsi que les produits qui répondaient aux strictes exigences ont été récompensés de médailles d'or, d'argent ou de bronze. Dans chacune des huit catégories de produits examinés on a ensuite déterminé un gagnant de la catégorie. Et c'est parmi les candidats qui ont réussi dans plusieurs catégories de produits qu'ont finalement été désignés les trois gagnants au classement général. Les résultats de cette délicate sélection de la qualité ont été présentés par les organisateurs dans le cadre du [Salon Suisse des Goûts et Terroirs](#) qui se déroule à Bulle encore jusqu'à lundi.

Qualité de produits au plus haut niveau

Depuis près de cinquante ans l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPS présente tous les deux ans, en collaboration avec le Centre de formation de l'économie carnée suisse ABZ, les résultats du Concours de la qualité pour les produits carnés et préparations à base de viande qui se déroule sous l'égide d'un jury indépendant formé de spécialistes. Le Concours de la qualité est ouvert à tous les produits réalisés dans les entreprises de l'économie carnée suisse membres de l'UPS et qui correspondent aux dispositions de la législation suisse.

Le jury, composé d'experts reconnus de la branche carnée suisse, évalue les produits soumis dans les 8 catégories des saucisses échaudées, saucisses crues, saucisses cuites, salaisons crues, salaisons cuites, produits prêts à consommer, produits prêts à cuire et produits sans numéros E. Il évalue à chaque fois l'apparence, la consistance, l'arôme et la

saveur de chaque produit. Afin de pouvoir exercer cette délicate activité chaque expert doit avoir suivi au préalable avec succès une formation d'analyse sensorielle qui met l'accent sur les produits à base de viande.

Une première sélection stricte dans l'entreprise déjà

Les produits soumis à l'examen doivent être régulièrement disponibles dans l'entreprise participante. Les spécialités saisonnières qui ne sont pas produites tout au long de l'année doivent toujours être disponibles au printemps/été de l'année de contrôle. Afin de garder un maximum de chances de gagner une médaille, il va de soi que chaque entreprise ne soumet que ses tout meilleurs produits. C'est ainsi qu'elles procèdent déjà à une sévère pré-sélection dans la phase de préparation au concours. Une fois soumis, chaque produit est minutieusement contrôlé par au moins trois experts, ainsi qu'un à deux examinateurs invités. Le même jour, pour obtenir un résultat aussi précis que possible indépendamment de ce premier contrôle, on procède à un deuxième contrôle du produit par un autre groupe d'experts. En dernière instance le résultat ainsi obtenu est encore vérifié par des chefs-experts. Les produits primés se situent donc tous nettement au-dessus de la moyenne suisse en matière de qualité.

Médailleurs ainsi au Concours de la qualité, les participants obtiennent aussi le droit de faire connaître comme il se doit leurs produits primés et d'appliquer pour leur marketing le Sceau de la qualité qu'ils ont obtenu.

Les vainqueurs par catégorie

Saucisses échaudées : Buffoni AG, Illnau

Saucisses crues : Suter Viandes SA, Villeneuve

Saucisses cuites : Del Maître SA, Satigny

Salaisons crues : Le Boucher du Coin Sàrl, Bramois

Salaisons cuites : Ernst Sutter AG, Gossau

Produits prêts à consommer : Traitafina AG, Lenzburg

Produits prêts à cuire : Kauffmann Party-Service AG, Zürich

Produits sans numéro E : La Berenice AG, Steinen

Les gagnants au classement général

1. Micarna SA, Bazenhaid/Courtepin

2. Ernst Sutter AG, Gossau

3. Köferli AG, Döttingen

Sous ce [lien](#) vous trouverez la liste des produits primés.

Contacts médias

Alexandra Bechter, Cheffe Communication, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV,
tél. : 044 250 70 60, a.bechter@sff.ch

Service de presse : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
tél. : 044 385 99 99, contact@huber-partner.com