

INFORMATION

pour les membres du jury du concours ALP'24

Bienvenue aux premières dégustations dans le cadre d'ALP'24 le premier concours des produits régionaux de l'espace alpin ALP'24 ! Nous vous remercions de votre engagement en faveur de la qualité sensorielle des produits régionaux de l'espace alpin.

Les dégustations auront lieu à la Fondation Rurale Interjurassienne, Courtemelon, 2852 Courtételle. Les dégustations se dérouleront aux dates suivantes :

Catégorie A - Produits laitiers
Mercredi 23 octobre 2024 (réserve 24.10.2024)

Catégorie B - Produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie
Mercredi 23 octobre 2024 (réserve 24.10.2024)

Catégorie C - Produits carnés et produits de la pêche
Mercredi 23 octobre 2024 : (réserve 24.10.2024)

Catégorie D - Produits à base de fruits, légumes miel y compris huiles, vinaigre et boissons non alcoolisées
Vendredi 25 octobre 2024 (réserve 26.10.2024)

Catégorie E - Boissons alcoolisées (hors vin)
Vendredi 25 octobre 2024 (réserve 26.10.2024)

Nous comptons sur votre présence aux jours de dégustation choisis (y compris les jours de réservation) et vous prions de nous informer le plus rapidement possible en cas d'empêchement.

Organisation générale

Les dégustations auront lieu dans les locaux de la FRI à Courtemelon (JU). Pour votre précieux soutien, nous vous remercions par

- Rémunération d'une valeur de 100 CHF
- Invitation à déjeuner pendant la journée de dégustation
- Cadeau surprise offert par ALP'24 - International Alpine Food Contest

La procédure de dégustation

La dégustation dans le cadre du concours ALP'24 est soutenue par un comité technique et présente un **caractère analytique** (utilisation de connaissances techniques pour déterminer la composition, l'équilibre et la typicité d'un produit et mettre en évidence ses qualités et ses défauts éventuels) et un **caractère hédonique** (plaisir ressenti lors de la dégustation du produit).

L'objectif de la dégustation est d'identifier les meilleurs produits des Alpes afin, d'une part, d'informer les consommateurs et, d'autre part, de donner une évaluation aux producteurs et productrices. Les objectifs mentionnés ci-dessus sont notamment atteints grâce à la composition du jury, qui comprend **un(e) spécialiste, un(e) producteur(trice) et un(e) consommateur(trice)**. Cette répartition permet d'avoir un triple avis sur chaque produit dégusté.

Les dégustations étant confidentielles, il est important de ne pas transmettre de notes ou de commentaires aux producteurs ou à des tiers.

Heures d'ouverture des dégustations à Courtemelon aux dates des catégories susmentionnées

09h15 - 09h45 : Bonjour et informations générales
09h45 - 16h45 Dégustation des produits
Une pause repas de 30 à 45 minutes est prévue entre 12h00 et 14h00.

Formation sensorielle

L'objectif de la formation sensorielle est de sensibiliser les futurs jurés à la dégustation et à la méthodologie du concours ALP'24. L'inscription est vivement recommandée. La formation se déroulera sous forme numérique et vous sera envoyée mi-septembre.

Plus d'informations

T +41 41 619 17 00 info@alp24.ch
www.alp24.ch

Accessibilité par les transports publics

Voyage aller : Bus de ligne :

Passagers au départ de Bâle	
08:03	Basel SBB IC 51 Direction Biel/Bienne TT YI FS R
08:37	Delémont
i Delémont: accès limité	
3' Parcours à pied	
09:07	Delémont, gare B 2 Direction Courtételle, Forge NF
09:16	Courtételle, Courtemelon

Passagers au départ de Bienne	
08:19	Biel/Bienne RE56 Direction Meroux TGV
08:54	Courtételle
1' Parcours à pied	
09:06	Courtételle, gare B 2 Direction Delémont, Cras-des-Fourches NF
09:08	Courtételle, Courtemelon

Voyage de retour : Bus de ligne de l'arrêt Courtételle, Courtemelon à Delémont : deux bus (bus numéro 2) par heure (toujours à .08 et .38).

Accès par l'autoroute A16 : sortie Delémont Ouest. Courtemelon (entrée GPS) se trouve entre Delémont et Courtételle.

