

Manger et boire «région»? Choisissez ces labels!

Des labels concernent des produits cultivés exclusivement dans le canton de Neuchâtel, celui du Jura ou le Jura bernois. Tour d'horizon.

PAR PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH

→ Lorsque vous faites vos achats alimentaires, vous arrive-t-il de vous perdre dans la jungle des labels? Produits du terroir, culture biologique, développement durable, commerce équitable... Nous détaillons la petite dizaine de labels portant uniquement sur des produits issus de l'espace Bejune (Berne francophone, canton du Jura, canton de Neuchâtel). Histoire de manger et boire «région». Autant de labels qui garantissent deux démarches: ces produits sont certifiés et contrôlés.



Regio garantie et les labels régionaux Depuis l'année dernière, les produits régionaux ont un label commun dans toute la Suisse: Regio garantie. Il permet aux consommateurs d'acheter des produits régionaux à la fois certifiés et contrôlés. Pour les produits vendus tels quels, le 100% des ingrédients agricoles doit provenir de la région concernée. Pour les produits dits «composés», il faut qu'au minimum 80% des ingrédients soient issus de la région et que l'ingrédient principal provienne à 100%

de la région. Enfin, la fabrication doit garantir la création d'«un minimum de deux tiers de valeur ajoutée dans la région de référence»: la production, pour l'essentiel, doit se dérouler dans la région en question. Enfin, ce label est tenu d'afficher une marque régionale. Dans l'Arc jurassien, il s'agit des labels Neuchâtel Vins et Terroir, Spécialité du canton du Jura et Jura bernois produits du terroir. Pour le Nord vaudois, Regio garantie affiche «Terre vaudoise».

Labels alimentaires passés à la loupe

Si vous souhaitez tout savoir ou presque sur les labels en Suisse, vous pouvez vous rendre sur le site www.labelinfo.ch. Géré depuis 2001 par la fondation Pusch, il fournit des informations sur 135 labels. C'est la plus grande banque de données du genre. Labelinfo.ch se présente comme «un service permettant aux consommateurs de s'informer de manière objective et d'orienter leurs choix de façon responsable».

En 2015, la fondation Pusch, Helvetas, la Fédération romande des consommateurs (FRC) et le WWF Suisse ont évalué les 31 labels les plus importants du marché agroalimentaire suisse.



AOP et IGP Ces produits, par définition, sont liés à la région où ils sont produits, ainsi qu'à des savoir-faire traditionnels. L'appellation d'origine protégée (AOP) concerne les spécialités dont toutes les étapes de production ont été menées dans le territoire d'origine. L'indication géographique protégée (IGP) impose qu'une des étapes au moins de la production est réalisée dans la région d'origine. L'espace Bejune (Berne francophone, Jura et Neuchâtel) compte trois produits AOP, la damassine, la tête-de-moine et le gruyère (dans ce dernier cas, six cantons sont concernés), ainsi que deux IGP, la saucisse d'Ajoie et le saucisson neuchâtelois. Une procédure est en cours depuis plusieurs années pour faire valider l'IGP «absinthe du Val-de-Travers». Les produits labellisés AOP et IGP, qui sont inscrits dans un registre fédéral, sont protégés par la Confédération



Parc du Doubs et Parc Chasseral Les labels de chacun des seize parcs régionaux suisses garantissent une production «Regio garantie». En plus des conditions prévues par cette dernière (lire ci-dessus), ils imposent aux producteurs de s'engager pour au minimum une mesure liée au développement durable. Les parcs du Doubs et Chasseral, eux, en exigent au moins trois. Exemple: favoriser la présence d'une espèce d'oiseau.



Deux autres labels



IP Suisse Ce label ne concerne pas des produits provenant spécifiquement de l'Arc jurassien, mais de toute la Suisse. La coccinelle est ainsi présente sur de très nombreux produits: environ 19 000 agriculteurs – y compris de l'espace Bejune – travaillent selon les principes de la production intégrée, qui exige le respect de la biodiversité et la protection des animaux.



Bio Suisse Comme la coccinelle ci-contre, le célèbre bourgeon de Bio Suisse ne concerne pas uniquement des produits de l'Arc jurassien, mais ceux de l'ensemble du pays. Il garantit une production en harmonie avec la nature, sans pesticides, ni engrais chimiques. Il y a de très nombreux autres labels «bio», mais nous n'entrons pas ici dans ce qui ressemble à une jungle.



Coop et Migros Les labels «Ma région» (Coop) et «De la région» (Migros) correspondent à des produits cultivés et transformés dans les environs des magasins où ils sont vendus. «Acheter ces produits, c'est donc soutenir des producteurs de la région», commente Yann Huguelit, directeur de la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture, avant d'ajouter qu'«il s'agit de la région au sens très large, ce qui inclut les cantons de Fribourg et Berne». Aldi, Denner, Manor ou encore Landi vendent eux aussi des produits locaux.



EN BREF

CHAMP-PITTE

Un samedi animé

Marché, troc aux plantons, petit marché bio, Nuit des musées, etc. figurent au programme du centre Pro Natura de Champ-Pittet (près d'Yverdon) demain samedi. Renseignements: www.pronatura-champ-pittet.ch. **RÉD**

VAL-DE-RUZ

Balade gourmande

Le Club des cent du Val-de-Ruz proposera sa 3e Balade gourmande le dimanche 17 juin avec un parcours dans les environs d'Engollon. Inscription obligatoire. Voir sous www.balades-gourmandes.ch. **PHO**

Pour les vins, la labellisation se fait via l'AOC

Pour le vin, il est bien plus facile de s'y retrouver: il suffit que l'étiquette affiche «Neuchâtel» pour être sûr que le nectar rouge, rosé ou blanc soit issu de vignes neuchâteloises. Il s'agit en effet d'une appellation d'origine contrôlée, ou AOC, ce qui garantit que la production du vin répond à toute une série de critères figurant dans un arrêté du Conseil d'Etat. Le même principe est appliqué dans 22 autres cantons.

En plus de l'appellation «Neuchâtel», l'étiquette d'un vin peut mentionner le nom d'une commune ou d'un secteur géographique si au moins 85% du raisin provient de l'endroit concerné. Exemple: Gorgier, Bôle ou Cornaux, mais aussi La Béroche, Ville de Neuchâtel, Champrevyres ou Entre-deux-Lacs. Dans la région, il existe également des AOC «Lac de Bièvre», «Vully» et «Bonvillars» (VD).

Un magazine «Bejune»

Une partie des informations ci-dessus sont tirées du magazine «Terroir – A savourer», qui a pour objectif de présenter les produits du terroir de l'espace Bejune (Berne francophone, Jura et Neuchâtel). Il est édité par huit organismes, parmi lesquels l'association touristique Jura & Trois-Lacs.