

COMMUNIQUE DE PRESSE – 29 novembre 2018

Parc naturel régional du Doubs

Place du 23-Juin 6
Case postale 316
CH-2350 Saignelégier

T +41 32 420 46 70
info@parcdoubs.ch
www.parcdoubs.ch

Se régaler avec le panier du terroir



Le Parc du Doubs profite de l'arrivée de la fin de l'année pour lancer un panier du terroir garni d'une sélection de ses produits labellisés. Un cadeau local soutenant les producteurs régionaux pour faire (re)découvrir à ses proches ou ses collaborateurs quelques délicieux produits de la région.

Elaborés dans le territoire du Parc, les produits de ce panier du terroir sont le résultat du travail d'artisans et d'agriculteurs passionnés. Ils sont confectionnés à base d'ingrédients locaux issus d'une production respectueuse de l'environnement. Offrir un panier du terroir pour les fêtes de fin d'année, voilà une bien jolie façon de valoriser les savoir-faire traditionnels ainsi que les spécialités régionales et innovantes de votre région. Les paniers sont aussi disponibles tout au long de l'année pour un anniversaire ou simplement pour le plaisir d'offrir.

Mettre en avant les produits labellisés « Parc du Doubs »

Certifier une spécialité de la région est un moyen d'assurer au consommateur le respect de règles définies, contrôlées par un organisme indépendant. Depuis 2017, le label «Produit du Parc du Doubs» garantit, entre-autres, des matières premières provenant majoritairement du Parc, une valeur-ajoutée créée principalement dans ce même territoire ou encore le renoncement aux OGM.

En plus de ces mesures, les producteurs désirant obtenir le label « Produit du Parc du Doubs » s'engagent à mettre en œuvre trois mesures en lien avec le paysage et le développement durable (économie, environnement et social). Actuellement, le logo «Parc du Doubs - Produit certifié» figure sur les étiquettes de seize spécialités.

Le panier du terroir (CHF 60.-, frais de port exclus) est composé de :

- Une bouteille « L'Apronne » (33cl) – Brasserie Tonnebière, St-Ursanne
- Une bouteille de « Poire fernate » (20cl) – Distillerie Silvain Bourquard, Les Bois
- Une saucisse à la Tête de Moine AOP – Boucherie St-Hubert, Le Noirmont
- Une terrine de porc aux plantes sauvages « L'Estivale » (200g) - Boucherie St-Hubert, Le Noirmont
- Une terrine de sanglier aux plantes sauvages « L'Automnale » (200g) - Boucherie St-Hubert, Le Noirmont
- Un pot de miel des Franches-Montagnes (250g) – Pierre Froidevaux, Le Noirmont
- Un magazine « Détour » entièrement consacré au Parc du Doubs, édition Terre&Nature
- Un guide sur les pâturages boisés
- Un magazine « Terroir à savourer »

Commandes : info@parcdoubs.ch ou +41 (0)32 420 46 70

CONTACTS ET INTERVIEWS

Nicolas Leippert
+41 (0)32 420 46 76
nicolas.leippert@parcdoubs.ch