

COMMUNIQUE DE PRESSE – 18 novembre 2019

L'Apronne, première bière labellisée « Parcs suisses »

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



Légende : Cette bière blonde aux couleurs caramel et aux notes douces et fruitées a conquis un large public depuis sa première version en 2017.

Imaginée en 2016 par le Parc du Doubs et la brasserie Tonnebière, L'Apronne a su faire ses preuves pour être la première bière à intégrer la grande famille des produits des Parcs Suisses. Ce projet de soutien au terroir ainsi qu'à l'économie locale et responsable regroupe une multitude d'acteurs du territoire du Parc et de communes alentours.

Baptisée L'Apronne en clin d'œil au poisson emblématique du Doubs en danger critique d'extinction, cette bière est le vingt et unième produit estampillé « Parcs Suisses » en provenance du Parc du Doubs. Elle vient s'ajouter à la liste des produits déjà labellisés : saucisses, terrines, fromages, eaux-de-vie et miels.

Du semis à la mise en bouteille

Développer une bière avec des matières premières provenant à 100% du Parc du Doubs : telle a été l'idée de base de ce projet qui met en réseau plusieurs acteurs du territoire. Créée et fabriquée par la [Brasserie Tonnebière](#) à St-Ursanne, cette bière est à base d'orge cultivée sur les terres Bio de

[l'exploitation de Martin Marchand](#), à Epiquerez, puis a été maltée par la [coopérative Malticulture](#), à Delémont.

Autre ingrédient indispensable à la fabrication de la bière : le houblon. Plusieurs agriculteurs du Parc en ont planté, mais les quantités récoltées sont pour l'instant trop faibles pour couvrir tous les besoins. Le Parc cherche donc des solutions avec plusieurs agriculteurs et particuliers afin d'atteindre l'autosuffisance. Dans l'immédiat, du houblon BioSuisse est utilisé en complément afin de pouvoir brasser en quantités suffisantes.

L'Apronne est disponible dans près d'une trentaine de points de vente en Suisse romande, dont sept dans le périmètre du Parc du Doubs :

- Au péché Mignon à Saint-Ursanne
- Coopérative agricole du Clos du Doubs à Saint-Ursanne
- Restaurant de la Couronne à Saint-Ursanne
- Restaurant des Deux-Clefs à Saint-Ursanne
- Aux Couleurs du Terroir à Montfaucon
- Boucherie St-Hubert au Noirmont
- Fromagerie des Franches-Montagnes au Noirmont
- Buvette du Moulin Jeannotat à Soubey

Un label de haute qualité

Le label « Produits des Parcs suisses » compte plus de 1'500 produits, il est réservé aux territoires détenteurs du label « Parc ». Les biens et services concernés doivent être essentiellement produits dans le périmètre du parc, satisfaire aux normes des marques régionales suisses et respecter des critères en faveur du paysage et du développement durable. Pour la fabrication de l'Apronne, la brasserie Tonnebière s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs BioSuisse qui participent à un réseau écologique et à proposer des visites du lieu de production. Sur le plus long terme, la brasserie aimerait tendre à améliorer l'efficacité énergétique de son bâtiment.

Acheter des produits labellisés, c'est contribuer à maintenir et valoriser des paysages remarquables qui abritent une faune et une flore riche tout en soutenant la vitalité et les savoir-faire de l'économie locale.

Les informations complémentaires sur L'Apronne ainsi que la liste complète des points de vente est à retrouver dans la [rubrique « Terroir »](#) du site www.parcdoubs.ch

CONTACTS ET INTERVIEWS

Nicolas Leippert
Chef de projet « Label »
+41 (0)32 420 46 76
nicolas.leippert@parcdoubs.ch