

COMMUNIQUE DE PRESSE – 27 novembre 2019

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](mailto:info@parcdoubs.ch)  
[www.parcdoubs.ch](http://www.parcdoubs.ch)

## Un panier du terroir à composer soi-même



**Le Parc du Doubs propose pour les fêtes de fin d'année un panier du terroir composé de ses produits labellisés. Nouveauté cette année : il est possible de constituer le panier « à la carte », afin de satisfaire tous les goûts et les budgets. Un cadeau local soutenant les producteurs régionaux pour faire (re)découvrir à ses proches, ses collaborateurs ou ses clients 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 permet de valoriser les savoir-faire traditionnels ainsi que les spécialités régionales et innovantes de la 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 critères précis, contrôlés par un organisme indépendant. Le label «Produit des Parcs suisses» 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 outre, les

producteurs du Parc du Doubs s'engagent à mettre en œuvre trois mesures en lien avec le paysage et le développement durable et concernant des aspects économiques, environnementaux et sociaux. Actuellement, le logo «Parc du Doubs - Produit certifié» figure sur les étiquettes de vingt spécialités.

**Les produits suivants sont disponibles pour composer un panier « à la carte »:**

- Bière « L'Apronne » – Brasserie Tonnebière, St-Ursanne.
- Eau-de-vie de « Poire fernate » + 9 autres fruits – Distillerie Silvain Bourquard, Les Bois.
- Saucisse à la Tête de Moine AOP – Boucherie St-Hubert, Le Noirmont.
- Terrine de porc aux plantes sauvages « L'Estivale », « La Printanière » et « L'Hivernale » (200g) - Boucherie St-Hubert, Le Noirmont.
- Terrine de sanglier aux plantes sauvages « L'Automnale » (200g) - Boucherie St-Hubert, Le Noirmont.
- Terrine de porc au poivre vert – Boucherie St-Hubert, Le Noirmont.
- Miel de forêts des Franches-Montagnes – Pierre Froidevaux, Le Noirmont.
- Miel de forêts des Franches-Montagnes – Sarah Gerster, Les Enfers.
- Miel de forêts des Franches-Montagnes – Jacques Willemin, Les Bois.
- Fromages Bio au feu de bois : Tête de Moine AOP fermière, St-Jean et Tomme – Martin Marchand, Epiquerez.

**Les commandes sont à effectuer à la boutique du restaurant *Aux Couleurs du Terroir* :**

Rue de la Communance 12, 2362 Montfaucon  
+41 (0)32 955 11 03 – [resto@couleursduterroir.ch](mailto:resto@couleursduterroir.ch)

---

**CONTACTS ET INTERVIEWS**

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