

COMMUNIQUE DE PRESSE – 21 janvier 2021

22 nouveaux produits labellisés « Parcs suisses » dans le Parc du Doubs

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



Au crépuscule de l'année 2020, 22 spécialités de Silvain et Chloé Bourquard ont été labellisées, portant à 47 le nombre de produits du Parc du Doubs affichant le label « Parcs suisses ». Confitures, gelées, jus de fruits, légumes à l'aigre-doux ainsi que de nouvelles eaux-de-vie viennent s'ajouter à la liste des produits déjà labellisés en 2017 par le distillateur-producteur des Bois.

Les 14 eaux-de-vie, 2 jus de fruits, 4 confitures, 11 gelées et les courgettes à l'aigre-doux sont des produits issus de la transformation, selon un savoir-faire traditionnel, des vergers et du jardin de Silvain et Chloé Bourquard. Composés de matières premières de qualité et transformés de manière artisanale, tous ces produits sont confectionnés aux Prés-Derrière dans une ferme-distillerie nichée dans les côtes du Doubs, sur la commune des Bois.

La plupart de ces produits sont à retrouver en vente directe à la ferme, au Marché des Paysannes à Saignelégier, ainsi que dans les points de vente jurassien et chaux-de-fonnier de *La Ruche qui dit Oui*.

Un label de haute qualité

Le label « Produits des Parcs suisses » compte plus de 2'200 produits. Il est réservé aux territoires détenteurs du label « Parc ». Les biens 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. Le Parc soutient l'engagement de Silvain Bourquard dans plusieurs réseaux écologiques et la reconversion en agriculture biologique de son exploitation agricole. De plus, le producteur-distillateur s'engage à proposer des visites de sa distillerie aux personnes désirant en savoir plus sur ce savoir-faire ancestral.

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 compétences de l'économie locale.

Terrines de saison de la boucherie St-Hubert, et de 4 !

La quatrième et dernière terrine de saison est désormais disponible à la boucherie St-Hubert au Noirmont ! Nommée L'Hivernale, elle se compose de viande de lapin de la région et de carottes Jaune du Doubs. La terrine est en cours de labellisation « Parcs suisses », afin de rejoindre ses trois prédécesseurs aux plantes sauvages : La Printanière, L'Estivale et L'Automnale dont les compositions sont à retrouver dans la rubrique « Terroir » du site www.parcdoubs.ch.

CONTACTS ET INTERVIEWS

Lisa Berret
+41 (0)32 420 46 76
lisa.berret@parcdoubs.ch