

## Remise des prix du Concours de la qualité de l'UPSv lors de la HESO 2024

Dübendorf, le 23 septembre 2024 – C'est dans le cadre de la foire d'automne de Soleure (HESO) que s'est déroulée hier la remise des prix aux lauréats du Concours de la qualité de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSv. La HESO, qui attire chaque année près de 100'000 visiteurs, représente le cadre parfait pour cet important événement de la branche suisse de la viande.

Au total il y a eu 914 produits présentés au concours cette année, un chiffre légèrement inférieur au record de 935 envois en 2021. Et malgré cela le concours de cette année a apporté une fois de plus la preuve d'un niveau de qualité extraordinairement élevé. La suppression des vainqueurs par catégories représente une importante nouveauté cette année, ils ont été remplacés par la création de la distinction du «Niveau de qualité supérieur».

Cette distinction est accordée uniquement aux produits qui ont satisfait aux plus hautes exigences en matière d'aspect, de consistance, d'arôme, de saveur et de finition. Les bénéficiaires de cette distinction du «Niveau de qualité supérieur» sont:



*Les entreprises qui ont remporté le prix «Niveau de qualité supérieur».*

- Berchtold Fleisch AG
- Bigler AG Fleischwaren
- Boucherie Charcuterie Stuby SA
- Breitenmoser Fleischspezialitäten AG
- Del Maître SA
- Dorfmetzg Schnidrig GmbH
- Ernst Sutter AG
- Gebr. Jucker Metzgerei AG
- Hans Felder AG, Fleischwarenproduktion
- Jenzer Fleisch + Feinkost AG
- Köferli AG
- Metzgerei Buffoni AG
- Ürmetzg AG
- Willmann Metzg AG

### Comment obtenir ce sigle de qualité si convoité

Les produits soumis au contrôle doivent être régulièrement disponibles dans l'entreprise candidate. Les spécialités saisonnières qui ne sont pas produites tout au long de l'année doivent être disponibles au printemps/été de l'année des contrôles afin de pouvoir être évaluées. Pour avoir le plus de chances d'obtenir une médaille, chaque entreprise ne soumet que ses tout meilleurs produits, de sorte que, pendant la phase préparatoire de la compétition déjà, on constate une stricte pré-sélection dans les différentes entreprises. Une fois soumis, chaque produit est méticuleusement testé par au moins trois

experts ainsi que par un ou deux contrôleurs invités. Enfin, en dernière instance, le résultat obtenu est encore vérifié par des «chefs-experts». C'est ainsi que, globalement, les produits primés se situent nettement au-dessus de la moyenne de la qualité suisse.

Un succès au Concours de la qualité donne aussi aux gagnants le droit de l'indiquer sur leurs produits primés en apposant le sigle de qualité ainsi obtenu, et de l'utiliser dans leurs efforts de marketing. Voir [ici](#) pour accéder à la totalité des produits primés et des lauréats.

#### **A propos de la Foire d'automne de Soleure HESO**

La HESO, qui se déroule du 20 au 29 septembre 2024 à Soleure, propose non seulement la remise des prix du Concours de la qualité, mais aussi un grand nombre d'attractions et de temps forts aux visiteurs venus de près ou de loin. L'exposition spéciale de la HESO de cette année, entièrement placée sous le signe de l'aliment viande, sera l'élément central de la foire d'automne de cette année. Sous la devise «L'artisanat suisse de la viande, créateur d'un plaisir naturel» l'UPSJV présente l'ensemble de la chaîne de production de viande et sa mise en valeur dans le respect de la durabilité.

#### **Contact de presse et illustrations supplémentaires**

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV  
Allan da Silva, Chef du département Communication  
[media@sff.ch](mailto:media@sff.ch), +41 58 521 53 00

#### **Service de presse UPSV**

Huber&Partner PR AG  
Peter Zimmermann  
[contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com), +41 44 385 99 99