



Le stand d'IPS, invité d'honneur de Goûts et terroirs.



A la découverte de la production céréalière.

D'IP-Suisse à Naturel

Du champ de blé à la tartine du petit-déj'

A Bulle (FR), les visiteurs de Goûts et terroirs ont découvert la filière céréalière IP-Suisse et les artisans boulangers Naturel, au travers d'une exposition thématique.

Invité d'honneur de la 14^e édition du Salon suisse des saveurs authentiques, IP-Suisse (IPS) a présenté le concept et la philosophie de sa filière céréalière au public.

Le label à la coccinelle représente 20 000 exploitations agricoles, dont environ 5 000 producteurs de céréales. « Nous ne pouvions pas nous rendre à Goûts et terroirs sans nos partenaires que sont les boulangers regroupés sous Naturel », précise Jacques Demierre, responsable IPS Romandie. Urdinkel, Epeautre pur Suisse, autre partenaire d'IPS était également présent sur le stand.

L'Association Naturel rassemble les artisans boulangers qui mettent en valeur la farine labellisée. Ils sont une huitantaine dont environ 25 dans la partie francophone.

Un champ de blé en plein salon

Pour l'occasion, IPS s'est associé avec l'Union suisse des paysans. Ses représentants ont donné des informations générales sur l'agriculture helvétique.

Les visiteurs ont pu observer un champ de blé grandeur nature: environ 45 m² de Fiorina. Chaque tige de ce blé de printemps a été

piquetée à la main dans de la mousse. « Récoltées en juillet-août, elles ont été stockées à l'envers et en hauteur pour éviter la casse, les souris et les oiseaux », a souligné M. Demierre.

De plus, des panneaux informatifs et des activités ont permis au public de se familiariser avec les différentes semences.

Fournil et spécialités sous les feux de la rampe

A quelques mètres du champ, un fournil a été installé sur le stand. Durant la manifestation, Jean-Fred Friederich a confectionné des petits pains et différents produits à base de farine IPS. Ils étaient ensuite offerts à la dégustation. Des apprentis fribourgeois ont accompagné le conseiller Naturel et ancien boulanger dans sa tâche quotidienne.

A proximité, deux boulangers-pâtisseries de la région ont proposé aux gourmands un éventail de leurs spécialités médaillées au Swiss Bakery Trophy (SBT). Il s'agissait de Gérald Saudan de Fribourg, Swiss Baker Champion 2012, et de Thierry Grand de Châtel-St-Denis, Champion fribourgeois du SBT 2012.

Johann Ruppen



Jacques Demierre offre à la dégustation des produits à base de farine IPS et confectionnés sur place par Jean-Fred Friederich.



Présentation de produits de deux artisans Naturel de la région.