

De l'importance des tests organoleptiques
Vincent Wermeille (PCSI)**Réponse du Gouvernement**

Le Gouvernement répond à la question comme suit :

Le Gouvernement n'estime-t-il pas que, pour des raisons de crédibilité, tous les produits labellisés et commercialisés dans le Jura devraient pour le moins passer un test gustatif ?

Les tests organoleptiques sont obligatoires pour tous les produits au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée AOP ou d'une indication géographique protégée IGP.

Pour tous les autres produits alimentaires marqués ou au bénéfice d'un label régional « produit du terroir ou parc naturel », la législation sur les denrées alimentaires est suffisante pour garantir la qualité des produits commercialisés. La vérification du respect des normes légales (incluant le cahier des charges des marques et labels) de ces produits est une tâche de la chimiste cantonale. Les producteurs sont également soumis au contrôle des organismes de certification, qui vérifie également le respect des règlements des labels régionaux.

Il est à noter que ni les cantons, ni la Confédération n'imposent de tests organoleptiques aux produits commercialisés avec un label « produit du terroir » ou « Régio.garantie » (label de la Confédération pour les produits du terroir).

Les tests organoleptiques coûtent cher aux producteurs et servent surtout à détecter des défauts graves de goût. Les produits alimentaires fabriqués industriellement répondent en général en tous points aux exigences d'un test organoleptique. On peut affirmer qu'un tel test n'est pas garant d'un goût authentique ou constant.

Les produits du terroir et autres produits au bénéfice d'un label similaire dont la qualité gustative est insuffisante sont sanctionnés par le marché. Les produits du terroir du Jura et du Jura bernois ont subi un tel test tous les 4 ans ces dernières années. La commission intercantonale des marques, en charge de la gestion de la marque « Spécialité du canton du Jura », a décidé en 2020 de renoncer à ce type de tests trop coûteux et qui n'ont pas permis aux produits jurassiens de se démarquer de ceux des autres régions.

En outre, les producteurs qui livrent à des grands distributeurs doivent prendre en charge les coûts de tests microbiologiques très coûteux, mais pas de tests organoleptiques.

S'agissant plus spécifiquement des labels dans les parcs naturels d'importance nationale, comme le Parc du Doubs, on peut relever que les directives fédérales sont en cours de révision.

En conclusion et pour les raisons évoquées ci-dessus, le Gouvernement ne soutient pas l'instauration d'un test gustatif pour les produits régionaux en raison des coûts qui en découleraient et de l'exception jurassienne qui serait ainsi créée sans obtenir de plus-value sur le marché.

Delémont, le 21 septembre 2021

Certifié conforme par le chancelier d'Etat a.i.
Jean-Baptiste Maître

