

# Terroir, gastronomie et tourisme, une union sacrée

Autor(en): **Davot, Guillaume**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 8

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823832>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

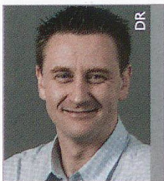
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Terroir, gastronomie et tourisme, une union sacrée

Le terroir et la gastronomie sont des axes importants du point de vue touristique pour le Jura bernois. Ces thèmes font d'ailleurs partie des domaines d'activités stratégiques de la destination touristique Jura & Trois-Lacs.

Avant toute communication, il s'agit de produire, transformer, façonner la matière première. Et le mérite en revient aux agriculteurs qui fournissent cette matière première aux artisans qui la transforment et aux restaurateurs/métayers qui utilisent les produits.



**Guillaume Davot,**  
directeur  
de Jura bernois Tourisme

## Le terroir et la gastronomie, des alliés du tourisme

Selon une récente étude internationale (World Food Travel Association, 2016), 93 % des voyageurs d'agrément (hors voyages d'affaires) participent à des activités spécialement liées à la nourriture ou aux boissons lors de voyages et 49 % peuvent être qualifiés de touristes culinaires.

Les activités culinaires les plus susceptibles de motiver un voyage sont les dégustations de produits locaux, la visite d'un restaurant célèbre, la participation à un brunch, à un festival culinaire, de bière ou de vin ou encore à un tour guidé. Le Jura bernois n'échappe pas à cette règle. De nombreuses offres touristiques

permettent de répondre aux demandes des visiteurs : Centre de visiteurs CHEZ Camille Bloch à Courtelary, Maison de la Tête de Moine à Bellelay, fumoirs de Champoz ou du Banneret Wisard à Grandval, caves à La Neuveville/Chavannes au bord du lac de Biègne, brasseries artisanales BLZ à Orvin et Bières & Co à Corgémont, métairies fabriquant du Gruyère d'Alpage Chasseral AOC (Pierrefeu, Bois Raiguel et Petite Douanne), boissons alcoolisées Gagynole à Souboz, fromageries avec leurs propres spécialités et produits laitiers dérivés, restaurants classés Gault & Millau (La Clef aux Reussilles 12 points, L'Étoile à Perrefitte 13 points, Le Grillon aux Prés-d'Orvin 15 points, Le Cerf à Sonceboz 16 points...).

Les touristes d'aujourd'hui sont en attente d'expériences, de liens avec les habitants et artisans/producteurs d'une région, de diversité et de découvertes. Les visites liées au terroir et à la gastronomie leur offrent tout cela à la fois.

## Les métairies, une spécificité du Jura bernois

L'histoire de la cinquantaine de métairies du Jura bernois remonte au XIV<sup>e</sup> siècle. Autrefois, elles servaient aux nombreuses communes alentour d'espace d'estivage pour le bétail.

Les habitants des métairies ont su développer des stratégies particulières pour lutter contre les conditions climatiques rudes et l'isolement. C'est ainsi que sont nées des coutumes et des traditions qui perdurent aujourd'hui encore dans les métairies et qui sont transmises aux visiteurs.

Il est ainsi possible d'assister à la fabrication traditionnelle du fromage d'alpage ou de goûter la gentiane maison. Depuis plusieurs années, huit métairies du Jura bernois proposent l'Assiette Chasseral. Cette assiette est un plat 100 % régional. Les métairies qui la proposent respectent la charte du terroir de la Fondation Rurale Interjurassienne. Les ingrédients sont au bénéfice des



marques «Jura bernois Produits du terroir» et «Produit du terroir Neuchâtel» ou sont produits directement dans la métairie.

Le guide *Métairies et auberges de campagne du Jura bernois*, édité annuellement à 10 000 exemplaires par Jura bernois Tourisme, connaît toujours un énorme succès.

Les menus traditionnels comprennent souvent les immanquables röstis, le jambon à l'os, les mets au fromage et, selon la saison, la chasse ou la bouchoyade.

### **Le terroir et la gastronomie, des vecteurs de communication**

La communication intersectorielle est de plus en plus importante.

Le meilleur exemple régional réside dans la volonté de l'Interprofession Tête de Moine de s'allier au domaine touristique et culturel et de communiquer conjointement avec la mise sur pied d'une exposition de sculptures sur foin, par l'Interprofession, à la Maison de la Tête de Moine à Bellelay, de mai à octobre dernier, et de la Fête de la Tête de Moine, annuellement, lors du premier week-end de mai.

D'autres manifestations importantes ont un lien fort avec le terroir et la gastronomie : la foire de Chindon, la Fête du Vin à La Neuveville et diverses journées caves ouvertes, les saucisses au marc toujours au bord du lac de Biemme, le marché automnal de Champoz, les marchés paysans de Loveresse et de Moutier...

Certaines fromageries régionales ont même dénommé leurs créations fromagères de lieux-dits de la région : l'Éolienne, la Tanne, le Mont-Soleil, l'Imier, l'Œil de Crosin, le Chasseral aux herbes, le Creux de Glace, l'Erguël, le Cortébert, le Niola du Chasseral,

les tommes de La Chaux-d'Abel, des Reussilles, de Monible.

Les marques des produits régionaux sont aussi des vecteurs de communication importants. Dans le Jura bernois, deux marques sont à mettre en exergue :

- Produits labélisés parcs suisses : Parc régional Chasseral.

Ce label garantit que les produits sont nés et ont été travaillés au sein du Parc régional Chasseral dans une éthique de développement durable. Tous respectent par ailleurs le cahier des charges de la marque régionale «Jura bernois Produits du terroir».

- Produits régionaux labélisés : Jura bernois produits du terroir.

Tout un collectif s'engage, à travers les marques régionales, à garantir :

- des matières premières de la région ;
- une transformation dans la région ;
- une traçabilité et une sécurité (certification OIC) ;
- un soutien à notre agriculture et à notre économie locales.

### **Le terroir et la gastronomie, des liens forts pour diverses organisations**

Le magazine *Terroir à savourer* (60 000 exemplaires, 48 pages en français et en allemand) est né de la volonté de huit institutions (Fondation Rurale Interjurassienne, Neuchâtel Vins et Terroir, Jura & Trois-Lacs, le Parc régional Chasseral, le Parc naturel régional du Doubs, Jura bernois Tourisme, Jura Tourisme et Tourisme neuchâtelois), de promouvoir de façon commune les thèmes des goûts et des saveurs.

Bien d'autres projets ont déjà été réalisés dans ce domaine entre ces différentes organisations et ce magnifique outil de communication augure d'un bel avenir commun sur la thématique terroir et tourisme.

Les producteurs et leurs savoir-faire exceptionnels sont mis en avant avec des portraits ou de petites interviews.

Enfin, de nombreuses bonnes adresses permettent aux visiteurs de savoir où déguster et acheter les produits présentés et un agenda recense les événements gourmands.

La brochure a été réalisée avec la complicité des nombreux producteurs au bénéfice des labels «Spécialité du canton du Jura», «Neuchâtel Vins & Terroir» et «Jura bernois Produits du terroir».

À travers l'identité commune «Regio Garantie», ces labels garantissent des valeurs importantes pour une telle brochure, à savoir la qualité, la matière première locale, la transformation dans la région, la traçabilité et le soutien à notre agriculture et à notre économie.

Dans le même ordre d'idée, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura Tourisme et Jura bernois Tourisme ont lancé conjointement un grand sondage pour mieux connaître les habitudes de consommation des produits régionaux et renforcer les synergies entre le tourisme et le terroir (dans le cadre d'un projet Interreg), deux secteurs économiques qui se complètent.

Ainsi, la perception des résidents de la région, des visiteurs extérieurs, mais aussi des professionnels (producteurs, restaurateurs, partenaires touristiques) est un aspect primordial de la réussite de cette enquête.

Le Jura bernois est une région privilégiée quant à la richesse de son terroir et de sa gastronomie.

Les liens de plus en plus forts entre terroir, gastronomie et tourisme sont de très bon augure pour l'essor de notre région.

Les acteurs concernés en sont d'ailleurs très conscients et utilisent fortement ce potentiel de rayonnement.