Zeitschrift: Défis / proJURA
Herausgeber: proJURA
Band: - (2018)
Heft: 8

Artikel: La Tête de Moine AOP - reflet du dynamisme économique jurassien
Autor: Isler, Olivier
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-823835

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La Tête de Moine AOP – reflet du dynamisme économique jurassien

DR

Olivier Isler,
gérant de l'Interprofession Tête de Moine

Les ventes de Tête de Moine AOP ont évolué de manière assez extraordinaire. Alors que 200 tonnes étaient écoulées en 1982, année du lancement de la Girolle® inventée par Nicolas Crevoisier, les ventes de Tête de Moine ont plus que doublé ces vingt dernières années, pour passer de 1200 tonnes en 1997, au chiffre record de 2528 tones en 2017.
Pour l'année sous revue, 28 770 000 kilos de lait ont été transformés en Tête de Moine, ce qui représente une production de plus de trois millions de meules ou 8300 Têtes de Moine par jour en moyenne.
En 2017, les exportations de Tête de Moine se sont élevées à un niveau record de 1576 tonnes.
Depuis 1997, les ventes à l'étranger ont triplé et représentent aujourd'hui 62 % du volume total.
Notre produit est actuellement exporté dans plus de quarante pays. Si la Tête de Moine AOP a incontestablement profité de la libéralisation réciproque du commerce de fromage entre la Suisse et l'Union européenne, cette évolution est d'autant plus remarquable qu'il fallait dépenser 1 fr. 65 pour obtenir un euro lors de l'entrée en vigueur du libre-échange fromager au 1er juin 2007, contre 1 fr. 17 seulement à fin décembre 2017.

La Tête de Moine génère aujourd'hui plus de 70 millions de francs de valeur ajoutée, dont plus de 50 % sont réalisés au sein de l'aire géographique de l'appellation.
La première étude relative à l'importance socio-économique de la Tête de Moine a été publiée en 1999 et les derniers chiffres disponibles datent de l'année 2016.
Durant cette période, la valeur ajoutée de la filière a augmenté de 27 millions de francs ou de 60 %. Créatrice de valeur et de près de 370 emplois, la filière Tête de Moine occupe aujourd'hui une place prépondérante dans le paysage économique et touristique du Jura et du Jura bernois.

Un cahier des charges très strict

La production de Tête de Moine est soumise à des règles très strictes et le lait ne peut être recueilli que dans un bassin d'approvisionnement défini, la zone d'origine de l'appellation d'origine contrôlée (AOC). La clé de son succès réside dans le caractère unique lié au savoir-faire de la filière fromagère de l'Arc jurassien, qui passe par une maîtrise sans faille de toutes les étapes de la production laitière, sa transformation et son affinage.

La région

La région d'origine est une zone montagneuse en majeure partie située entre 700 et 1100 m d'altitude. Le climat assez rude empêche le démarrage précoce de la végétation au printemps. La situation géographique et le climat de la région d'origine de la Tête de Moine, Fromage de Bellelay imposent par nature une production herbagère et le pâturage.
Dans les régions les plus élevées surtout, le sol calcaire et poreux n'autorise que les pâturages maigres, qui influencent positivement la qualité du fourrage, la santé des animaux et la qualité du lait servant de matière première.
Très fortement représentées, les prairies naturelles à la flore très diversifiée et riche sont à l'origine de la saveur unique du produit.

La fabrication

La transformation du lait est effectuée dans un délai le plus bref possible, au maximum 24 heures après la traite, afin de conserver au lait toutes ses qualités. Elle est réalisée en fromageries villageoises, selon des méthodes ancestrales définies dans le cahier des charges de l'AOP.
La seule manipulation technique autorisée du lait, avant sa transformation, est un léger écrémage. Seule l'adjonction de présure et de cultures naturelles est autorisée pour la fabrication.
L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes, ainsi que l'ajout d'additifs sont interdits. Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre afin de garantir la qualité du fromage.

Le produit

La Tête de Moine, Fromage de Bellelay est un fromage à pâte mi-dure et à

La Tête de Moine, un facteur économique important pour la région.

croûte lavée, qui est fabriqué à partir de lait cru de non-ensilage. Le produit parvenu à maturité doit sa saveur intense et particulière aux herbages et aux liens avec le « terroir ». La teneur en matière grasse donne toute sa finesse à la pâte du produit.

Pour déguster la Tête de Moine, Fromage de Bellelay, il ne faut pas couper le fromage, mais le racler en rosettes de faible épaisseur directement après sa sortie du réfrigérateur. Le raclage modifie la structure de la pâte ; la plus grande surface mise en contact avec l'air met particulièrement en valeur l'arôme typique de la Tête de Moine, Fromage de Bellelay et permet de mieux la savourer.

On racle le fromage avec le couteau placé à angle droit du plan de raclage, comme le faisaient déjà les moines de l'abbaye de Bellelay, ou à l'aide de la Girolle®, l'invention géniale de Metafil SA, à Lajoux, mise sur le marché en 1983.

La Tête de Moine correspond aux besoins du consommateur en produits traditionnels. Elle est le reflet du plaisir généré et la dimension culturelle liée à certains produits traditionnels ancrés dans les régions.

Pour terminer, elle propose également un modèle de développement qui ne se base pas sur la croissance de la production et la concurrence au niveau des prix, mais sur des particularités qualitatives.

Une fête pour la Tête de Moine

L'Interprofession Tête de Moine, en collaboration avec la Chambre d'agriculture du Jura bernois, Agrijura, Jura bernois Tourisme, la Fondation Rurale Interjurassienne, ainsi que la commune de Saicourt, organise la Fête de la Tête de Moine chaque année, le week-end du premier dimanche de mai.

L'objectif était de créer un événement de qualité, convivial, permettant de présenter le savoir-faire du monde agricole et des artisans des métiers de bouche de notre région.

Un marché du fromage et des produits régionaux, des expositions originales, des animations musicales, des plaisirs de la table, le patrimoine agricole de la région et des activités attractives organisées sur le site historique qui a vu naître la Tête de Moine, ravissent le public. Les activités culturelles ont également la part belle sur le site de Bellelay et permettent de tisser un lien entre la culture et l'agriculture.