

Zeitschrift: Défis / proJURA
Herausgeber: proJURA
Band: 8 (2010)
Heft: 22: Les fusions de communes

Artikel: La tête de moine : reflet du dynamisme économique jurassien
Autor: Isler, Olivier
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-823957>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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

LA TÊTE DE MOINE

Reflet du dynamisme économique jurassien



Par Olivier Isler, Manager de l'Interprofession Tête de Moine

Facteur économique important

La production de Tête de Moine est un facteur économique important pour le Jura Suisse. Dans la zone de montagne des districts de Courtelary, Moutier, des Franches Montagnes et de Porrentruy sont générés plus de 370 postes de travail directement liés à ce produit. Une grande partie, 300 emplois, se trouvent dans la production laitière. Ce sont huit pour-cent des places de travail dans l'agriculture de la région. La Tête de Moine fournit, de plus, 50 places de travail dans les fromageries et centres d'affinage ainsi que 5 pour la fabrication de la Girolle. Près de 15 postes sont liés aux activités promotionnelles et

administratives. Ces 370 places de travail correspondent à 1.2 % de l'ensemble des emplois dans la région. La Tête de Moine peut ainsi être considérée comme moyen à grand employeur pour cette contrée.

Le chiffre d'affaire total généré par la Tête de Moine représente 60 millions de francs dont 60% dans la région.

2009, très bonne année malgré la crise pour la Tête de Moine AOC

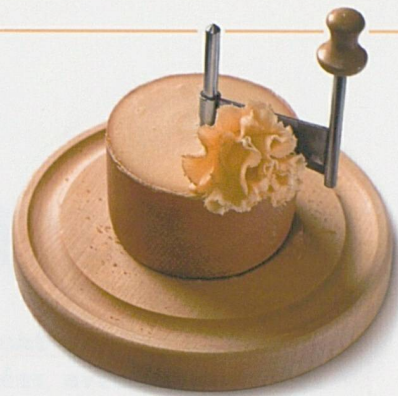
Dans un environnement économique défavorable, la Tête de Moine AOC a une nouvelle fois tiré son épingle du jeu. Durant l'année 2009, la produc-

tion a légèrement augmenté (+0.7 %) pour atteindre 2'213 tonnes. Le recul de 5 % des ventes s'explique par un effet mécanique, à savoir une importante diminution des exportations au début de l'année 2009 consécutive aux ventes record du mois de décembre 2008. Avec un taux d'exportation de 62 pour cent, la Tête de Moine AOC conforte sa position de 4ème sorte de fromage suisse la plus exportée dans le monde. Une gestion rigoureuse des volumes de production, la qualité et la régularité du produit ainsi que les activités de promotion soutenues sont à l'origine de ce succès. La contribution marketing supplémentaire financée par les fournisseurs de lait est intervenue au bon moment et il faut remercier les partenaires de la production pour cet effort apprécié à sa juste valeur.

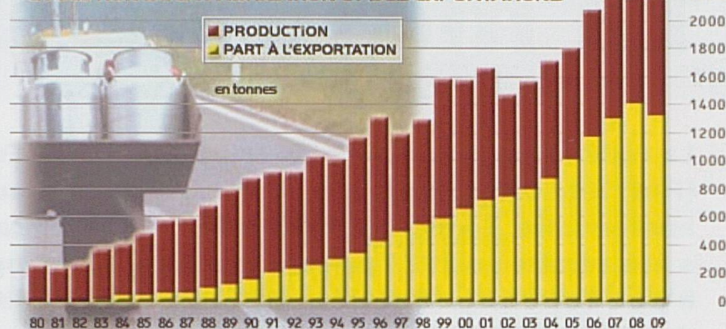
La stratégie de croissance qualitative, initiée à l'automne 2002 et confirmée au début de l'année 2007, porte ses fruits. La Tête de Moine génère une valeur ajoutée qui profite à l'ensemble des acteurs de la filière. Le prix du lait transformé en Tête de Moine AOC reste rémunérateur et s'est nettement démarqué des prix pratiqués dans le secteur industriel.

La région

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. 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.



EVOLUTION DE LA FABRICATION ET DES EXPORTATIONS



La région d'origine est une zone montagneuse en majeure partie située entre 700 et 1600 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. Les terres ouvertes ne sont que peu représentées dans l'assolement (zone de montagne).

Près de 70 pour cent du lait de non-ensilage produit dans l'aire géographique est transformé en Tête de Moine, Fromage de Bellelay

La fabrication

La transformation du lait est effectuée, dans un délai le plus bref possible, au maximum de 24 heures après la traite, afin de conserver au lait toutes ses qualités. Elle est réalisée en fromageries villageoises, certifiées selon ISO 9000, selon des méthodes ancestrales définies dans le cahier des charges de l'AOC. La seule manipulation technique du lait autorisée, avant sa transformation, est un écrémage léger. 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 est interdit. 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 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 girole, l'invention géniale de Metafil SA, à Lajoux, mise sur le marché en 1982.

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. 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.