

Zeitschrift: Défis / proJURA

Herausgeber: proJURA

Band: - (2019)

Heft: 10

Artikel: "Ce sera une nouvelle année record pour la Tête de Moine"

Autor: Dürrenmatt, Sophie

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-853468>

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

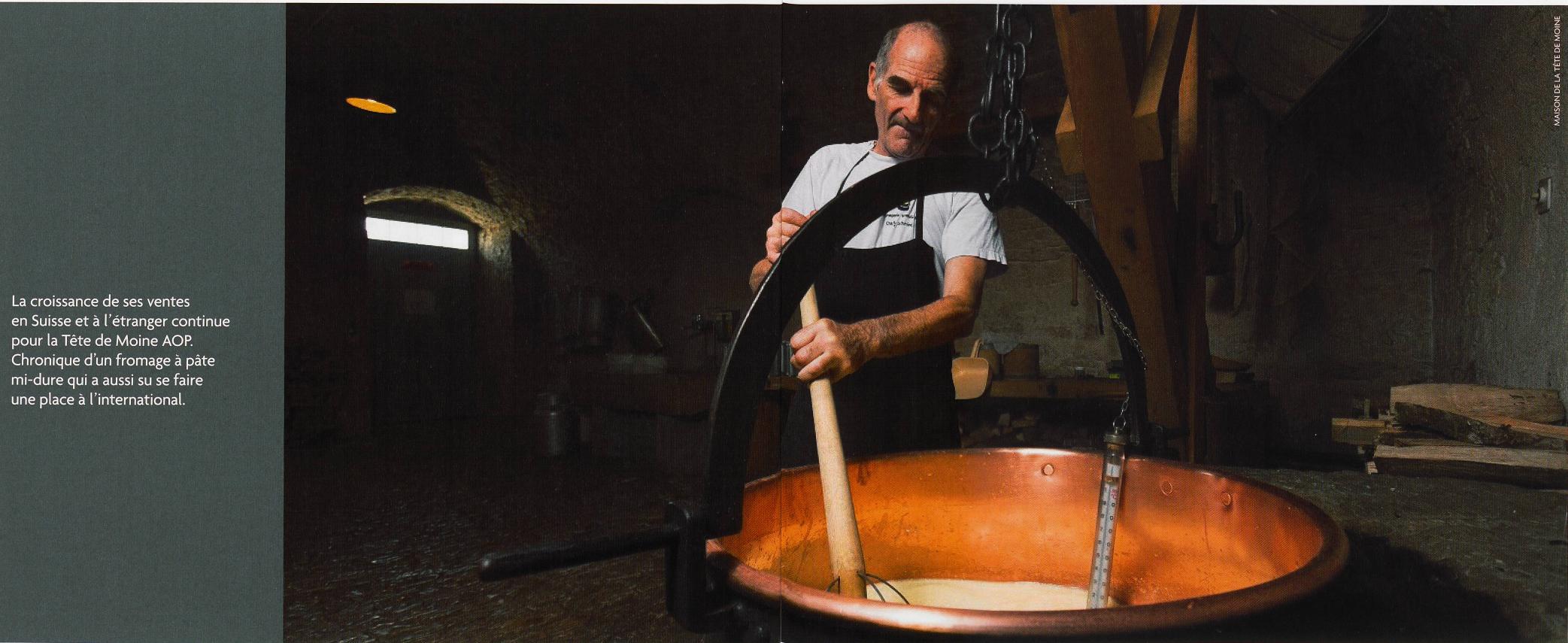
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 02.02.2026

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



La croissance de ses ventes en Suisse et à l'étranger continue pour la Tête de Moine AOP. Chronique d'un fromage à pâte mi-dure qui a aussi su se faire une place à l'international.

«Ce sera une nouvelle année record pour la Tête de Moine»

Par Sophie Dürrenmatt

Fromage AOP commun au Jura et au Jura bernois, la Tête de Moine ne cesse d'asseoir sa notoriété. Au niveau local, bien sûr, et plus largement dans notre pays, puisqu'à la fin du mois de novembre, une augmentation des ventes de 5,5% était observée en Suisse par rapport à la même période de 2018. Mais c'est aussi et surtout au niveau

international que le célèbre fromage à rosettes se développe. Preuve en est, 2019 se profile déjà comme une nouvelle année record en termes d'exportations (2018: 1602 tonnes exportées sur les 2609 tonnes produites, soit 61% du volume global). Un constat avéré par Olivier Isler, gérant de l'Interprofession Tête de Moine: «Nous serons définitive-

ment fixés en février prochain, mais fin octobre, nous observions déjà une augmentation de près de 10% des ventes à l'international. Ce sera un record historique.» Mais alors, comment expliquer ce phénomène croissant? «Il est multifactoriel, détaille notre interlocuteur. Nos principaux pays importateurs que sont



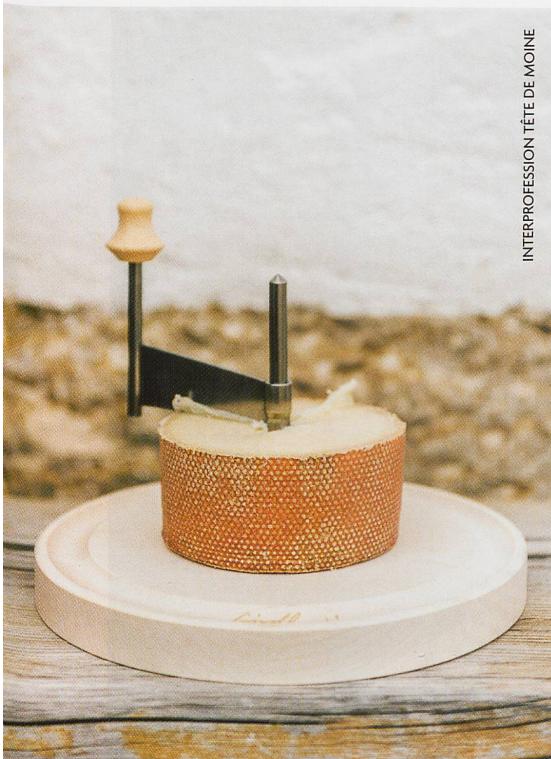
La Tête de Moine AOP, spécialité de notre région, ne s'est jamais aussi bien (ex)portée qu'en 2019.

CENTRE FAIVRE ENERGIE

PREMIÈRE ENTREPRISE DE SUISSE ROMANDE À OBTENIR LA NOTE MAXIMALE DE 100/100 POUR DES INSTALLATIONS SOLAIRES PHOTOVOLTAÏQUES

L'association SuisseEnergie vient de communiquer à l'entreprise Faivre Energie SA de Delémont qu'elle est la première entreprise de Suisse romande à obtenir la note maximale de 100/100 à l'issue de comparatifs d'offres solaires photovoltaïques. Il faut savoir que toute personne disposant d'offres solaires photovoltaïques peut envoyer celles-ci à SuisseEnergie pour une analyse approfondie et neutre afin de faciliter le choix du client et de disposer d'une installation de haute qualité ainsi que du meilleur rapport qualité-prix. C'est donc parmi des milliers d'offres déjà analysées par SuisseEnergie que Faivre Energie SA a reçu cette note maximale. C'est un magnifique encouragement pour cette société jurassienne qui est très fière de cette distinction et qui procure également un garant de qualité à toute personne intéressée ou disposant d'une installation solaire photovoltaïque.

Route de Porrentruy 82 | 2800 Delémont | 032 422 41 61 | www.faivre-energie.ch



INTERPROFESSION TÊTE DE MOINE

l'Allemagne (859 tonnes en 2018) et la France (422 tonnes en 2018) se portent économiquement un peu mieux que les années précédentes. Ça génère toujours un impact positif sur des produits à valeur ajoutée comme le nôtre.



Olivier Isler,
gérant
de l'Inter-
profession
Tête de
Moine.

Ensuite, par le biais de concepts promotionnels, nous essayons également de mettre en place une distribution régulière de notre produit toute l'année, et non pas principalement à Pâques ou en fin d'année comme ça a longtemps été le cas. Enfin, nous constatons aussi que la vente de rosettes déjà préemballées augmente les actes d'achats, notamment en comparaison de meules entières ou de demi-meules. C'est un produit que nous développons également.»

Impacts économiques et touristiques

Avec 250 producteurs de lait agréés, 9 fromageries et 2 affineurs, la filière de la Tête de Moine AOP constitue un acteur économique de taille pour la région Jura/Jura bernois. Un acteur économique, mais pas seulement: l'aspect touristique généré par l'histoire et la tradition de ce fromage à pâte mi-dure n'est pas à sous-estimer. «La 4^e Fête de la Tête de Moine a été organisée conjointement par l'Interprofession Tête de Moine, les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt. Cette année, elle a attiré environ 8000 personnes. Sans oublier les visites des fromageries de Saignelégier, de Saint-Imier, de Bellelay et celle du Noirmont, inaugurée en avril 2019. L'an dernier, nous avions enregistré 15'300 entrées payantes contre 13'850 un an plus tôt. Nous pensons que ce chiffre sera lui aussi en augmentation en 2019», détaille Olivier Isler.

Fabrication fermière et au feu de bois

Autre nouveauté cette année, la fabrication de Tête de Moine fermière et au feu de bois chez deux exploitants. «Il s'agit d'une production destinée à un marché local, car en regard de la

production totale, les quantités sont confidentielles.» Une fabrication uniquement saisonnière, en été durant la période de végétation, se faisant exclusivement à la ferme et limitée à 500 litres par jour dans une cuve en cuivre sur feu ouvert. «Les deux exploitations qui s'en chargent sont entièrement biologiques.»

Lait durable suisse

Outre l'authenticité des produits du terroir et l'intérêt pour leur proximité, deux autres aspects essentiels sont aujourd'hui de plus en plus scrutés par les consommateurs: la question environnementale et la durabilité des filières de production. «Parler de durabilité pour un produit dont les origines remontent à plus de 800 ans est une gageure. Nous fabriquons un fromage fort de son appellation AOP et d'un cahier des charges strict qui, dans son essence même, respecte déjà depuis des années la majorité des prérogatives de ce nouveau standard de lait durable suisse «swissmilk green», lancé le 1^{er} septembre dernier. À ce jour, quelque 97% de nos producteurs répondent déjà aux critères les plus contraignants de ce nouveau standard», conclut Olivier Isler.

Une douzaine d'exigences en matière de bien-être animal, d'affouragement et de durabilité qui devront être respectées d'ici 2023 par toute la filière laitière du pays.

www.tetedemoine.ch

Prochaine Fête de la Tête de Moine

Du 1^{er} au 3 mai 2020