

Zeitschrift: Défis / proJURA
Herausgeber: proJURA
Band: 3 (2005)
Heft: 11: Gestion des conflits Médiation

Artikel: La région jurassienne accueille les terroirs suisses
Autor: Boillat, Olivier
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-824111>

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: 01.04.2025

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

La région jurassienne accueille les terroirs suisses

Organisé par la Fondation Rurale Interjurassienne, le 1^{er} Concours suisse des produits du terroir s'est fixé comme objectif de nouer des contacts directs entre producteurs et consommateurs.

Cette première édition affiche haut et fort ses ambitions: devenir un rendez-vous incontournable des passionnés de tous bords, en quête d'authenticité.

L'économie de l'Arc jurassien passe au vert

Pas de pétrole dans l'Arc jurassien? Pourtant, l'une des perspectives d'avenir y sera verte et touchera tous les secteurs économiques, de l'agriculture au tourisme, en passant par l'artisanat et le commerce. La région est forte de plusieurs Appellations d'origine contrôlées (AOC), comme la Tête de Moine, le Gruyère ou bientôt la Damassine, ainsi que d'Indications géographiques protégées (IGP), comme la Saucisse d'Ajoie ou bientôt le Toétché.

L'agriculture et ses partenaires connaissent une renaissance de ces traditions et exploitent des recettes re-

cherchées par les consommateurs suisses et européens. De productions confidentielles, autrefois réservées à l'autoconsommation, les spécialités régionales deviennent aujourd'hui une activité artisanale, sachant allier modernité et tradition.

Réseaux économiques à créer autour des terroirs

Les producteurs de matières premières, les artisans et les commerçants unissent leurs efforts dans plusieurs secteurs. Preuve en est la création des interprofessions, défendant au-delà des métiers et des secteurs, la commercialisation et l'image d'un

produit. On peut citer l'Interprofession de la Tête de Moine, ou encore celle du Gruyère, qui gèrent avec succès la commercialisation d'un produit, tout en s'assurant de sa qualité «haut de gamme», à tous les échelons.

Dans un moyen terme, un développement économique intersectoriel se dessine autour des terroirs. De marché de niche, la mise en valeur des produits du terroir, des paysages et des traditions locales, deviendra une activité économique à part entière. Cet élan est susceptible d'apporter certaines réponses aux problèmes engendrés par la mondialisation des marchés, dans le sens où chaque région dynamique pourra mettre à profit ses valeurs et productions propres.

La nouveauté consistera en une répartition de la valeur ajoutée entre les secteurs économiques, si ces derniers unissent leurs efforts. Inutile en effet de se proclamer «Région des terroirs» ou de réaliser un hébergement touristique sans culture rurale, sans paysages, sans gastronomie. Une région ne peut, en effet, concevoir ce développement que grâce aux efforts conjugués de ses acteurs: productions de qualité et en quantité, transformations originales, prestations touristiques ciblées, etc.

Un concours national, entre gastronomie, agriculture, artisanat et commerce

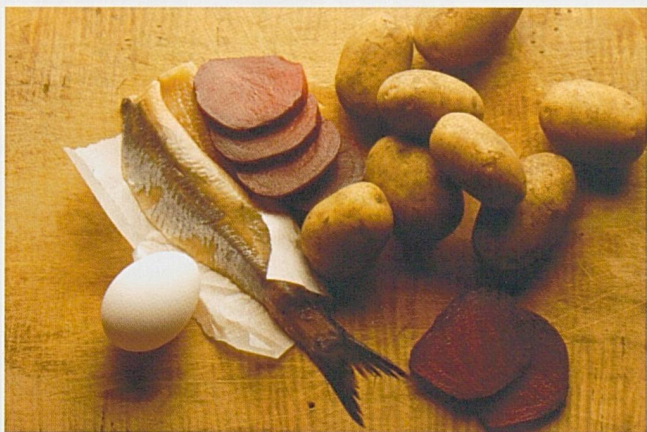
C'est dans cet esprit que la Fondation Rurale Interjurassienne organise et accueille à Courtemelon le 1^{er} Concours



suisse des produits du terroir. Elle s'appuie pour cela sur des partenaires issus du monde de l'agriculture (Union suisse des paysans, Office fédéral de l'agriculture, etc.), du monde de la gastronomie (Les Grandes tables de Suisse, etc.), ainsi que des personnalités comme Jean-François Roth, Christophe Darbellay, Luzius Wasescha, Georges Wenger ou encore Joseph Zisyadis, Martine Jacques-Dufour, Matthias Kurt, Elizabeth Zölch, Paul Imhof et Jacques Bourgeois.

Pour le célèbre cuisinier du Noirmont Georges Wenger, le Concours représente une fabuleuse occasion de réunir sous un même toit producteurs et consommateurs. «C'est enfin un lieu où le client-consommateur a la possibilité de s'exprimer, de dire ce qu'il veut et ce qu'il pense.»

A cet avantage s'en ajoute un autre: celui d'échanges et de comparaisons entre producteurs. «En cette période de difficultés, les producteurs privilégient les notions de travail en réseau, de complémentarité.»



Par
Olivier Boillat

*Ingénieur agronome EPFZ
Fondation Rurale Interjurassienne*

Remise des prix à Bâle

La collaboration interjurassienne a servi de creuset à ce projet d'envergure nationale. La frontière des langues sera franchie, puisque la remise des prix du Concours aura lieu à Bâle, dans le cadre du prestigieux Salon international de la gastronomie (IGEHO). Chaque producteur primé pourra présenter et commercialiser ses produits, durant les cinq jours du salon.

Des médailles au service de la qualité

Le Concours récompensera les meilleurs produits transformés, selon des recettes, provenances et qualités représentant des terroirs de Suisse. Des médailles d'or, d'argent et de bronze seront attribuées pour les catégories suivantes: produits laitiers, produits boulangers et pâtisseries, produits carnés, produits à base de fruits ou légumes, miels et divers.

Concours et médailles, à quoi peuvent-ils bien servir? «Se confronter à d'autres produc-

teurs pour se situer et comparer ses produits à d'autres pour évaluer leur qualité est toujours quelque chose d'intéressant et de stimulant». Bernard Froidevaux, dit Lafleur, producteur jurassien de fromages et de yogourts biologiques à Montfaucon, pourrait faire fi des concours puisqu'il écoute sans difficulté toutes ses Têtes de moine, ses fromages Saint-Jean et autres tommes Lafleur. «Mais il est indispensable de se remettre en question, sinon on risque une lassitude et un désintérêt. Il est donc nécessaire de viser le devant de la scène. Ce d'autant plus qu'on ne peut pas être constant».

Les médailles? «C'est une caution morale. Le producteur se soumet au jugement et se frotte au regard critique des gens de la consommation et du marché. C'est une garantie d'observation commune des milieux de la production, de la consommation et de la distribution».



Le Marché des terroirs suisses

Grand événement populaire, qui aura lieu le 30 octobre 2005 à Courtemelon. Les amateurs de produits du terroir auront la possibilité de rencontrer les producteurs au cours d'un grand marché. Ce lieu en pleine verdure se veut un point de ralliement pour tous les gourmets. Une occasion unique, qui permettra de papillonner de stand en stand, à la rencontre des saveurs des régions suisses et des produits de proximité. A la suite de la manifestation aura lieu la proclamation des résultats du Concours.



Concours Suisse des produits du terroir.
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.

Dimanche 30 octobre 2005
9h00 - 16h00
Delémont-Courtemelon

Concours suisse des produits du terroir
2852 Courtételle
Tél. 032 420 74 20 - Fax 032 420 74 21
Courriel: info@concours-terroir.ch
www.concours-terroir.ch



Les Ateliers du goût avec Georges Wenger

Les ateliers permettront d'accompagner un grand chef dans ses achats au marché et de découvrir avec lui les critères d'appréciation d'un bon produit. Participez aux ateliers du goût animés par le cuisinier Georges Wenger et venez, en famille, découvrir de nouvelles saveurs.

