

JEAN-PAUL LACHAT

Secrétaire général de la Chambre
jurassienne d'agriculture

AOC-IGP: le succès de l'authenticité

La multitude de marques et de labels pour les produits alimentaires ne facilite pas toujours une information claire pour les consommateurs.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou l'Indication géographique protégée (IGP) sont deux notions qui comptent néanmoins beaucoup pour l'agriculture jurassienne et qui vont se développer dans notre région, du moins nous l'espérons. L'AOC garantit que le produit est issu, transformé et élaboré dans une aire géographique délimitée, alors que l'IGP

garantit une seule étape de la chaîne, généralement la transformation et l'élaboration comme, par exemple, pour la saucisse d'Ajoie. Les deux marques doivent pouvoir attester d'une tradition et sont soumises à une autorisation fédérale.

L'IGP et l'AOC assurent l'ouverture de nouveaux marchés au produit et garantissent aux agriculteurs l'écoulement de leurs productions avec une valeur ajoutée parfois importante. La politique fédérale favorise l'identification et le développement de tels produits qui valorisent la production de base et sont susceptibles de s'exporter facilement. A ce titre, l'exemple de la tête-de-moine AOC est édifiant: 57% de la production sont aujourd'hui exportés en Europe et en Amérique.

Les produits authentiques connaissent un regain d'intérêt de la part de consommateurs soucieux de l'origine et de la manière dont on fabrique les aliments qu'ils consomment. Ce retour aux sources dans un monde qui se globalise témoigne aussi d'un besoin d'identification de la société. L'agriculture y trouve pour une fois pleinement son compte. Alors, à la veille des fêtes, n'hésitez pas: les produits AOC et IGP seront des cadeaux très appréciés.

Ce lait dont on fait la tête-de-moine AOC

*La famille Froidevaux:
le lait produit sur son exploitation
finit en rosettes de tête-de-moine*



Fierté jurassienne, ce fromage est un produit authentique fabriqué dans le respect des traditions.

Les têtes-de-moine géantes dispersées dans la nature sont là pour vous signaler que vous êtes dans une région de production AOC (Appellation d'origine contrôlée). Emile Froidevaux et sa famille habitent Saignelégier et sont producteurs de lait destiné à la fabrication de ce fromage ancestral dont l'histoire remonte à plus de huit cents ans.

Ils écoulent leur production annuelle de 190 000 kg de lait à la Fromagerie de Saignelégier. Située à l'entrée du village et en activité depuis 1995, cette fromagerie moderne permet de transformer annuellement 7 millions de kg de lait en têtes-de-moine. Huit autres fromageries artisanales fabriquent de la tête-de-moine dans le canton du Jura et le Jura bernois. L'AOC assure l'authenticité d'un produit sur toute la filière de la terre au produit fini.

Emile, Marcelle et Lise Froidevaux sont des paysans de montagne attachés à leur production laitière. Ils détiennent une trentaine de vaches laitières red holstein, 40 génisses d'élevage et une dizaine de chevaux de race des Franches-

Montagnes. «Nous produisons du lait uniquement avec de l'herbe, du foin et des aliments à base de céréales, relève Emile. Nous livrons directement notre lait à la Fromagerie de Saignelégier.»

Lise, jeune femme de 22 ans, a réalisé son CFC et brevet fédéral d'agricultrice: «Depuis toute petite, je suis attachée au bétail, j'aime le contact avec la nature. Ma vie, ça sera l'agriculture. J'effectue en parallèle des contrôles dans les exploitations agricoles du canton afin de vérifier le respect des exigences de la production intégrée. Il est nécessaire aujourd'hui d'être polyvalent et d'avoir des petits boulots annexes. Dany, mon jeune frère, est également en première année d'apprentissage agricole.»

Produire du lait de fromagerie AOC, c'est répondre aux critères d'un exigeant cahier des charges, sévère tant au niveau de l'hygiène, de la qualité, que des conditions de production. Il est interdit de donner de l'ensilage au bétail et le fourrage doit provenir du rayon de production.

«Nous apportons un soin particulier à sélectionner le bétail afin de produire un lait riche en protéines et en matière grasse, critère déterminant dans le prix

payé au producteur. On s'interroge souvent sur la norme standard exigée pour la teneur en graisse du lait qui est de 4%, alors que la fabrication du fromage nécessite une teneur de 3,6% et que la mise en valeur de cette graisse fait appel à un fonds de soutien», précise Emile.

«Néanmoins, le fait d'être dans la zone AOC est une chance et écouler le lait pour la fabrication d'un fromage haut de gamme, produit avec du lait sain dans une nature intacte, nous motive et nous intéresse. Ce produit authentique a un avenir sur le marché européen et les exportations sont en progression», affirment Lise et son papa. Il faut avouer que la girole a permis de sauver ce fromage ancestral et de lui donner un envol extraordinaire. Les rosettes de fromages sont uniques et très appréciées. L'AOC assure cette production à long terme puisqu'elle restreint toute la filière de production à une région déterminée.

Inquiétudes pour l'avenir

Ce producteur est néanmoins inquiet car la pression à la baisse sur le prix payé à l'agriculteur est extrêmement forte en ce moment. Le désengagement de la Confédération dans le soutien à ce genre de production est une des raisons qui motive les acheteurs à vouloir baisser ce prix. Ce qui surprend notre agriculteur, c'est que la demande pour du lait qui répond aux critères de l'AOC est en hausse et que les acheteurs ne semblent pas disposés à payer un peu plus pour une marchandise qu'ils ne peuvent pas trouver ailleurs.

«Les consommateurs veulent tout de même encore des paysans, s'exclame Emile. Et pour nous, le prix du lait assure notre revenu.»

Yvette Petermann

CONSUMMATEURS



PHOTO-SCHOBINGER.CH

AOC les produits de caractère

■ Appellation d'origine contrôlée: le plus prestigieux de tous les signes de qualité pour les produits alimentaires. On y trouve les produits les plus typés des régions de notre pays. L'Arc jurassien est riche en appellations, avec la tête-de-moine AOC et le gruyère AOC; bientôt la damassine AOC.

Pour la tête-de-moine AOC et le gruyère AOC, le lait est produit et transformé exclusivement dans la région qui va de Fribourg au Jura. Un cahier des charges et une recette précise assurent un très haut niveau de qualité. Pour la tête-de-moine AOC, le lait est produit sur des herbages de montagne du canton du Jura et Jura bernois, sans affouragement de silo, et doit être transformé en fromage de manière artisanale dans les quelques heures suivant la traite.

Seuls les producteurs de la région qui produisent selon le cahier des charges et ses conditions de qualité et de contrôle peuvent arborer le fameux logo.

Les AOC, de quoi faire le tour de Suisse en un repas!
www.aoc-igp.ch

Olivier BOILLAT
Fondation rurale interjurassienne

AGENDA
AGRICOLE

• GLOVELIER

9 et 10 janvier 2007

Sélection des étalons
franches-montagnes

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

www.agriculture.ch

Rubrique réalisée
par la Chambre
jurassienne d'agriculture
avec le soutien de:



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Hiver