

# Rapport annuel

## 2006

### de l'Interprofession

### Tête de Moine



INTERPROFESSION TÊTE DE MOINE

## 1 Avant propos du président

### 2'000 tonnes de Tête de Moine vendues en Suisse et dans le monde

Les ventes de Tête de Moine ont franchi la barre symbolique des 2'000 tonnes au terme de l'année 2006. Près de 23 millions de kilos de lait de non-ensilage ont été transformés dans les sept fromageries accréditées et la production totale s'est élevée à un niveau record de 2'064 tonnes. En comparaison de l'année précédente, la production a augmenté de près de 15 pour cent et les ventes ont enregistré une progression de l'ordre de 8,5 pour cent. Ce magnifique résultat a une nouvelle fois été obtenu grâce à l'évolution favorable des exportations. En 2006, 1'175 tonnes de Tête de Moine ont été écoulées à l'étranger, ce qui représente une augmentation de 152 tonnes ou 15 pour cent par rapport au dernier exercice. Plus d'une Tête de Moine sur deux trouvent preneur à l'extérieur de nos frontières. Notre spécialité fromagère peut aborder en toute confiance l'ouverture complète du marché fromager entre la Suisse et l'Union Européenne qui interviendra au 1<sup>er</sup> juin 2007.

Sur les trois dernières années, nous avons été en mesure d'augmenter nos ventes de près d'un tiers tout en préservant la valeur ajoutée du produit. Cette croissance qualitative a profité à l'ensemble des acteurs de la filière qui ont réalisé des économies d'échelle. Pour faire face à cette demande, nous avons attribué une quantité de lait supplémentaire de 5 pour cent aux producteurs de la filière, valable pour l'année laitière 2006/07. Les fabricants ont également recruté quelques nouveaux fournisseurs. Au 31 décembre 2006, près de 300 producteurs de lait remplissaient les strictes exigences du cahier des charges de la Tête de Moine AOC.

Mais toute médaille a son revers. Le succès et la forte présence médiatique de la Tête de Moine suscitent des convoitises et des attentes. J'en veux pour preuve les difficiles négociations du prix du lait de la fin de l'année 2006. Le transfert vers les paiements directs des subsides étatiques a privé notre filière, avec effet au 1<sup>er</sup> janvier 2007, d'un soutien de 4,87 centimes par kilo de lait transformé en Tête de Moine. Toute la discussion s'est dès lors focalisée sur les possibilités d'augmenter le prix du produit pour atténuer la baisse du prix du lait. Bien qu'au bénéfice d'un nouveau paiement direct, les producteurs de lait ont revendiqué une part plus importante du gâteau pour améliorer leur revenu en constante diminution. Les fabricants et les affineurs ont signalé, tout au long des discussions, qu'ils disposaient d'une certaine marge de manœuvre sur le marché indigène mais que des augmentations de prix sur des marchés européens de plus en plus compétitifs pouvaient s'avérer problématiques voire contre-productives. L'Interprofession a renoncé à émettre une recommandation de prix du lait faute de consensus. Les délégués ont toutefois confirmé la contribution marketing de 3 centimes à la charge des producteurs de lait. Je les remercie de la confiance témoignée à cette occasion.

Pour quelques centimes modifiant le prix du kilo de Tête de Moine AOC, nous avons failli tout remettre en question. Une interprofession reste un édifice fragile. Comment définir en effet la juste répartition de la valeur ajoutée au sein d'une filière? Nous devons à l'avenir mener une franche discussion entre partenaires sur les réelles possibilités du marché ainsi que sur les investissements financiers en faveur du produit (contribution marketing). Les récentes décisions relatives à la politique agricole (PA) 2011, à savoir le maintien probable d'un supplément de 15 centimes pour le lait transformé en fromage et d'une indemnité de non-ensilage de 3 centimes pour la période 2008-2011, confirment par ailleurs les excellentes perspectives d'avenir de notre spécialité fromagère.

En date du 13 octobre 2006, nous avons déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture une demande de modification du cahier des charges de la Tête de Moine AOC. Les propositions sont le fruit d'un consensus à l'intérieur de la filière. Elles visent à clarifier des questions techniques d'une part (livraison du lait, régime d'exception pour les fourrages grossiers en cas de conditions climatiques exceptionnelles) et à adapter notre charte à l'évolution des pratiques commerciales (étiquetage) d'autre part.

S'agissant de la délicate question du plagiat, nous avons engagé le 30 octobre 2006 une procédure en contrefaçon auprès du chimiste cantonal de Berne. Cette plainte vise à interdire la commercialisation sur sol helvétique du St-Theodor, copie de la Tête de Moine fabriquée à Langen bei Bregenz en Autriche. Aujourd'hui comme hier, les fromages traditionnels suisses sont ouvertement copiés à l'étranger. Dans ce contexte, la reconnaissance réciproque des indications géographiques entre la Suisse et l'Union Européenne revêt une importance toute particulière. Les discussions exploratoires sont en cours et nous privilégions la voie politique d'un accord de protection mutuelle des registres des AOP et IGP. Si cette démarche ne devait pas aboutir, l'Interprofession se réserve la possibilité de procéder à un enregistrement direct du cahier des charges de la Tête de Moine AOC à Bruxelles. D'une manière générale, nous continuerons à lutter avec détermination contre toute forme de concurrence déloyale.

Les Olympiades des fromages de Montagne auront désormais lieu à un rythme bisannuel. La station bavaroise d'Oberstdorf organisera les joutes en 2007. L'édition 2009 de ce grand rendez-vous du monde fromager aura lieu en Suisse, dans la région d'origine de la Tête de Moine. Un comité directeur présidé par M. Anton Schmutz, de Fromarte, est à l'œuvre. Les dates des 23 au 25 octobre 2009 ont été retenues ainsi que les sites de Saignelégier (village olympique), de Tramelan (colloques) et de Bel-lelay (berceau de la Tête de Moine). L'organisation de cette importante manifestation internationale représente à la fois un grand défi et une formidable opportunité pour l'ensemble des acteurs économiques et touristiques du Jura et du Jura bernois. Avant de conclure, je ne saurai manquer de féliciter Monsieur Daniel Amstutz de Fornet-Dessous qui a obtenu le premier prix pour la Tête de Moine lors des Swiss Cheese Awards 2006 à Huttwil. Un autre membre de la filière, M. Josef Spielhofer de St-Imier a également reçu à cette occasion une distinction pour sa tomme des Convers.

Je tiens à remercier personnellement et sincèrement toutes les personnes qui s'impliquent tout au long de l'année pour notre magnifique produit. Un merci particulier à M. Olivier Isler pour son travail efficace. Le succès de la Tête de Moine c'est le vôtre, chers membres de la filière.

Mesdames et Messieurs, le moment est venu de serrer les coudes. Ensemble nous serons plus forts pour continuer à écrire la belle histoire de la Tête de Moine.

Jacques Gygax  
Président

## 2 Situation au niveau des marchés

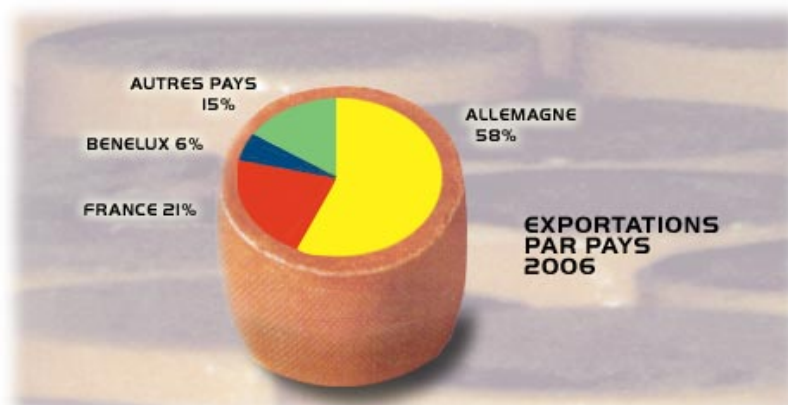
### 2.1 Marchés d'exportation et indigène

La spécialité fromagère jurassienne est de plus en plus appréciée. Durant l'année 2006, les ventes de Tête de Moine ont augmenté de 8.47% par rapport à l'année précédente. Près de 23 millions de kilos de lait de non-ensilage de première qualité issus de la zone d'origine ont ainsi été transformés en Tête de Moine dans les fromageries accréditées. Pour la première fois de son histoire, la production a franchi la barre des 2'000 tonnes pour s'établir à 2'064 tonnes en progression de 273 tonnes ou 15.24 % par rapport à 2005. L'augmentation de la production de fromages de Suisse atteignait, quant à elle, 3.1% ou 5'208 tonnes à 172'914 tonnes.



Source : AFT/TSM/DGD

Ce magnifique résultat a été obtenu grâce à la bonne tenue des ventes à l'étranger. En 2006, environ 57% de la production a été écoulee hors de nos frontières confortant ainsi la position de 4<sup>ème</sup> sorte de fromage suisse la plus exportée dans le monde. Le niveau record de 1'175 tonnes a été atteint en progression de 152 tonnes (+14.8%) par rapport à 2005. Les augmentations les plus importantes sont constatées sur les marchés allemand (+119 tonnes ou 21.3%), français (+17 tonnes ou 7.4%), italien (+11 tonnes ou 45.1%) et BENELUX (+ 11 tonnes ou 17.1%). Dans le même temps, les exportations de fromage suisse baissaient de 0.6%. Les ventes indigènes sont restées stables à 760 tonnes environ.



Source : AFT/TSM/DGD

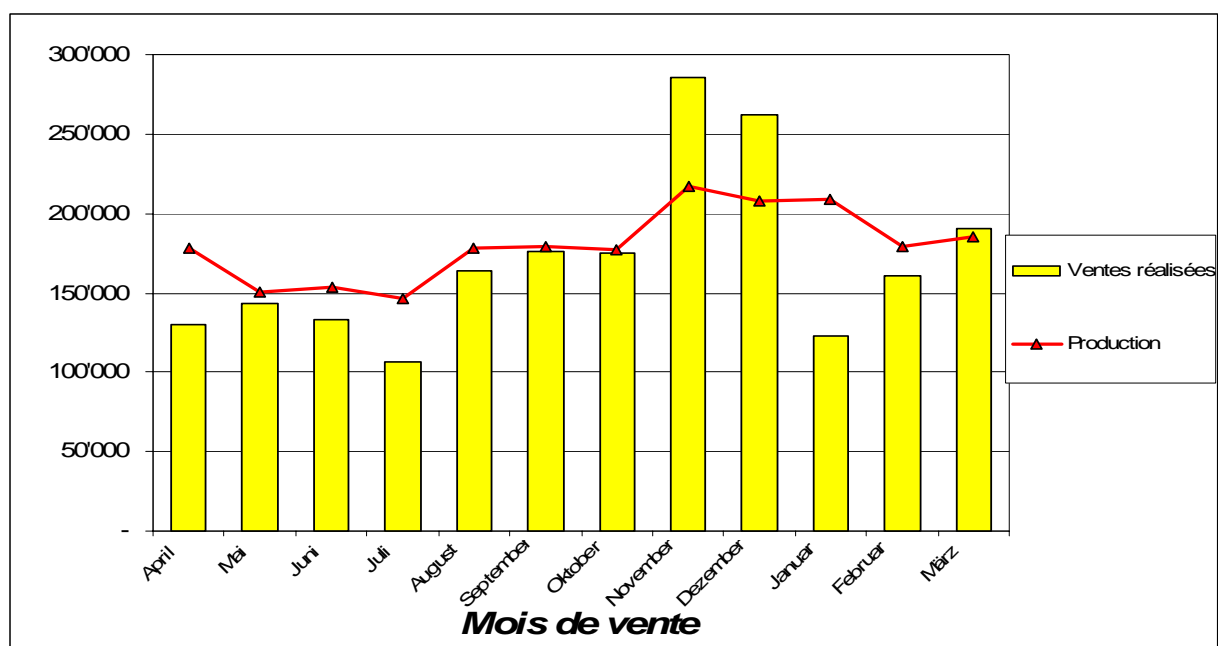
## Exportations par pays

Pays	Total cumulé 2006	Différence en % 05-06	Différence en to 05-06	Total cumulé 2005
Allemagne	682.2	21.32	119.90	562.3
France	249.9	7.35	17.10	232.8
Italie	36.7	45.06	11.40	25.3
BENELUX	75.3	17.11	11.00	64.3
UK	2.5	47.06	0.80	1.7
Autres UE	99.7	8.61	7.90	91.8
<b>Sous total UE</b>	<b>1'146.3</b>	<b>17.18</b>	<b>168.10</b>	<b>978.2</b>
Canada	11.0	-32.93	-5.40	16.4
USA	11.9	-50.21	-12.00	23.9
Autres	6.2	31.91	1.50	4.7
Sous total autres	<b>29.1</b>	<b>-35.33</b>	<b>-15.90</b>	<b>45.0</b>
<b>Total</b>	<b>1'175.4</b>	<b>14.87</b>	<b>152.20</b>	<b>1'023.2</b>

Source : AFT/TSM/DGD

La consommation des ménages en Suisse reste stable par rapport à 2005 selon les estimations de l'Interprofession. Les données précises relatives à l'évolution de la consommation en Suisse ne sont malheureusement plus disponibles pour la Tête de Moine rendant ainsi une analyse détaillée difficile.

La gestion des volumes de production très pointue a permis de « coller » à l'évolution du marché. Les problèmes de livraison connus à fin 2005 ne se sont pratiquement pas répétés. Les stocks plus élevés en fin d'année (100 tonnes environ) en sont la conséquence. Ils sont le reflet de l'évolution des volumes commercialisés au cours des deux dernières années.



Source : AFT/TSM

### 3 Protection du produit et contrôles

#### 3.1 Lutte contre la contrefaçon / Marques

Plusieurs cas de contrefaçons ont été découverts en 2006. L'évolution positive de la commercialisation ainsi que l'arrivée sur le marché d'appareils à racler bon marchés a certainement attisé les convoitises de certains concurrents souhaitant bénéficier de la réputation et du mode de consommation unique au monde de notre produit. Il est donc très important de rester vigilants et d'intervenir de manière très rapide en cas de découverte d'un cas de contrefaçon. L'expérience prouve que l'attentisme ou la tolérance pour le traitement de ce genre de cas à partir de la découverte du plagiat était considéré par les tribunaux comme étant des arguments en faveur du fautif.

Les produits découverts sont les suivants :



#### **Rose Blanche – CH – Jura**

Forme et dimensions partiellement identiques

Fromage adapté à la Girolle

→ courrier de mise en garde et plus commercialisé à ce jour

#### **Tschücha da dschember – CH – Grisons**



Forme et dimensions identiques

Décrit en tant que fromage de type Tête de Moine

→ courrier de mise en garde et changement de pratique



#### **St. Theodor – Autriche (cas déjà connu avec procédure en cours)**

Forme et dimensions identiques

Utilisation d'éléments monastiques sur l'étiquette (étiquette ronde)

Présentation du produit avec un appareil de type Girolle

Présentation de la rosette sur l'étiquette

Conformément à la décision du comité, une plainte a été déposée auprès du chimiste cantonal bernois à l'encontre du St. Theodor (imitation autrichienne de la Tête de Moine). Un dossier très solide a été constitué en collaboration avec notre avocat conseil. Le but de cette démarche est de créer un précédent avec un cas clair de produit cherchant à usurper la réputation et les éléments caractéristiques de la Tête de Moine. Le chimiste cantonal bernois a reconnu la volonté manifeste d'usurpation et déclaré qu'il interviendrait en cas de commercialisation de ce produit sur le territoire cantonal bernois ou le dénoncerait au chimiste cantonal compétent dans un autre canton. Il considère cependant le risque de tromperie sur le site internet n'est pas manifeste ...

### 3.2 Cahier des charges et inspection OIC

Suite à l'adoption définitive du manuel de contrôle, la certification initiale des fromageries et exploitations de production laitière s'est poursuivie en 2006. L'état des accréditations est le suivant :

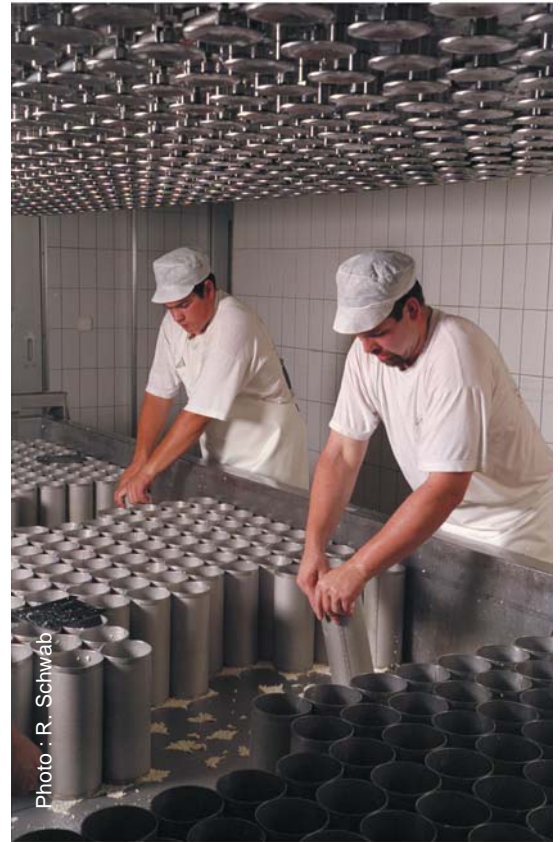
300 (31 par rapport à 2005) producteurs de lait agréés

8 (-1 par rapport à 2005) fromageries enregistrées dont 1 non agréé

1 affineur enregistré et agréé

Suite à l'agrémentation des exploitations, des plaquettes ont été remises à chaque producteur de lait remplissant les exigences du cahier des charges.

Les discussions relatives aux autorisations d'affouragement d'ensilage au jeune bétail sont récurrentes. Environ 30 producteurs de lait de Tête de Moine en bénéficient à fin 2006. L'Assemblée des délégués a adopté le principe de faire contrôler par un organisme indépendant chaque année ces exploitations à leurs frais à l'aide de la CL spécifique. La décision d'interdire l'affouragement de silo au jeune bétail n'a cependant pas obtenu la majorité qualifiée des voix requises lors de l'assemblée des délégués.



En date du 13 octobre 2006, nous avons déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture une demande de modification du cahier des charges de la Tête de Moine AOC. Les propositions sont le fruit d'un consensus à l'intérieur de la filière. Elles visent à clarifier des questions techniques d'une part (livraison du lait, régime d'exception pour les fourrages grossiers en cas de conditions climatiques exceptionnelles) et à adapter notre charte à l'évolution des pratiques commerciales (étiquetage) d'autre part.

L'ensemble des fromageries, à une exception près, sont au bénéfice de leur certificat de conformité. La fromagerie non certifiée ne produit pas de Tête de Moine actuellement rendant une inspection impossible. Une d'elle a arrêté sa production de Tête de Moine en 2006 car elle ne répond pas aux exigences relatives à la norme ISO 9000.

L'audit de la gérance a relevé quelques non-conformités mineures relatives à la taxation, le déclassement de marchandise et le contrôle de l'utilisation de marques de caséine. Des adaptations du manuel de contrôle et des dispositions d'application devront être mises en place pour répondre aux exigences de l'OIC.

## 4 Communication

### 4.1 Relations publiques

Une fois de plus, nos membres ont obtenu de nombreuses distinctions notamment dans le cadre du concours organisés au niveau national. A noter la performance de nos représentants réalisée dans le cadre des Swiss cheese Awards de Huttwil. Monsieur Daniel Amstutz de Fornet-Dessous a obtenu le

premier prix pour la Tête de Moine. Un autre membre de la filière, M. Josef Spielhofer de St-Imier a également reçu à cette occasion une distinction pour sa tomme des Convers.

L'été 2006 a été l'occasion de reconduire la démarche avec les restaurants et auberges de la région pour faire découvrir les mille et une facettes de notre spécialité locale. La Tête de Moine qui se distingue par son mode de consommation unique au monde sous forme de rosettes est également un fromage qui se prête parfaitement à l'utilisation en cuisine. Sous forme d'amuse-bouche, avec des salades, en entrées ou en accompagnement de plats principaux. Une trentaine de restaurants et auberges ont participé à cette démarche originale avec des retombées intéressantes.

La collaboration avec les offices du tourisme régionaux nous ont permis de bénéficier de retombées très profitable en Suisse alémanique également. L'élection de miss Chinese Cosmos (Miss Chine) a été l'objet d'un très grand intérêt médiatique auquel la Tête de Moine a été associé. Une émission de télévision d'une demi-heure a été diffusée sur une chaîne privée chinoise présentant la Tête de Moine aux habitants de l'Empire du milieu (un marché en devenir ?). *Al Dente*, émission culinaire diffusée sur les chaînes nationales a également fait la part belle à notre spécialité. Nous faisons également référence ici aux nombreuses émissions télévisées suisses et étrangères, les articles dans journaux professionnels et grand public ainsi que les reportages radiophoniques. Nous prouvons, une fois de plus, par ce biais, la très grande sympathie du public et des médias pour notre spécialité régionale unique au monde. Nous rappelons que chaque membre de la filière peut, à son niveau, se faire l'ambassadeur du produit et en faire sa promotion.

Les Olympiades des fromages de Montagne auront désormais lieu à un rythme bisannuel. La station bavaroise d'Oberstdorf organisera les joutes en 2007. L'édition 2009 de ce grand rendez-vous du monde fromager aura lieu en Suisse, dans la région d'origine de la Tête de Moine. Un comité directeur présidé par M. Anton Schmutz, de Fromarte, est à l'œuvre. Les dates des 23 au 25 octobre 2009 ont été retenues ainsi que les sites de Saignelégier (village olympique), de Tramelan



(colloques) et de Bellelay (berceau de la Tête de Moine). L'organisation de cette importante manifestation internationale représente à la fois un grand défi et une formidable opportunité pour l'ensemble des acteurs économiques et touristiques du Jura et du Jura bernois.

L'initiative Tête de Moine géante a été reconduite et les Tête de Moine en paille remplacées par des Tête de Moine en bois résistant mieux aux intempéries.

La façade sud du bâtiment des locaux de l'Interprofession Tête de Moine a été recouverte avec une affiche provenant du périphérique parisien.

Le site Internet a été entretenu et complété par des recettes. Une galerie d'image à télécharger est venue compléter les services en ligne afin de répondre de manière plus rapide et efficace aux différents médias.

## 4.2 Promotion



La part élevée de nos exportations évoquée plus haut exige de notre part – dans la mesure des ressources disponibles – une différenciation de la promotion en fonction des pays et des diverses langues. Des dégustations avec les "moines" et des mesures sur les points de vente représentent les grands axes des activités de marketing pour notre fameux fromage cylindrique, apprécié sous forme de rosettes confectionnées à l'aide d'une Girolle. Le tableau ci-dessous donne un aperçu de nos principales activités promotionnelles:

Activités	Mesures en Suisse
Foires	OLMA, BEA, Comptoir, Foires touristiques, etc. → 20 foires/an
Dégustation	Dégustation points de vente environ 150 jours
Event	Marché-concours Saignelégier, St-Martin Porrentruy, Foire de Chindon Reconvillier
Promotion	Collaboration Restaurants zone d'origine - Démarche cadeaux d'entreprise
Média	Campagne de pub Radio, annonces périodiques CH alémanique

Activités	Mesures à l'étranger
Dégustation	Dégustation – Promotion Allemagne 310 jours Dégustations – Promotions France 125 jours Dégustations – Promotions BENELUX 75 jours Dégustations – Promotions Italie 200 jours (SCM) Dégustations – Promotions Espagne 200 jours (SCM)
Activités POS	Activités winner per store (F, BE)
Foire	Grüne Woche - Berlin, Salon international de l'agriculture Paris, Marchés du fromage régionaux (I, D)
Média	Annonces en F/I/D et campagne RP.

## 5 Organisation

Le comité s'est réuni 4 fois pour venir à bout d'une multiplicité de tâches et de problèmes. L'assemblée des délégués a, quant à elle, été convoquée trois fois en 2006. Les conditions cadres étant adaptées au 1<sup>er</sup> janvier 2007, une négociation relative aux recommandations d'adaptation du prix du lait a dû être engagée en fin d'année 2006. Après de très logues et difficiles discussions, aucune recommandation du prix du lait n'a pu être émise à la fin de l'année 2006. Les contributions en faveur des mesures de promotion (3 ct./kg de lait) devraient cependant être reconduites.

La filière Tête de Moine prouve par sa structure et l'engagement de l'ensemble de ses membres qu'il est tout à fait possible de maintenir une agriculture et une transformation décentralisées dans une région comme celle du fromage de Bellelay. Nous remercions toutes les personnes qui par leur contribution participent à la bonne santé de leur filière et s'engagent jour après jour pour le succès de leur produit.

\* \* \*