

Lancement d'une campagne de financement participatif

Céline Carnal

Le lancement de la recherche de fonds pour le projet Tête de Moine AOP fermière a été lancé le 20 juin dernier. Trois jeunes agriculteurs ambitionnent de relever le défi de produire de la Tête de Moine sur leurs exploitations.

Redécouverte par Bernard Froidevaux en 1989, la recette de la Tête de Moine AOP fermière est à sauvegarder. L'agriculteur bio de Montfaucon (JU) produit depuis une trentaine d'années quelque mille meules de Tête de Moine dans la fromagerie de son exploitation agricole. Désireux de perpétuer cette tradition, Bernard Froidevaux souhaite aujourd'hui transmettre son savoir-faire et prendre une retraite bien méritée. Trois exploitations bio de la région sont prêtes à relever le défi. Il s'agit de Tiffany et Yves Maître de Saint-Brais (JU), Elodie et

Martin Marchand d'Épiquez (JU) et de Véra Kalt de Moron (BE).

Ce projet est soutenu par l'Interprofession de la Tête de Moine AOP. Olivier Isler, gérant, a précisé qu'à l'origine la Tête de Moine était produite dans les domaines de l'ancienne Abbaye de Bellelay. Un document de 1192 fait déjà mention des moines de Bellelay et de leur fameux fromage. «Notre but est d'intégrer les producteurs fermiers dans la filière et d'établir un règlement précis d'ici la fin de l'année afin d'avoir une base commune pour tous les nouveaux fabricants. Nous soutenons les producteurs dans leur démarche de qualité et de suivi du produit ainsi que dans le respect du cahier des charges. La Tête de Moine produite à la ferme fait partie de l'ADN et de l'histoire de notre fromage.»

Valeur ajoutée à la ferme

Trois millions de meules de Tête de Moine AOP sont produites chaque année dont 62% sont exportées dans 45 pays pour un chiffre d'affaires de 70 millions de francs. La Tête

de Moine AOP fermière complète ainsi l'offre.

Également soutenus par Slow Food Suisse et le Parc régional du Doubs, les agriculteurs sont persuadés de «tenir le couteau par le manche». Pour Martin Marchand, il s'agit de dégager un meilleur revenu en fabriquant un produit à haute valeur ajoutée. Sa production laitière bio est actuellement de 100 000 kilos livrés à la coopérative laitière Mooh. Pour Tiffany Maître, c'est aussi la fierté de vendre ce qu'elle a produit à la ferme. La famille Maître livre également 100 000 kilos de lait bio à Mooh. Quant à Véra Kalt, elle souhaite perpétuer des gestes et des savoirs qui ont été accomplis jadis au cœur même de son exploitation à Moron. La famille Kalt transforme déjà l'ensemble de sa production de lait de vache et de chèvre dans une fromagerie mobile dont les produits sont vendus à la ferme et au marché. Afin de produire de la Tête de Moine AOP fermière, des fromageries doivent être aménagées sur les trois exploitations, d'où l'idée de les financer, en partie, grâce au crowdfunding.



Martin Marchand, Bernard Froidevaux et Tiffany Maître, agriculteurs, Alexandre Fricker, président de Slowfood Suisse, Véra Kalt, agricultrice, Manuel Jurot, Slowfood Jura, Gaëtan Gyger, Parc régional du Doubs, et Olivier Isler, gérant de l'Interprofession de la Tête de Moine AOP (de gauche à droite)

C. CARNAL

Financement participatif

Dans un article paru dernièrement dans la revue *Bilan*, il est relevé qu'en 2017, 375 millions de francs ont été levés via les plates-formes de crowdfunding en Suisse. Soit trois fois plus qu'en 2016. Cela représente 160 000 personnes qui ont apporté de l'argent par le

biais de financement participatif.

Les fonds vont pour la plupart en faveur de petites et moyennes entreprises (PME). Selon une étude de la Haute école de Lucerne, le milliard devrait être atteint pour 2018. Le crowdfunding est en plein essor et les initiateurs du projet Tête de Moine AOP fer-

mière souhaitent bénéficier de ce mode de financement. Ils espèrent ainsi récolter 30 000 francs d'ici au 14 août prochain pour les aider à démarrer.

SUR LE WEB

www.lokalhelden.ch/fr/tete-de-moine-aop-fermiere