



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 6 FEVRIER 2018

3^e Fête de la Tête de Moine – Le Foin, c'est bien

Le comité de pilotage a présenté les contours de la 3^e édition de la Fête de la Tête de Moine qui se tiendra du 4 au 6 mai 2018 à Bellelay, et dont le thème sera «Le foin, c'est bien».

Outre le succès de la seconde édition de la Fête de la Tête de Moine, qui a attiré plus de 6000 visiteurs en 2017 malgré une météo peu favorable, l'Interprofession Tête de Moine dresse un bilan positif de l'année écoulée. Estimé à 50 000 sur l'ensemble des lieux d'accueil que sont les fromageries de Saint-Imier, Saignelégier et la Maison de la Tête de Moine, le nombre de visiteurs est resté stable compte tenu des travaux de construction réalisés sur le site de Saint-Imier. D'autre part, 2017 est synonyme de record de ventes pour la Tête de Moine AOP avec une augmentation de 5.6% des volumes écoulés permettant de passer la barre des 2'523 t. Les exportations ont progressé de 4.7% à 1'577 t et représentent 63% des ventes globales, un nouveau record historique. Les ventes en Suisse ont également progressé de 8.5 % à 947 t. Environ 28.8 mio de kg de lait ont été transformés, soit une progression de 7.2%. Cette quantité représente pour la première fois plus de 3 mio de Tête de Moine élaborées sur un an.

«Le Foin, c'est bien» est le thème choisi pour cette troisième édition de la Fête de la Tête de Moine par les organisateurs que sont 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.

Le lait servant à l'élaboration de la Tête de Moine est produit essentiellement à base d'herbe et de foin. Il est bon pour le goût, la santé et l'environnement. Le foin servira ainsi de fil rouge aux activités proposées tout au long du week-end.

Une exposition de six sculptures monumentales, inédite en Suisse, sera réalisée sous l'égide du sculpteur Christian Burger sur le terrain situé au nord de la Maison de la Tête de Moine. Les œuvres seront réalisées en foin par une douzaine de personnes et nécessiteront chacune près d'une semaine de travail. Elles pourront être admirées durant la fête, et en principe jusqu'en octobre.

Une exposition de photographies réalisées par James Gerber, intitulée «Le Foin, c'est bien», trouvera sa place dans la Maison de la Tête de Moine et pourra encore être visitée durant quelques mois après la manifestation.

Pour la première fois cette année, la fête accueillera un invité d'honneur, en l'occurrence la filière de L'Etivaz AOP. Dans le cadre du marché, les visiteurs pourront découvrir ce fromage d'alpage produit dans environ 130 chalets au cœur des Alpes vaudoises. Afin d'en découvrir la fabrication, un chalet sera installé à Bellelay durant le week-end. Une chorale de la région de L'Etivaz se produira le dimanche à l'abbatiale.

Le samedi matin, le public aura de nouveau l'opportunité de jouer le rôle de juge dans le cadre d'une évaluation de Tête de Moine des producteurs de la région, qui s'inspirera du système officiel de

dégustation du Concours suisse des Produits du terroir. Autre nouveauté cette année : l'Abbatiale de Bellelay accueillera un concours international de plateaux de fromage, qui seront réalisés le samedi de 11h00 à 13h00 puis jugés par le public durant l'après-midi. Les évaluations permettront de désigner le prix du public (la Girolle d'Or) qui sera remis le samedi soir dans le cadre de la soirée fondue géante organisée sous un chapiteau de cirque monté pour l'occasion.

Les visiteurs auront l'occasion de (re)découvrir les produits du terroir labellisés Spécialité du Canton du Jura, Jura bernois Produits du terroir et Neuchâtel Vins Terroir, dans le cadre d'un marché du fromage et des produits régionaux qui ouvrira partiellement le vendredi soir déjà et qui est organisé en collaboration avec la Fondation Rurale Interjurassienne sous l'égide de Pays romand-Pays gourmand. Le dimanche matin, un brunch concocté par l'Union des paysannes du Jura bernois offrira également la possibilité aux adeptes de se sustenter.

Une ferme vivante sera créée avec le concours des Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois. A plusieurs reprises durant le week-end, les visiteurs pourront assister à la traite des vaches dans l'espace agricole, puis à la transformation de leur précieux liquide en Tête de Moine AOP ou L'Etivaz AOP. Des visites guidées du musée de la Tête de Moine seront proposées tout au long du week-end. La fromagerie de Fornet-Dessous se présentera également dans l'espace agricole.

En collaboration avec Jura bernois Tourisme, des visites guidées de l'abbatiale ainsi que des visites de Bellelay sous forme théâtralisée seront organisées tout au long de la Fête.

Un espace dédié aux enfants sera également aménagé à proximité de la Maison de la Tête de Moine, ainsi que des ateliers organisés en collaboration avec l'école de Cirque du Jura dans le cadre du brunch du dimanche matin.

Le spectacle humoristique NOUS de Yann Lambiel et Marc Donnay-Monet (vendredi 4 mai), des numéros des élèves de l'Ecole de cirque du Jura, des animations musicales assurées par des groupes régionaux tels que les Nachtvagabunden, les Suiss'melodies et l'Echo des Ordons trouveront place sous un chapiteau du cirque Starlight et jalonneront le programme.

Daniel Bloch, CEO de Camille Bloch SA et parrain de la manifestation, se réjouit de pouvoir partager sa passion pour le chocolat et de mieux faire connaître notre région, où le fromage et le chocolat se rencontrent.

L'objectif de l'organisateur est d'attirer plus de 7000 visiteurs durant le week-end.

Le programme complet de la manifestation, ainsi que les réservations pour le spectacle NOUS le vendredi 4 mai, la fondue géante du samedi 5 mai et le brunch des produits régionaux du dimanche 6 mai 2018, se trouvent sur le site www.tetedemoine.ch. Les prélocactions sont également possibles à la Maison de la Tête de Moine à Bellelay.

L'entrée à la manifestation est libre. Nous vous recommandons de voyager en transports publics. Grâce à l'appui de notre partenaire Car postal, des bus supplémentaires circulent durant le week-end. Parking à disposition, en partie payant.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire :

Interprofession Tête de Moine

Olivier Isler +41 (0) 32 941 77 77

+41 (0) 79 275 65 33

Images : www.tetedemoine.ch/fr/fete/presse