

MAGAZINE Opération commune de la Berne francophone, du Jura et de Neuchâtel.

Une grande région, un seul terroir?



PASCAL HOFER

Aux yeux d'un habitant de Val-de-Travers, la tête-de-moine (on parle du fromage) est-elle un produit de sa région? Et comment un habitant de La Neuveville perçoit-il la taillaule? Comme un pain de sa région ou une spécificité neuchâteloise?

De sa région... Nous utilisons intentionnellement cette expression un peu vague géogra-

LE CHIFFRE

2,9 En millions, le nombre de têtes de moine AOP (Appellation d'origine protégée) qui ont été consommées dans le monde en 2016, peut-on lire dans le premier numéro du magazine «Terroir – A savourer».

phiquement pour parler d'un nouveau magazine (photo sp) dont nous avons signalé la naissance dans notre édition de mercredi. Il a pour titre «Terroir – A savourer» (ou «Schmackhaftes – Terroir», son contenu étant à la fois en français et en allemand). Objectif: présenter les produits du terroir de l'espace Bejune – Berne francophone, Jura et Neuchâtel – aux touristes, mais aussi aux habitants des cantons concernés.

C'est une première

Le premier numéro a été présenté mardi dans une métairie située sur les hauts d'Orvin, dans le Jura bernois. L'endroit – le bâtiment comme les pâturages alentour – ressemble furieusement aux restaurants de campagne du canton de Neuchâtel ou du Jura. Même constat pour les produits du terroir proposés à l'issue de la conférence de presse (quel regret d'avoir dû partir si vite, les mets avaient l'air divinement bons...)

Même région, mêmes produits, et pourtant! Ce magazine constitue en effet une première: jamais encore autant d'acteurs de l'espace Bejune s'étaient regroupés pour promouvoir, ensemble, les produits des trois régions. Ou de la région si l'on parle de l'Arc jurassien (avec ou sans le Nord vaudois).



Originaire du Jura bernois, confectionnée dans cette région et dans le canton du Jura, la tête-de-moine est typiquement un produit du terroir de l'Arc jurassien. DAVID MARCHON

Des regroupements similaires sont intervenus il y a plusieurs années déjà dans d'autres domaines. On peut citer la Haute Ecole Arc, la Haute Ecole pédagogique Bejune, Pro Senectute, Pro Juventute, sans parler de l'association Arcjurassien.ch. Le monde du tourisme a lui aussi réalisé «son» regroupement: l'Expo.02 a en quelque sorte donné naissance, en 2009, à l'as-

sociation Jura & Trois-Lacs. Son logo figure d'ailleurs en tête de la nouvelle publication.

Des produits, une entité?

Dès lors, une question s'impose: les produits du terroir de la région Bejune seront-ils un jour mis en valeur par une seule et même entité? «Je ne peux pas l'affirmer avec certitude», répond Yann Künzi, directeur de Neu-

châtel Vins et Terroir. «Ce qui est sûr, c'est que ce magazine constitue un premier pas dans cette direction. Et que faire du marketing et de la communication chacun dans son coin, c'est dépassé. A partir de là, je vois mal comment on n'en viendra pas un jour à mettre en place une structure commune.»

Il est toutefois un domaine où le chemin pourrait être plus long: celui des vins. On parle ici

ILS SONT HUIT AU FRONT

Huit organismes se sont regroupés pour éditer le nouveau magazine «Terroir – A savourer». Ils ont pour noms: Fondation rurale interjurassienne, Neuchâtel vins et terroir, Jura & Trois Lacs, Parc régional Chaseral, Parc régional du Doubs, Jura bernois tourisme, Jura tourisme et Tourisme neuchâtelois. ●

du vignoble neuchâtelois et de ceux qui se trouvent au nord des lacs de Biemme et de Morat (Vully). Les vins des Trois-Lacs, quoi!

Vins des Trois-Lacs

Mais un regroupement en termes de promotion se heurte à des problèmes techniques (en plus de la concurrence légitime à laquelle se livrent les producteurs de chacune des régions). Les lois et règlements cantonaux ne sont pas les mêmes, sans parler des AOC respectives (Appellations d'origine contrôlée). «Effectivement, ce n'est pas tout simple», confirme Yann Künzi. «Mais on peut y réfléchir quand même, ce que nous faisons d'ailleurs déjà. Pour ma part, je ne doute pas que l'ensemble des vins des Trois-Lacs, un jour, donneront lieu à une promotion commune.» ●