

La fabrication de la Tête de Moine à l'ancienne va perdurer

La retraite de Bernard «Lafleur» Froidevaux ne sonnera pas le glas de sa recette de la Tête de Moine fermière au feu de bois! Trois agriculteurs intéressés à perpétuer ce mode de fabrication sont prêts à reprendre le flambeau des mains du précurseur de Montfaucon. Tous les quatre étaient présents, en fin de semaine dernière à Berne, à l'occasion du Slow Food Market (le salon du bon goût en français), indique le Parc du Doubs, partenaire de ce dossier. L'association annonce aussi qu'un deuxième mur en pierres sèches sera réaménagé du côté du Noirmont (voir encadré).

Cette présence dans la capitale fédérale à l'occasion de ce grand marché des saveurs n'est pas fortuite. Elle lance «l'opération sauvetage» de cette fameuse spécialité, annonce le Parc du Doubs dans sa récente lettre d'information.

Réunissant quelque 200 producteurs, le 3^e Slow Food Market a donné l'opportunité au «père» de la Tête de Moine fermière au feu de bois et à ses successeurs potentiels d'aller à la rencontre du public. Ils ont bien évidemment offert des rosettes en dégustation. Toutefois, cette initiative s'inscrit avant tout dans l'optique de la recherche de fonds «pour la sauvegarde de cette recette unique au monde» indique le Parc du Doubs, qui accompagne cette

démarche. «Cette action à Berne a permis de sensibiliser des visiteurs de toute la Suisse et même de l'étranger. Ce savoir-faire que Bernard Froidevaux a relancé depuis 1989 doit être absolument préservé, au-delà de sa prochaine retraite» explique Nicolas Sauthier, responsable Communication des Parcs Doubs & Chasseral.

Une campagne de dons, sur un mode participatif, doit aider les futurs producteurs pour des investissements qui s'avéreront d'importance, afin d'acquérir le matériel adéquat à cette pratique originale. Le Parc du Doubs appuie naturellement cette démarche et espère qu'elle rencontrera un bon écho dans différents milieux.

Une pratique exigeante

Plus encore que les fabricants de la Tête de Moine traditionnelle, les futurs artisans du fromage de type fermier au feu de bois sont soumis à un cahier des charges exigeant. «Il y a une dizaine de mesures contraignantes supplémentaires, par exemple l'utilisation de lait bio qui, de plus, doit être fourni par des races de vaches à cornes!» précise Nicolas Sauthier, qui a bon espoir de voir cette pratique se perpétuer grâce aux futurs producteurs, dont l'identité sera révélée dans un futur proche. (pha)



Trois agriculteurs sont prêts à s'engager dans la fabrication de la Tête de moine fermière au feu de bois, laquelle a acquis ses lettres de noblesse grâce à Bernard «Lafleur» Froidevaux de Montfaucon, prochainement retraité.

photo Ferme Lafleur

Un nouveau mur Sous-le-Terreau

Dans sa récente lettre d'information, le Parc du Doubs fait état d'une prochaine restauration d'un mur de pierres sèches, sur la commune du Noirmont, plus précisément du côté de Sous-le-Terreau. Le financement pour cet ouvrage est assuré et il pourra compter sur le soutien de la commune du Noirmont, du Fonds suisse pour le paysage et de l'Office fédéral de l'environnement. Des pourparlers sont encore en cours avec les propriétaires privés concernés par la remise en état de cet ouvrage, mais les responsables ont bon espoir de voir le chantier s'ouvrir dans les meilleurs délais. A l'automne dernier, un mur de 72 mètres avait déjà été restauré aux Creux-des-Biches, sous la conduite des muretiers expérimentés de l'Association jurassienne de la pierre sèche. (pha)