

# L'invité du Jura Libre

## Julien Crevoisier

### Données personnelles

Je suis né à Zurich le 11 janvier 1973. Je suis originaire de Lajoux et suis le petit-fils de Georges Membrez, fondateur et mécène du Rassemblement jurassien avec Daniel Charpillon, grand ami de Roger Schaffter et Roland Béguelin.

Mon parcours: classes obligatoires à Delémont, lycée à Porrentruy, licence en économie politique à Neuchâtel et un master en sciences politiques à Swansea (pays de Galles).

J'ai créé ma propre entreprise spécialisée dans la gestion de projets et la direction *ad interim*.<sup>1</sup>

**Jura Libre.** – Preuve en est votre poste à la direction de la Fromagerie des Franches-Montagnes au Noirmont.

**Julien Crevoisier.** – Direction *ad interim*, je dois le préciser.

**Jura Libre.** – Un bref historique de l'établissement.

**Julien Crevoisier.** – Au Noirmont, on trouvait de longue date une fromagerie connue, la maison Kaelin, qui a été rachetée par la MIBA en 2016. L'expansion de la demande notamment a justifié la construction d'un nouveau centre de production hors du village. J'ai reçu un mandat pour développer la galerie de visite inaugurée en 2019 et de prendre la direction *ad interim* de la fromagerie en 2022. La fromagerie est centrée sur deux pôles:

1. La production.
2. Le «centre visiteurs», avec accueil, spectacle immersif, découverte de la fabrication et éléments didactiques. Nous y avons ajouté récemment une dimension artistique, avec une exposition temporaire de la photographe Chloé Termeno. Un monde d'expériences et d'émotions.

**Jura Libre.** – Parlons un peu des produits.

**Julien Crevoisier.** – Nous produisons six fromages, dont deux AOP (appellation d'origine protégée) et quatre spécialités. Les AOP sont la Tête de Moine et le Gruyère. Les spécialités sont le Noirmont, le Roc-Montès, le Franches-Montagnes et le Taïgnon.

**Jura Libre.** – Quelle est la différence entre une AOP et une «spécialité»?

**Julien Crevoisier.** – Le principe des AOP se fonde sur deux axes:

- le **qualitatif**, avec un cahier des charges rigoureux, donnant au client la garantie de ce qu'il achète. Il permet aussi de combattre les contrefaçons!
- la **répartition de la valeur ajoutée** au long de la filière de production.

Ce dernier point mérite une explication. Entre le lait qui sort du pis de la vache et le fromage acheté au magasin, on trouve une série d'étapes et donc d'acteurs. Le but est de rémunérer équitablement chaque acteur tout au long de la chaîne.

Ce n'est pas seulement dans un but philanthropique, mais pour assurer la continuité dans les diverses professions impliquées. Nous en reparlerons plus bas.

**Jura Libre.** – Parlons chiffres.

**Julien Crevoisier.** – La Fromagerie des Franches-Montagnes traite annuellement 5,5 millions de litres de lait. Ils sont fournis par 19 producteurs, tous situés dans un rayon de 5 km à peu près. À noter que nous payons les producteurs mieux que l'industrie laitière.

Il en sort 450 tonnes de Têtes de Moine, 50 tonnes de Gruyère et 30 tonnes de «spécialités». À noter que ces dernières ne sont pas protégées et nous courons le risque qu'un autre fromager appelle son produit «Franches-Montagnes» ou «Noirmont».

**Jura Libre.** – Nous allons nous concentrer un peu sur le produit phare, à savoir la Tête de Moine.

**Julien Crevoisier.** – Une histoire unique, qui a commencé il y a presque 1000 ans! Les moines de Bellelay d'abord, de l'ordre des Prémontrés, les inventeurs. Après les bouleversements politiques, le savoir-faire a été repris par des paysans de la région.

En 1855, un certain Hostettler va à Paris et obtient une médaille d'or au Concours universel. C'est la consécration, le titre de noblesse, mais la consommation reste limitée par la difficulté du «grattage» au couteau. Et puis voilà qu'intervient Nicolas Crevoisier, dont je suis le petit-cou-



sin. Nicolas, c'est la révolution de la girole, l'invention géniale de simplicité, de commodité et, disons-le, d'élégance! On voit que la rencontre de la tradition et de l'inventivité peut produire des miracles.

Et ce miracle se lit dans les chiffres. On produisait 200 tonnes de Tête de moine avant la girole. On en produit 3300 tonnes aujourd'hui. On a multiplié la production par 16 en 40 ans. Une progression de 1500%. Qui dit mieux?

**Jura Libre.** – La vraie success-story, comme on dit aux Congrès de la francophonie...

**Julien Crevoisier.** – Certes. Mais il n'est pire erreur que de s'endormir sur ses lauriers. C'est pourquoi nous devons penser à l'avenir. Nous essayons de faire face aux problèmes futurs en développant la plus grande communication possible entre secteurs: agriculture, économie, tourisme. L'un des enjeux majeurs est de pérenniser des professions difficiles. Les éleveurs et les fromagers travaillent 365 jours par an, avec des efforts physiques considérables.

Il y faut de la passion, de la volonté, de l'endurance. Le recrutement des jeunes dans une «civilisation des loisirs» est une vraie gageure.

**Jura Libre.** – La solution?

**Julien Crevoisier.** – Du moins une tentative. Notre «Centre visiteurs», qui permet aux clients de voir la fabrication du fromage en direct, valorise indiscutablement la profession et renforce son attractivité. Elle lui donne une dimension spectaculaire, au sens premier du terme. Nous organisons d'ailleurs des visites guidées par un passionné du métier et les retours que nous en avons sont très positifs.

**Jura Libre.** – Quelle est la clientèle et comment se répartit-elle?

**Julien Crevoisier.** – D'abord un pic de vacanciers en juillet-août, avec une prédominance d'Alémaniques urbains, pour lesquels le Jura et particulièrement les Franches-Montagnes, si proches et si différents, sont un havre.

Suite page 7

## L'invité du Jura Libre: Julien Crevoisier

**Julien Crevoisier.** – Nous avons aussi des cars, dont la provenance se situe grosso modo dans un rayon d'une heure et demie de route: Yverdon, Berne, Bâle, par exemple.

Par ailleurs, durant les saisons calmes, nous organisons des expositions, comme celle de Chloé Termeno actuellement. Et là, nous drainons essentiellement une clientèle régionale.

**Jura Libre.** – La Tête de Moine est un fromage intercantonal. Cela pose-t-il des problèmes?

**Julien Crevoisier.** – Nous avons des réunions mensuelles de ce qu'on appelle l'interprofession, à savoir des représentants des maillons de la chaîne. Les discussions portent sur des questions concrètes, mais ne sont jamais perturbées par des que-

relles politiques, même si chacun a ses convictions en la matière. Nous avons donc une collaboration inter-cantonale réussie.

**Jura Libre.** – Dont Bellelay, cœur du Jura, est un exemple historique de longue date! Les moines catholiques soignaient les malades protestants de l'Orval.

**Julien Crevoisier.** – Le cœur du Jura rayonne par-dessus la frontière.

**Jura Libre.** – Grâce soient rendues à son fromage emblématique!

Propos recueillis par  
**Alain Charpiloz**

<sup>1</sup> Résolution S.A, Les Places 38, Éco-centre, 2855 Glovelier

La fromagerie: voir en haut à droite



Le «centre visiteurs» de la fromagerie du Noirmont