



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Courtemelon, 27 décembre 2019

Communiqué de presse

Nouvelles découvertes du Patrimoine culinaire suisse : « fromages du Jura »

En 2019, les fromages du Jura ont fait leur entrée dans le riche inventaire du patrimoine culinaire suisse. Depuis sa publication en 2008, l'Association du patrimoine culinaire suisse travaille à enrichir et maintenir vivant ce patrimoine.

La légende dit que l'hiver 1890 fut tellement rigoureux et enneigé dans le Jura et le Jura bernois que les paysans de la région ne pouvaient plus apporter le lait jusqu'à La Chaux-de-Fonds. Ils étaient donc contraints de transformer eux-mêmes et ont ainsi créé divers fromages, regroupés sous le nom de « Fromages du Jura ».

Les fromages du Jura représentent un groupe de fromages désigné sous diverses appellations, en général des noms de lieux s'étendant sur le Jura et le Jura bernois. Il s'agit de meules de 5 à 8 kg. Ils se distinguent de la [Tête de Moine AOP](#), produite dans la même région, par leur forme, leur poids, leur goût et leur histoire. Parmi ces fromages, on fabriquait à l'époque le « Telsperger », vraisemblablement fromage de Delémont (Delsberg, en allemand). Il en existait une grande diversité, variant selon le lait, le savoir-faire ou le mode d'affinage. C'est grâce à ces nouveaux fromages que la fromagerie de Fernet-Dessous, non loin de Bellelay, a vu le jour. À côté de sa fabrication principale constituée de Tête de Moine AOP, on y élabore également les « fromages du Jura », tels que le Moron ou le Fernet. Une autre fromagerie, située plus à l'ouest, au pied des Franches-Montagnes, fabrique un autre fromage du Jura bien connu, le Chaux-d'Abel, nommé à l'origine Petit Chaux-d'Abel, ainsi que du grand Chaux-d'Abel. Les fromages du Jura constituent donc une famille à côté de celle de la Tête de Moine AOP. Cette famille englobe aujourd'hui les fromages suivants :

- **Chaux d'Abel**
- **Moron**
- **Fernet**
- **Erguel**
- **Divers fromages fermiers du Jura et du Jura bernois.**

Sur [le site du Patrimoine culinaire suisse](#), vous trouverez plus de 400 produits appartenant à notre patrimoine culinaire et culturelle, inventoriés de manière rigoureuse et scientifique!

Pendant ces jours des fêtes nous sommes convaincus que notre inventaire constitue un véritable trésor de produits pour inspirer vos menus de fin d'année. Pourquoi ne pas apprêter un plat ou un apéro à base

de viande de cheval ou de délicieux fromages du Jura ? Sans oublier notre riche catégorie « [produits de boulangerie et pâtisserie](#) » qui vous dévoile toute la profondeur historique des fameux et traditionnels gâteaux et biscuits de Noël, tels que la [bûche de Noël](#), [les biscômes](#), [pains d'épices](#) et autres. Faites-vous plaisir en fouillant ce trésor qui est notre richesse culinaire !



Annexes

Fiche Fromages du Jura, français :

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits?text=fromages+du+jura&canton=&categorie=#466>

Contacts

Olivier Girardin, Président
Patrimoine culinaire suisse

olivier.girardin@frij.ch

Tél 079 / 415 14 89

Astrid Gerz, Secrétariat
Patrimoine culinaire suisse

astrid.gerz@agridea.ch

Tél 078 / 684 77 99

Olivier Boillat, Communication

olivier.boillat@frij.ch

Tél 078 / 757 08 78