The resilience of Tête de Moine Protected Designation of Origin (PDO) value chain

MOVING Reference Region
Swiss Jura
Country
Switzerland
Authors
Luca Piccin (ORIGIN)
More info
https://www.moving-h2020.eu/reference_regions/swiss-jura-switzerland/

Tête de Moine cheese is made in nine regional dairies in accordance with the PDO specifications. Not less than 70% of the cows' feed ration must originate from the farm or from adjoining communal pastures on which the cattle must be kept for at least 120 days. Farmers, cheesemakers and ripening experts work with the most modern equipment, but in accordance with traditional craftsmanship. For example: silage feed is prohibited. The ripening period begins after the salt-water bath, when the cheese loaves are stored for at least 75 days on spruce boards in the PDO geographical area, during which time they are regularly tended by automated machines. A procedure known as "taxation" (quality control and approval) is carried out every month in the cellars, during which the cheese is evaluated in accord to strict criteria. Tête de Moine PDO is not cut, but pared into "rosettes" with a Girolle or a similar device. This is an important innovation which favoured the selling of the cheese: between the introduction of the Girolle in 1982 and the creation of the PDO in 2001 the volumes increase from 20 to 1600 tons. This trend will probably continue as there is still a significant pool of milk production in the PDO region. Nevertheless, grass can be vulnerable to climate change and producers are aware that the value chain will have to cope with these constraints and also with a strong societal demand for a higher proportion of grass in the cows' ration. Among the strategies identified to foster resilience: to keep the professions (breeder, cheesemaker) attractive to new generations; to promote fodder and water storage; to strengthen the link with local resources, particularly wooded pastures; to develop synergies with other sectors, such as tourism and culture.

MOVING receives funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 862739. The content of this document does not reflect the official opinion of the European Union. Responsibility for the information and views expressed therein lies entirely with the author(s).

La résilience de la chaine de valeur de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Tête de Moine

Le fromage Tête de Moine est produit dans neuf fromageries, conformément au cahier des charges de l'AOP. 70% de la ration des vaches doit provenir de l'exploitation ou des pâturages communaux attenants sur lesquels les bovins doivent être gardés pendant au moins 120 jours. Agriculteurs, fromagers et affineurs travaillent avec des équipements modernes, tout en respectant les traditions. Par exemple: l'ensilage est interdit. L'affinage s'effectue pendant au moins 75 jours sur des planches d'épicéa; pendant ce temps les fromages sont régulièrement entretenus par des robots de soins. Une procédure de "taxation" (contrôle de la qualité) est effectuée chaque mois dans les caves, pour évaluer le fromage selon des critères stricts.

La Tête de Moine AOP est découpée en rosettes à l'aide d'une Girolle ou d'un dispositif similaire. C'est une innovation importante qui a favorisé les ventes: entre l'introduction de la Girolle en 1982 et la création de l'AOP en 2001, les volumes sont passés de 20 à 1600 tonnes. Cette tendance va probablement se poursuivre car il existe encore un important bassin de production laitière dans l'aire de l'AOP. Néanmoins, l'herbe peut être vulnérable au changement climatique et les producteurs sont conscients que la chaîne de valeur devra faire face à ces contraintes mais aussi à une forte demande sociétale pour une plus grande part d'herbe dans la ration des vaches. Parmi les stratégies identifiées pour favoriser la résilience: maintenir l'attractivité des métiers (éleveur, fromager) pour les nouvelles générations; favoriser le stockage de fourrage et d'eau ; renforcer le lien avec les ressources locales, notamment les pâturages boisés ; développer des synergies avec d'autres secteurs, comme le tourisme et la culture.