

Fier de sa damassine, le Jura rechigne à la protéger

Eau-de-vie Plus qu'un alcool, la Damassine AOP a un rôle d'ambassadrice pour le canton. Mais les petits producteurs ne se rallient pas tous à la certification

Valentin Schnorhk

valentin.schnorhk@lematindimanche.ch

Elle est au Jura, et particulièrement à l'Ajoie, ce que l'abricotine ou l'eau-de-vie de poire williams sont au Valais. «La damassine est l'ambassadrice d'une région. Son importance va au-delà du produit», affirme Alain Perret, président de l'interprofession Damassine AOP. Mais la damassine est avant tout une eau-de-vie issue d'une petite prune, le damasson rouge-jaune, qui pousse dans les vergers jurassiens.

La légende veut que celle-ci ait été ramenée par les croisés d'un voyage en Orient. Elle y doit son appellation, en référence à la ville de Damas, capitale de la Syrie. Mais c'est bien en Ajoie que le damasson s'est établi. Avant de s'y faire un nom sous sa forme distillée.

La filiation à la région est un parcours semé d'embûches. Dans les années 1990, deux associations de producteurs s'opposent pour déposer leur propre demande d'AOP, avec des ca-

hiers des charges qui divergent. Finalement, en 2005, après négociations et compromis entre les deux parties réunifiées, l'AOP est enregistrée. Derrière, plusieurs recours sont déposés, dont un allant jusqu'au Tribunal fédéral mais n'aboutissant pas. Il a donc fallu attendre 2010 pour que le nom Damassine AOP soit réservé aux producteurs de l'interprofession respectant le cahier des charges établi.

L'AOP en péril?

Sauf que le damassonnier, l'arbre fruitier, a cela de particulier qu'on le trouve partout où on le trouve partout dans la région. «J'ai l'habitude de dire que chaque Jurassien est producteur de damassine, sourit Alain Perret. Il y a un damassonnier autour de chaque maison. Alors, quand il



Respecter le cahier des charges de la Damassine AOP est très contraignant. Aussi relativement peu de producteurs se sont affiliés à l'interprofession. Photos DR

y a une bonne année, même les particuliers distillent.»

Non sans inconvénients. Pour les plus petits producteurs, respecter le cahier des charges de l'AOP est très contraignant. De même que l'adhésion à l'interprofession est coûteuse (180 francs par année, plus une taxe sur la production de 2 francs par litre), surtout si on ne produit pas chaque année...

Dès lors, beaucoup rechignent à entreprendre les démarches et préfèrent produire dans leur coin. Si ceux-là ne peuvent certes pas utiliser l'appellation Damassine AOP et doivent nommer leur alcool «eau-de-vie de damassons rouges», ils sont extrêmement nombreux. Dans *Le Quotidien Jurassien*, la semaine dernière, le fondateur de l'interprofession, Michel Juillard, tirait le signal d'alarme: «Le risque est de voir se développer l'eau-de-vie de damassons aux dépens de la damassine, et à terme de perdre l'AOP.» Contacté, il ajoute qu'«une telle issue serait regrettable, au vu de l'énergie investie pour obtenir cette AOP».

Un danger qu'écarte totalement Alain Farine, directeur de l'Association suisse des AOP-IGP: «Les conditions sont drastiques pour perdre une AOP. Il faudrait que plus personne ne l'utilise pendant plusieurs années.» Même son de cloche chez les autres acteurs, dont Rémy Oeuvery, ex-secrétaire-caissier de l'interprofession: «L'AOP n'est pas en danger. Les producteurs qui ont ad-

Le baromètre



Damassiniers. C'est le nombre d'arbres actuellement en production chez un pépiniériste avant d'être plantés cet automne. Cela s'inscrit dans le cadre du projet VERGERS +, qui en a déjà planté 1500 (soit 12,5 hectares) depuis 2008.



Membres. Soit le nombre de producteurs affiliés à l'interprofession. Un chiffre important pour une telle association mais limité au regard des 1652 producteurs d'eau-de-vie de damassons rouges répertoriés en 2014 et 2015.

hérité à l'interprofession y tiennent. Il faut se rendre compte que l'AOP a apporté un plus au produit, dont on est sûr qu'il est vraiment pur.»

D'ailleurs, la production de Damassine AOP est appelée à se développer. En effet, dans le cadre du projet VERGERS +, mis en place par la Fondation rurale interjurassienne en 2008 pour développer le verger haute tige de la région, environ 1500 damassiniers ont été plantés, «principalement chez des agriculteurs appartenant à l'interprofession», explique Victor Egger, responsable du projet. De quoi répondre au souhait de Rémy Oeuvery, qui estime que «par respect pour nos parents, nous n'avons pas le droit de perdre ce nom lié à notre région et qui a traversé les âges». ●