



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 9 août 2022

## 1ère fête de la Damassine AOP à Porrentruy et Mormont (JU)

Les 24 et 25 septembre prochains aura lieu sur les sites Ô Vergers d'Ajoie à Porrentruy et au gîte rural de la Bergerie à Mormont la toute 1ère fête de la Damassine AOP. Elle permettra d'offrir une fête et ainsi une reconnaissance à ce fruit typique du Jura, d'élire le roi ou la reine de la Damassine parmi les producteurs de Damassine AOP de tout le canton, d'aiguiser les papilles des visiteurs avec la dégustation de produits innovants à base de Damassine AOP ou de fruits, le damasson rouge, de découvrir un marché « festival du goût » sur le site de Mormont, de déguster un repas dans la thématique, entièrement dédié à la Damassine AOP avec MC Roger, l'animateur qui donne sa voix au terroir. Ou encore d'admirer un ensemble de 75 damassons décorés par les élèves sur le site Ô verger d'Ajoie, profiter des animations pour enfants à Mormont, tour à dos de poney, carrousel, contes dans les vergers et de nommer la nouvelle ambassadrice de la Damassine AOP.

L'interprofession de la Damassine AOP dresse tout d'abord un bilan positif sur la production de Damassine AOP ces dernières années (10 à 12'000 litres d'eau-de-vie certifiée par année en moyenne). Cette année 2022 s'annonce excellente pour une bonne partie des producteurs, en effet, certains en Haute-Ajoie, ont subi de plein fouet, un passage de grêle qui a détruit jusqu'à 90% des récoltes. L'interprofession souhaite poursuivre son développement et la valorisation de sa filière Damassine AOP, produit emblématique du canton du Jura.

Cette 1ère fête de la Damassine AOP, s'inscrit dans un axe promotionnel de « Renforcement de la promotion collective ». Elle se déroulera les 24 et 25 septembre 2022 et, elle est organisée conjointement par l'interprofession de la Damassine AOP, BeJu Tourisme rural et la Fondation Rurale Interjurassienne. Le but est la mise sur pied d'une manifestation tous les 2 ans fin septembre, en alternance avec le Concours suisse des produits du terroir. La manifestation mettra en valeur le produit emblématique qu'est la Damassine AOP, ainsi que son fruit le damasson rouge mais également l'ensemble des produits du terroir labélisés « Spécialité du canton du Jura » et « Jura bernois produits du terroir ». L'agritourisme sera également mis en valeur avec les animations des prestataires agritouristiques membres de BeJu Tourisme rural. C'est un événement de qualité et convivial qui permettra de mettre en valeur ce fruit unique, son eau-de-vie, mais aussi tous les produits dérivés à base de Damassine AOP au travers des savoir-faire des 83 producteurs agréés.

Le site du gîte rural de « La Bergerie » à Mormont offrira une ambiance familiale avec un marché de produits régionaux, des animations musicales, des balades en char attelé et en poney, des contes destinés aux enfants racontés dans les vergers de damassiniers, un carrousel et la possibilité de découvrir des petits animaux. En visite libre, il sera possible de découvrir l'offre du gîte rural tel que le sentier de Damas ou les arbres remarquables. De la restauration chaude sera également proposée avec notamment un « Festival du goût » dans le cadre du marché où les producteurs sont invités à proposer des portions de dégustation de leurs spécialités pour CHF 5.- afin de permettre aux visiteurs de découvrir de nombreux produits. L'association BeJu Tourisme rural, dont Rolf Amstutz est Président, compte plus de 60 prestataires agritouristiques dans le Jura et le Jura bernois. Cette branche se développe de plus en plus dans la région, grâce notamment à la réalisation des réseaux équestres qui relient les prestataires







entre eux. Ce sont plus de 1'000 km de réseaux équestres qui sont en train d'être balisés dans le cadre du projet de développement régional Marguerite dont BeJu Tourisme rural est partenaire.

Le site Ô Vergers d'Ajoie offrira une ambiance plutôt détendue avec des visites guidées ou libre du musée suisse des fruits et de la distillation, le sentier didactique de la Damassine AOP, des démonstrations de distillation et de la dégustation. Son grand magasin de produits régionaux vous permettra de découvrir les produits labélisés du Jura et du Jura bernois, des produits médaillés du Concours suisse des produits du terroir et les meilleures eaux-de-vie de Suisse. Le site sera mis en valeur avec de grands damassons en bois décorés par les écoles jurassiennes dans le cadre du concours « Imagine ton damasson! » lancé par l'interprofession. Les résultats seront d'ailleurs dévoilés le dimanche matin 25 septembre sur le site Ô Vergers d'Ajoie. Trois prix du jury, 1000, 500 et 300 francs, récompenseront les écoles jurassiennes ainsi qu'un prix du public de 200 francs. A 15 minutes à pied du site, la distillerie de Porrentruy vous ouvrira également ses portes durant tout le week-end.

La manifestation sera aussi l'occasion de célébrer la meilleure Damassine AOP, le meilleur produit à base de Damassine AOP et le meilleur produit à base du fruit du damasson rouge. En effet, un concours a été mis en place spécialement pour l'occasion. Il est ouvert aux producteurs de Damassine AOP, ainsi qu'aux producteurs de produits du terroir à base de damasson rouge et de Damassine AOP. Des informations complémentaires peuvent être obtenues sur le site de la manifestation www.fetedeladamassine.ch La remise des prix sera faite dans le cadre de la soirée de la Damassine AOP qui se déroulera le samedi soir 24 septembre à la salle des fêtes de Alle où un menu sur le thème de la Damassine AOP sera proposé par le restaurant de la Fondation rurale interjurassienne avec Mc Roger, chanteur humoristique du terroir, qui animera la soirée.

Les 2 sites de la manifestation seront reliés par des **navettes mini-bus**, ainsi que par un parcours de randonnée que les visiteurs peuvent faire librement (2h) ou accompagné (2h30) par 2 producteurs de Damassine AOP qui guideront les randonneurs autour de cette thématique en faisant une halte à la distillerie de Porrentruy ou à la Ferme du Bonheur.

L'objectif des organisateurs est d'attirer des visiteurs d'Ajoie, du Jura et des cantons à la ronde.

Le programme complet de la manifestation, ainsi que les réservations pour la soirée de la Damassine AOP et les randonnées thématiques se trouvent sur le site www.fetedeladamassine.ch

Pour s'inscrire dans sa nouvelle stratégie marketing, suite à un état des lieux détaillé et une analyse de ses forces et de ses faiblesses, le comité de l'interprofession de la Damassine AOP a décidé d'organiser son plan marketing autour de trois axes majeurs : 1. Professionnaliser et rajeunir la filière, 2. renforcer la promotion collective et 3. améliorer la durabilité des vergers. Ceux-ci détermineront les objectifs et la politique de l'interprofession de la Damassine AOP pour ces prochaines années.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire :

Interprofession de la Damassine AOP

Sabine Ennesser, Présidente du comité d'organisation, 078 611 41 01, sabine.ennesser@gmail.com

Alain Perret, Président de l'interprofession, 079 334 59 51, alain.perret@hotmail.com

Magali Ackermann, Fondation rurale interjurassienne, 032 545 56 10, magali.ackermann@frij.ch





