

**Assemblée de l'Interprofession Damassine AOP
du 23 mai 2014 à 20h00 à Miécourt au restaurant de la Cigogne**

1. M. Alain Perret ouvre l'assemblée et salue les 30 personnes présentes.

Le président donne connaissance de la liste de 9 personnes excusées :

Jean-Pierre Ribeaud , Jean-Paul Stouder Sté d'arboriculture de Courrendlin, Michel Juillard, Christophe Schaller, Fabien Mascaro, Jean-Louis Juillard, Pierre Gigon, Daniel Fleury, Raymond Léchenne et Claude Gerber

L'ordre du jour est le suivant :

1. Ouverture, salutations
2. Nommer deux scrutateurs
3. Lecture du procès-verbal de la dernière assemblée
4. Rapport sur l'AOP Damassine
5. Comptes 2013
6. Bilan de la certification 2013 par un membre de la FRI
7. Fixer cotisations annuelles des membres pour 2015
8. Admissions – démissions
9. Nomination au comité
10. Exposé de Mme Célia Baume sur son travail de diplôme
11. Divers

2. Nominations de deux scrutateurs

M. Frédéric Vullier et Gérard Meyer
sont nommés scrutateurs.

3. Lecture du procès verbal de la dernière assemblée

Le secrétaire, Rémy Oeuvray donne lecture d'un long procès-verbal de la dernière assemblée.

Le procès-verbal est accepté sans observation et avec remerciements à son auteur.

4. Rapport sur l'AOP pour la Damassine par Alain Perret et Victor Egger.

Alain rapporte sur les événements de l'année écoulée.

1. Tout d'abord les démarches concernant le changement de l'AOC en AOP sont en cours et nous attendons de l'OFAG ces modifications.
2. Nous rencontrons assez souvent des produits non certifiés qui apparaissent sur des étalages, des restaurants, des foires, des marchés ou sur des sites internet.
Une séance avec le chimiste cantonal s'est tenue à Delémont. Le chimiste a été interpellé à ce sujet et il doit lors de contrôles veiller à ce que la législation soit respectée.

3. Une rencontre également avec Me Steullet pour évoquer la problématique hors canton. Le cas du Damascino n'est toujours pas réglé et continue toujours de vendre ce produit alors que la législation le met hors la loi.
4. Concernant le site internet Damassine.org, nous avons envoyé à tous les producteurs un questionnaire vous demandant de nous faire parvenir vos photos et indications concernant votre production ceci afin de les incorporer ce site. Toutes les infos reçues sont actuellement en lignes depuis plusieurs mois. Nous ne communiquons pas le prix de vos distillats. Nous n'avons pas envoyé de rappel pour les producteurs qui n'ont pas répondu. Pour ceux qui ont oublié, vous pouvez toujours faire parvenir au secrétariat de l'Interprofession Damassine vos infos qui seront incorporées dans une page. Pour ceux qui ont répondu et qui sont sur le site, ils peuvent à tout moment faire modifier le contenu. Par contre, nous mettons sur le site seulement les produits et photos qui concernent la Damassine.
5. Pour terminer, Alain Perret espère que les fruits qui sont actuellement bien accroché aux branches suffiront à satisfaire les demandes toujours grandissantes et ainsi continuer à faire rayonner notre produit en Suisse et à travers toute l'Europe.

Alain Perret ouvre la discussion sur son rapport.

Aucun complément n'est demandé.

La parole est donnée à Victor Egger qui va nous entretenir sur certaines propositions.

Victor revient sur notre participation à Goûts et Terroirs à Bulle. 5 producteurs ont participé à cette journée organisée par la RFA. Rencontre avec un nombreux publics et succès pour notre distillat.

Défense de notre distillat dans un article paru en français et en allemand dans Panissimo, journal des pâtisseries / boulangers. Article qui expliquait que tous les produits portant le nom Damassine doivent-être fabriqués avec notre produit AOP.

Contact pris avec Jardin Suisse pour leur faire changer sur leur catalogue le nom Damassine. Suggestion d'appeler leurs arbres damassiniens ou autre.

Un cours a été organisé pour la distillation, spécialement sur la Damassine, ceci afin d'améliorer la qualité. Cours de 3 jours ou 26 personnes y ont participé, mise en tonneau, distillation et dégustation, donc un succès. Une attestation a été remise aux participants.

Ce cours selon une demande, sera remis sur pieds d'ici une année ou deux.

1. Action groupée de filets pour la récolte de Damassine. Filet Tegunet 220 de 4m1 X 100 m1 au prix de 0,80 Fr/m2
2. Action de sécateurs à accu
3. Action d'échelles professionnelles
4. Dans le contexte de Verger + il a été planté 700 arbres hautes tiges
5. Des banderoles aux couleurs de l'AOP ont été faites afin de marquer la présence de la Damassine AOP lors de manifestation.

Une subvention de 18% a été négociée avec les fournisseurs.

En octobre, les producteurs ont reçus des autocollants et des cartons * Ici on vend de la Damassine *. Ces documents sont à remettre aux commerçants qui vendent de votre Damassine AOP. Vous pouvez en redemander au secrétaire Rémy Oeuvray, car ces documents portent une date limite.

Victor nous donne en primeur une calculation effectuée par la section arboricole de Courtemelon concernant les coûts de production de la Damassine pour 1 ha. Dans ce calcul tout est compris depuis la surface prise en compte en location, la plantation, les protections, les traitements, les machines, la mise en production en 5 ans, la récolte, les filets, les tonneaux, la mise en fermentation, la distillation, les bouteilles, les bouchons, l'étiquetage, la taxe de distillation, la taxe de la RFA et la promotion.

Sur une base de 50 kg par arbre par année, moyenne se basant sur 150 kg de fruits en bonne année et ensuite pendant 2 ans plus de production. Cela représente 437 heures par année. Le prix à l'heure moyen se base sur 28.- Fr /heure. Un bénéfice estimé qui se monte à 16'000.- Fr pour une vente à un grossiste.

Ces différents calculs tiennent compte du maintien du prix. A titre d'information, certaines maisons et magasins vendent de la mirabelle à 44.- Fr pour ½ litre.

Le cas présenté est idéal, mais Victor incite les producteurs aussi à planter car nous n'avons pas de problèmes d'écoulement.

Un cours de dégustation sera mis sur pied en automne ainsi qu'un cours de mise en tonneaux programmé pendant la récolte.

Enfin, pour la promotion l'Interprofession Damassine a acheté des verres gravés avec le logo Damassine. Deux verres seront offerts après l'assemblée à chaque producteur. Pour ceux qui en désirent plus, le comité a décidé pour faire de la promotion de vendre ces verres au prix de 3.-Fr/pce. Le secrétaire Rémy Ouevray se tiendra à votre disposition après cette assemblée pour la distribution.

5. Comptes 2013

La lecture complète des comptes n'étant pas demandée, Rémy donne lecture du bilan.

Au produit : 18'939,62 Fr

Charges : 25'876,70 Fr

Solde au 1.1.2013 : 25'329,47 Fr

Bénéfice de l'exercice 2013 : 6'937,08 Fr
--

Solde en caisse au 31.12.2013 : 32'266,75 Fr

Après lecture du rapport des vérificateurs des comptes, ceux-ci sont acceptés à l'unanimité et l'assemblée en donne décharge au caissier.
--

6. Bilan de la certification 2013 présenté par M. Lionel Gilliotte

C'est Victor Egger qui rapporte sur ce point faisant suite à un empêchement de M. Lionel Gilliotte

Le responsable de la FRI ayant eu un empêchement c'est Victor Egger qui nous donne quelques informations.

Il y a eu 100 lt à 100%vol de produite en 2013. 20 producteurs font parties de la marque des spécialités du Canton du Jura.

Très mauvaise année pour les producteurs.

Certains petits producteurs ont démissionnés.

La cause est le prix de 180.- Fr à payer chaque année.

C'est l'AJAPI qui s'occupe du contrôle du processus de certification et de l'encaissement des frais liés au travail. Cet organisme s'excuse du terme employé de * cotisation * dans le courrier que vous avez reçu. Ce n'est pas une cotisation mais le mot de * redevance * qui représente le prix de la certification et de 2.-Fr/100%vol.

Par contre 20 producteurs font parties de la marque * spécialité du canton du Jura *.

La cotisation qui est de 50.-Fr/année représente l'appartenance à l'Interprofession Damassine.

Le changement d'AOC en AOP est en cours. Ce changement apportera à notre AOP ainsi qu'à toutes les AOP et IGP la reconnaissance européenne soit dans 28 pays. Lors de la dernière assemblée vous avez donné votre accord pour établir les démarches. La modification a été demandée à l'OFAG ainsi que pour le logo. Le logo actuel est quelque peu compliqué à réaliser et le comité a décidé de le modifier. Le dégradé de l'ancien a été corrigé et ne contient plus ce dégradé.

Alain précise que le délai pour être conforme est fixé au 31 décembre 2017.

7. Fixer la cotisation annuelle des membres pour 2015

Alain Perret présente l'objet soit 50.- Fr de cotisations pour les membres et les sociétés.

La proposition est votée et acceptée à l'unanimité.

8. Admissions – démissions

Le président présente les :

Admissions : M. & Mme Pascal et Sabine Erard / Ennesser Pleujouse
M. Fabien Mascaro Bure
M. Alain Lachat Asuel
M. Walter Hügli

Démissions : M. Vincent Charmillot Boncourt
M. Zeller Maurice Alle
M. Babey Régis Glovelier
M. Schäerrer Ernest Courgenay
M. Smarius John Binningen
M. Willy Moeri Undervelier
M. Prêtre Bernard Boncourt
M. Jean-Pierre Rérat Sorvilier
M. Pierre-Alain Borgeaud
M. Serge Simonnin

Décision : les démissions sont acceptées à l'unanimité

9. Nomination au comité

Alain Perret rappelle la démission de M. Jean-Pierre Ribeaud du comité et propose M. Stéphane Marti de Courgenay pour le remplacer.

Décision : M. Marti est nommé par acclamation
--

10. Divers

M. Gérard Meyer demande qu'à l'avenir le rapport sur la certification soit présenté par la personne responsable de ce dossier à la FRI.

M. Didier Fleury met en garde les producteurs qui vendent de la Damassine dans des commerces. Certains achètent quelques litres de Damassine AOP et ensuite remplissent leur litre avec du damasson rouge. Ainsi certains consommateurs se plaignent de la tromperie.

M. Jean-Paul Lachat, chef de service, se dit très heureux d'apprendre qu'il n'y a pas de problème d'écoulement de la Damassine contrairement à d'autres produits où il y a pléthore de volume. Même si la Damassine ne représente qu'une infime partie du revenu agricole, il revient sur les chiffres donnés par Victor Egger sur la rentabilité de produire de ce distillat. C'est une heureuse surprise pour lui et n'estimait pas que l'on puisse arriver à cette rentabilité. Il est bien clair dans le Jura nous n'avons pas une grande tradition arboricole, mais la perspective d'avenir est intéressante.

Il revient sur les pionniers qui ont lancés le produit et relève le courage de ceux-ci.

Il est important pour le service de l'économie rurale et pour le Canton du Jura d'avoir à la tête de l'Interprofession Damassine des personnes motivées.

Il relève également le soutien de son service à la défense de l'AOP, mais qu'il n'est pas certain de pouvoir maintenir une aide substantielle à l'avenir, vu les finances du Canton. Quelques restrictions pourraient intervenir à l'avenir.

Il termine en souhaitant à chacune et à chacun une excellente récolte 2014 et une bonne fin de soirée.

M. Jean-Paul Lachat est vivement applaudi et est remercié chaleureusement par Alain Perret.

M. Jean-Paul Crelier signale une lacune quant au décès de M. Peter Dürr.

Alain Perret acquiesce cette lacune mais une carte a été envoyée à son épouse lors du décès de son mari par le secrétaire Rémy Ouevray.

Il relève également tout le travail et les conseils donnés par M. Peter Dürr à l'Interprofession Damassine. Personnage important pour notre Interprofession Damassine.

11. Exposé de Melle Célia Baume sur son travail de diplôme

Alain Perret présente Melle Célia Baume qui a réalisé son travail de diplôme à la HEG.

Travail qui s'intitule * Positionnement et stratégie de la promotion de la Damassine AOP *

Melle Baume remercie le comité de l'avoir invitée et trouve un grand plaisir à venir présenter et résumer son travail.

Son travail a consisté à se renseigner car elle ne connaissait pas la Damassine.

Donc, elle a envoyé aux producteurs des questionnaires et 70% ont répondu.

Ensuite de cela, pendant les journées du Concours jurassiens des produits du terroir, elle a interviewé les personnes sur ce qu'ils pensaient de la Damassine et toute une série d'autres questions.

Pendant ces 2 jours, 190 personnes ont répondu à ses questions dont 60 jurassiens.

Il ressort de son travail que tous les producteurs sont animés d'une passion, que la Damassine est un produit du terroir jurassien.

Une image à transmettre et de faire perdurer.

Elle suggère que lors de foires et de marchés, pour une publicité bien ciblée de faire des stands avec comme point de ralliement * la Damassine * et que des bâches publicitaires soient à la vue de du publique.

La Damassine est une image forte du Canton du Jura, il faut la transmettre c'est cela sa force.

Melle Baune reçoit de longs applaudissements pour sa présentation.

La parole n'étant plus demandée, il est 22h30 et le co-président Alain Perret lève l'assemblée.

Le co-président : Alain Perret

Le secrétaire/caissier: Rémy Oувray

