

598 EXPLOITATIONS POUR 17 724 HA

	2001	2011	Modification en %
Exploitations avec paiements directs (GELAN)			
Nombre d'exploitations	674	598	- 11.3
Surface agricole utile	18 742	17 724	- 5.4
Données selon OFS *			
Nombre d'exploitations	716	634	- 11.5
Surfaces en hectares			
Surface agricole utile (SAU)	19 234	17 928	- 6.8
Terres ouvertes	2 602	1 638	- 37.1
Surfaces herbagères	16 462	16 142	- 1.9
Cultures pérennes (essentiellement vigne)	65	57	- 13.1
Autres surfaces SAU	105	92	- 12.2
Emplois			
Emplois 50% et plus	1 447	1 221	- 15.6
Emplois jusqu'à 50%	541	489	- 9.6
Emplois hommes	1 256	1 072	- 14.6
Emplois femmes	732	638	- 12.8
Nombres d'animaux			
Bovins	26 154	26 112	- 0.2
Equidés	1 938	2 379	22.8
Moutons	2 043	2 292	12.2
Chèvres	661	1 000	51.3
Porcs	4 541	4 210	- 7.3
Volailles	58 756	62 256	6.0
Autres animaux	1 234	1 427	15.6

Sources: Office de l'agriculture et de la nature BE (GELAN) / Office fédéral des statistiques (OFS)
* L'OFS utilise des critères moins contraignants pour recenser le nombre d'exploitations agricoles, notamment en ce qui concerne les très petites exploitations.
Les surfaces herbagères occupent 90% de la surface agricole utile.

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Paniers du Jura bernois •

Commandes: Jura bernois Tourisme
Av. de la Gare 9, 2740 Moutier
Tél. 032 494 53 43, fax 032 493 61 56
E-mail: info@jurabernois.ch
Union des paysannes
du Jura bernois (UPJB), tél. 032 487 62 88



Fromages •

Tête de Moine et Gruyère , ainsi que de nombreuses sortes de fromages locaux et régionaux

Viandes •

Diverses saucisses, viande séchée et autres spécialités

Eaux-de-vie •

Gentiane, pomme, poire, pruneaux, bérudge

Apéritifs •

Goûtez à la tradition et au savoir-faire régional à travers des produits nobles et originaux.

Union des paysannes du Jura bernois (UPJB), groupe «Apéritifs»
Madame Rosemarie Gilgen
Le Quart Dessous 1, 2606 Corgémont
Tél. 032 481 40 08, aperitifs@terroir-jurabernois.ch



Liste des produits et des producteurs:
www.terroir-juraregion.ch

Vins du lac de Biene AOC •
Sur les rives du lac de Biene, plus de 80 vigneron exploitent une aire viticole de quelque 220 ha, dont une partie sur la commune de La Neuveville dans le Jura bernois. Plus de 40 cépages ont trouvé leur terre de prédilection dans cette région. Le sol calcaire caractéristique se prête de façon idéale aux cultures du chasselas et des variétés bourguignonnes, chardonnay ainsi que des pinots (pinot noir, pinot gris, pinot blanc). Même les müller-thurgau, gewurztraminer, sauvignon blanc et beaucoup d'autres spécialités encore profitent de conditions optimales. Dans les variétés rouges, nous trouvons en plus du pinot noir aussi les malbec, diolinoir ou St-Laurent qui sont souvent élevés en barriques.

Source: www.vinsdulacdebiene.ch

Diffusion
 Jordils 3
1000 LAUSANNE 6
Tél. 021 613 11 31
Fax 021 613 11 30
E-mail: info@agirinfo.com
www.agirinfo.com

Conception, réalisation, édition: AGIR
Collaboration:
Chambre d'agriculture du Jura bernois
Photos paysages: Daniel Geiser

Tirage: 5000 exemplaires / mai 2013

L'agriculture EN TERRE DU JURA BERNOIS



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.
www.agriculture.ch

LE JURA BERNOIS EN QUELQUES CHIFFRES

Nombre de communes	49
Population (1.1.2011)	51 668
Superficie	km² en %
Forêts et boisements	196 36.2
Pâturages boisés	171 31.5
Champs, prés, plantations, vergers, pâturages	137 25.3
Habitat, infrastructure, surfaces improductives	38 7.0
Superficie totale	542 100.0
Altitude la plus basse: lac de Biene	429 m
Altitude la plus haute: sommet de Chasseral	1607 m
Frontière commune avec:	km
Neuchâtel	36
Jura	79
Soleure	27
et autres districts du canton de Berne	32



PRINCIPALES MANIFESTATIONS AGRICOLES

Foire de Chaindon	1 ^{er} lundi de septembre
Marché-concours bovin, Tavannes	début octobre
Marché paysan	octobre
Journées équestres Mont-Crosin	septembre
Mises bétail de l'Arc jurassien	tournois

ADRESSES UTILES

DIRECTION DE L'ÉCONOMIE PUBLIQUE DU CANTON DE BERNE

Münsterplatz 3a
3011 Berne
Tél. 031 633 48 44
Fax 031 633 48 52
www.vol.be.ch
E-mail: info.vol@be.ch



Andreas Rickenbacher
Conseiller d'Etat

OFFICE DE L'AGRICULTURE ET DE LA NATURE DU CANTON DE BERNE

Herrengasse 1
3011 Berne
Tél. 031 633 46 88
Fax 031 633 50 35
E-mail: info.lanat@vol.be.ch



Urs Zaug
Chef d'office

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA BERNOIS (CAJB)

Le Plan 37
2616 Renan
Tél. 032 963 15 51
Fax 032 963 14 81
E-mail: cajb.haemmerli@bluewin.ch



Bernard Leuenberger
Président



Annemarie Hämmelri
Secrétaire générale

FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE

Beau-Site 9
2732 Loveresse
Tél. 032 420 80 50
Fax 032 420 80 51
E-mail: info@frij.ch
www.frij.ch



Olivier Girardin
Directeur

FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE (FRI)

La FRI est une fondation de droit privé, constituée par les cantons de Berne et du Jura, ainsi que les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois.

Elle forme, conseille et soutient les acteurs du monde rural dans les domaines de:

- l'agriculture et ses branches spéciales
- l'alimentation, l'économie familiale et l'intendance
- l'entretien et la conservation de la nature et du paysage
- la valorisation des produits et des prestations de l'agriculture
- l'agritourisme
- les projets de développement rural.



ÉLÉMENTS CARACTÉRISTIQUES DU JURA BERNOIS

Bourgeoisies • Les quelque vingt bourgeoisies de la région font partie des grands propriétaires fonciers, surtout en ce qui concerne les pâturages communaux et d'estivage et les forêts. Ces corporations de droit public, dont l'origine remonte à la période du défrichement des pâturages, sont composées essentiellement des familles originaires du lieu. Aujourd'hui, les bourgeoisies exploitent toujours une partie des 10 500 pâquiers d'estivage de la région.

Pâturages boisés • Ces surfaces, sur lesquelles alternent, en forme de mosaïque, des peuplements boisés et des pâturages, servent aussi bien à la production animale qu'à l'économie forestière. Les pâturages boisés typiques de l'Arc jurassien forment de superbes paysages, sont des lieux de détente privilégiés pour l'ensemble de la population et servent d'habitat à une flore et une faune très riches et variées. Dans le Jura bernois, la surface des pâturages boisés s'élève à environ 17 100 ha, ce qui représente plus de 30% du territoire de la région. Depuis peu, les craintes pour la préservation de ce patrimoine, vieux de 500 ans, se sont quelque peu estompées, grâce à différentes mesures concernant leur entretien, notamment la mise en place de plans de gestion intégrée (PGI) qui tentent de tenir compte de tous les éléments et de tous les utilisateurs.

Agriculture d'altitude • Les exploitations agricoles du Jura bernois se trouvent pratiquement toutes en zone de montagne I à III, soit à une altitude située entre 700 et 1500 m. La subdivision de la région de montagne en zones permet d'adapter les aides de la Confédération aux conditions climatiques, aux voies de communication et à la configuration du terrain. Particulièrement en raison du climat plus rude, les conditions d'exploitation en altitude sont sensiblement plus difficiles qu'en plaine. Par conséquent, l'agriculture y est plus extensive mais aussi très respectueuse de l'environnement.



LE SECTEUR LAITIER

Production et utilisation de lait en 2012

Nombre de producteurs de lait	378	63% des exploitants agricoles
Quantité totale de lait livré	55 mio de kg	
Quantité moyenne par producteur dont: lait industriel	145 500 kg	
lait de fromagerie	50%	

Environ la moitié du lait est transformée en fromage dans 10 fromageries villageoises, 4 fromageries à la ferme, 3 fromageries d'alpage et la fromagerie historique de Bellelay.

Mise en valeur du lait

- ★ Fromagerie villageoise
- ★ Fromagerie à la ferme ou à l'alpage
- ★ Fromagerie historique



Un grand choix de fromages régionaux:

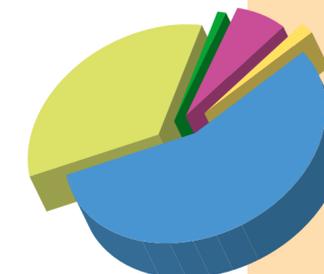
Tête de Moine AOP
Gruyère AOP et Gruyère d'alpage AOP
De nombreuses spécialités locales fabriquées avec du lait de vaches, de chèvres et de brebis
Plusieurs fromages bio

La Tête de Moine AOP • Le fromage de montagne au lait cru Tête de Moine trouve son origine à Bellelay, dans le Jura bernois, et remonte au temps des moines de l'abbaye du même nom. Sa dénomination est connue depuis 1790, mais un document de 1192 en fait déjà mention. La description la plus ancienne du fromage de Bellelay date de 1628, avec cette recommandation: «Il faut utiliser un lait très gras d'excellente qualité, issu des meilleures herbes et plantes du pays». Aujourd'hui, le cahier des charges de la Tête de Moine AOP stipule que les fourrages grossiers (foin, regain) doivent représenter 70% au moins de la ration alimentaire du bétail et provenir de l'aire géographique de l'AOP. Durant l'été, les vaches doivent paître au pâturage. On mise toujours sur les herbages aromatiques de la région. La production de lait la plus naturelle possible étant visée, l'utilisation de farines animales, d'hormones, d'organismes génétiquement modifiés, etc. est rigoureusement interdite. Les fromageries de la Chau-d'Abel, de Saint-Imier (lait des communes du Haut-Vallon de Saint-Imier), Villeret, Courtelary, Corgémont et Fomet-Dessous fabriquent de la Tête de Moine AOP dans le Jura bernois, alors que Saignelégier et Le Noirmont (JU) font également partie de l'aire géographique.

Particularité de ce fromage, il n'est généralement pas coupé, mais raclé au moyen d'une Girolle ou d'un instrument similaire pour obtenir des rosettes. La Tête de Moine AOP contribue incontestablement à faire connaître la région en dehors de ses frontières, puisque plus d'une pièce sur deux est vendue à l'étranger.

SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU) EN 2011

■ Céréales	7%
■ Autres terres ouvertes	2%
■ Prairie	57%
■ Pâturages en SAU	33%
■ Autres surfaces	1%



Source: Office de l'agriculture et de la nature du canton de Berne - GELAN

Région d'estivage • Les pâturages d'estivage, situés essentiellement au-dessus de 1000 m d'altitude, représentent environ un cinquième de la superficie du Jura bernois. Ces pâturages sont exploités de la manière suivante (situation 2005):

communes municipales et mixtes	3 014 pâquiers
communes bourgeoises	3 473 pâquiers
corporations de pâturage	386 pâquiers
exploitants privés	3 589 pâquiers
total	10 462 pâquiers

Un pâquier correspond à une unité de gros bétail (UGB) estivée pendant 100 jours.

Essentiellement sur la chaîne du Chasseral, on trouve les métairies, soit des exploitations typiques d'estivage. En plus de la garde des animaux de rente pendant la belle saison, nombreuses sont celles qui pratiquent la restauration et quelques-unes fabriquent du fromage de montagne. Ainsi, dans le Jura bernois, on compte une cinquantaine de métairies-auberges qui proposent des produits et des plats du terroir.

www.jurabernois.ch

