

Initiative de projet collective

Esquisse du projet « Jura bernois : manger local, produire local »

et demande d'aide financière pour l'encadrement professionnel (*coaching*)

à l'attention de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

Nom de l'organisation, de l'organe responsable ou du groupement d'intérêt :

Interlocuteur auprès de l'organisation, de l'organe responsable ou du groupement d'intérêt (initiateurs / auteurs de la demande)		Interlocuteur auprès de l'institution chargée de l'étude préliminaire ou du traitement de la demande (lorsqu'elle est connue)	
Nom :	Chambre d'agriculture du Jura bernois Bernard Leuenberger et Emilie Beuret	Nom :	Fondation Rurale Interjurassienne Veronica Matti
Adresse:	Beau-Site 9	Adresse:	CP 65, Courtemelon
NPA, localité:	2732 Loveresse	NPA, localité:	2852, Courtételle
Téléphone :	032 481 51 10	Téléphone :	032 420 74 78
Fax:	032 420 74 51	Fax:	032 420 74 51
e-mail:	info@cajb.ch	e-mail:	veronica.matti@frij.ch
<input checked="" type="checkbox"/>		*) Veuillez cocher ce qui convient Interlocuteur auquel la correspondance doit être envoyée	
		<input checked="" type="checkbox"/>	

*) Le service de coordination de l'OFAG informera cette personne de la suite de la procédure par courriel.

Titre et idée (motifs, particularité)

PDR Jura bernois : Manger local, produire local.

Le Jura bernois recèle de nombreux atouts en termes de compétences et matières premières d'origine agricole. Une des forces du territoire est la production fromagère. Cependant, si le taux de transformation du lait se porte bien, la particularité de ce PDR est de se focaliser sur d'autres matières premières, telles que la viande, les huiles, certains fruits et légumes, car on constate une faiblesse ainsi qu'un manque de diversité dans ce secteur. Il y a donc une réelle opportunité à saisir et un haut potentiel à développer dans la diversification de la production, grâce à des ateliers de transformation collectifs et une commercialisation coordonnée de produits durables. De plus, on constate un intérêt grandissant des points de vente à avoir davantage de produits régionaux dans leurs rayons.

Ce PDR s'inscrit pleinement dans une volonté d'augmenter la rente territoriale. Selon l'équipe de la HEG-Arc : « L'économie résidentielle renouvelle la compréhension de la croissance et du développement. Jusqu'à présent, l'attention est largement orientée sur les emplois qui exportent en dehors de la région avec l'idée que d'autres emplois seront induits par la dépense de ce revenu sur

place. Aujourd'hui pourtant, l'importance des revenus de transfert issus de la redistribution étatique, de la mobilité des ménages, des rentes de retraite et du tourisme génèrent de nouveaux emplois de service et montrent que cette approche traditionnelle est incomplète. L'économie résidentielle apparaît comme une nouvelle voie à explorer pour analyser la diversité des modalités de développement local. La contribution proposée ici introduit différentes théories de l'économie résidentielle et livre une première caractérisation de son importance en Suisse à partir des statistiques de l'emploi. Différents types d'espaces économiques sont identifiés et cartographiés. » (Nicolas Babey et Alain Segessemann, HEG-Arc).

Pour résumer, le concept d'économie résidentielle désigne avant tout le pouvoir d'achat des personnes, ménages ou touristes sur un territoire administratif donné. La statistique des dépenses des ménages (OFS) offre la possibilité d'estimer la taille financière de nombreux marchés alimentaires à l'échelle communale, cantonale ou régionale. Il convient de compléter cette définition par un second concept : celui d'économie « présenteielle ». Ce terme désigne l'ensemble des activités économiques d'un territoire nécessitant la présence physique des consommateurs : boulanger, boucher, enseignant, médecin, etc. La statistique des entreprises (Statent, OFS) nous permet de décrire l'évolution de l'offre alimentaire située sur un territoire en termes d'entreprises et d'emplois, voire de chiffre d'affaires, cette offre comprenant l'ensemble de la chaîne de production, à savoir la production de matière première, sa transformation et sa distribution.

Les enjeux de développement à la fois territorial et agricole consistent à préserver et créer des emplois en raccourcissant et en (re)territorialisant la chaîne de valeur alimentaire, ainsi qu'en stimulant les rencontres (marchés) entre l'offre (économie présenteielle) et la demande (économie résidentielle).

Objectifs de l'initiative de projet:

La présente demande a été initiée par la Chambre d'agriculture du Jura bernois (CAJB) et fait suite à une volonté commune au Parc naturel régional Chasseral, à la Fondation Rurale Interjurassienne et à l'Association des producteurs de produits régionaux (APPR) de valoriser la production et commercialisation de produits régionaux dans le Jura bernois. Ce PDR contient 2 axes principaux qui se subdivisent en plusieurs thématiques :

Axe 1 : Diversification

1.1 Produits innovants et de niche par de nouveaux équipements et ateliers de conditionnement

La diversification des produits régionaux dans le Jura bernois se heurte à un manque d'infrastructures freinant une valorisation optimale de certaines matières premières. Un des objectifs de ce projet vise donc à développer des laboratoires de transformation communs pour des matières premières peu cultivées ou transformées, comme :

- a) Confitures, sirops et autres conserves de fruits et légumes
- b) Huiles, vinaigres et oléagineux
- c) Pommes de terre
- d) Céréales
- e) Autres produits potentiels (à déterminer en fonction des producteurs intéressés)

Les modes des consommations actuels évoluent et les consommateurs recherchent des denrées variées, mais produites en Suisse. Par exemple, nous pourrions tout à fait envisager de faire une production de quinoa, de lentilles ou pois chiches régionales. Cette démarche entrerait dans l'esprit de mieux développer des circuits et filières de proximité et d'offrir aux producteurs plus d'autonomie, d'augmenter la valeur ajoutée sur le marché. Cela favoriserait également l'esprit entrepreneurial de certains producteurs envers des cultures historiquement moins ancrées sur le territoire ou réintroduire

des cultures oubliées qui auraient, de nos jours, un nouveau potentiel, créant ainsi un dynamisme et l'introduction de nouveaux produits sur le marché.

Ces productions plus petites auront un impact positif sur l'environnement, car quasiment exemptes de l'utilisation de produits phytosanitaires. La création de laboratoires communs permettrait également une collaboration active de certains producteurs ainsi que la mutualisation des coûts.

1.2 Revalorisation de la filière viande

Dans ce premier axe de diversification, un accent sera mis sur les producteurs de viande et les transformateurs afin de les aider à transformer et commercialiser des produits à base de bœuf et de porc. Dans toute la Suisse, les métiers liés aux modes de production et de transformation de la viande ont subi une lente dégradation (mauvaise image en termes de bien-être animal, concurrence de la grande distribution, antispécisme, écologie, etc.) aboutissant à une disparition progressive des élevages, des boucheries artisanales mais surtout des abattages. Il devient donc essentiel de conserver les compétences sur notre territoire et de valoriser ces métiers auprès des jeunes générations. Le Jura bernois possède encore plusieurs boucheries/abattoirs de petites tailles qui ont été récemment repris par de jeunes bouchers et qui doivent remanier leur entreprise afin de garantir leur maintien dans ce secteur compétitif. Les agriculteurs affectionnent la collaboration avec ces petites boucheries. Ces centres plus locaux représentent une opportunité pour les producteurs de viande sur plusieurs points :

- a) Moins de déductions prélevées aux producteurs donc meilleure rémunération
- b) Mise en valeur de l'ensemble de la bête (y compris bas morceaux)
- c) Moins de stress vis-à-vis de l'abattage pour les animaux si la distance à parcourir est plus courte
- d) Empreinte carbone plus faible
- e) Pas de fuite de capitaux hors de la région
- f) Proximité et lien social avec le boucher

Les bouchers sont également de bons interlocuteurs pour vendre et distribuer leur viande aux restaurateurs et traiteurs de la région permettant ainsi de garder toute la chaîne de valeur ajoutée dans la région. Un autre aspect de ce PDR viserait à encourager la certification bio parmi les boucheries. Aujourd'hui bon nombre de producteurs de viande bio ne peuvent pas vendre leurs produits à des boucheries n'étant pas certifiées. Le canton de Neuchâtel a accueilli leur premier boucher bio en octobre 2019 permettant ainsi une meilleure commercialisation de la viande bio dans le canton.

Derrière ce volet de diversification, il y a une réelle volonté d'adapter l'agriculture aux différents enjeux écologiques à venir et à renforcer ses capacités à s'adapter aux changements de consommations. Le but étant d'accroître la qualité, les spécialités produites et d'innover, tout en réduisant l'impact écologique en maintenant toute la chaîne de production, localement.

Axe 2 : Commercialisation

2.1 Points de vente

Le développement de points de vente représente un champ d'action nécessaire, car l'accessibilité des produits du terroir reste une problématique importante sur le territoire. Celui-ci s'intègre pleinement dans une démarche globale de production, transformation et commercialisation des produits régionaux. En développant un tissu de magasins commercialisant les produits du terroir du Jura bernois, la chaîne de valeurs sera renforcée. Un réseau de commerce robuste au sein du territoire assure également des débouchés aux producteurs locaux. Il s'agira ainsi de renforcer la présence de produits régionaux dans les points de vente existants, d'une part, et de créer de nouveaux points de vente, d'autres parts, lorsque l'offre est insuffisante.

2.2 Métairies

Pour renforcer la commercialisation des produits régionaux, il est proposé d'utiliser les métairies, établissements typiques du Jura bernois, comme outil de promotion des produits régionaux (pour les locaux mais également pour les touristes). Sous cet angle, il s'agira de renforcer l'utilisation des produits régionaux (dans les menus) au sein des métairies par des propositions de produits attractifs et de renforcer les possibilités d'achats de produits régionaux dans les régions de montagne autour de ces métairies qui sont fréquentées touristiquement (micro points de vente de produits régionaux, vente directe à la ferme, etc.).

Ces 2 axes répondent bien au critère de concept global intégré demandé par un PDR. En effet, les orientations en production, transformation, marketing et valorisation du territoire remplissent le cahier des charges d'un PDR. La valeur ajoutée pour l'agriculture se fait notamment par la valorisation des matières premières autres que le lait et par une efficacité écologique accrue (moins de produits phytosanitaires, circuits courts, autonomie, entrepreneuriat, etc.) et les possibilités de commercialisation à l'échelle régionale. C'est également l'occasion pour le Jura bernois de trouver une cohésion régionale.

Périmètre concerné par l'idée de projet (év. joindre un extrait de carte)

Le périmètre concerné est celui du Parc naturel régional Chasseral (partie bernoise) et plus largement le Jura bernois.

Des liens seront tissés avec les autres PDR proches du périmètre concerné, entre autres, le PDR dans le Val-de-Ruz et le PDR Marguerite (dont certains développements sont complémentaires au PDR ici proposé : promotion agritouristique du PDR Marguerite, plateforme de distribution du PDR Val-de-Ruz).

Lien de l'idée de projet avec l'agriculture:

La production de cultures spéciales ou de niches et la transformation de ces matières premières est une composante fondamentale de ce projet. Une production à une plus petite échelle va permettre de faire naître des innovations et de réduire l'empreinte écologique. L'aide aux producteurs rayonnera sur l'agriculture de la région. Il est également important de donner aux agriculteurs les moyens de transformer et commercialiser leurs produits, car la mise en réseau des agriculteurs et des consommateurs est un facteur de développement essentiel. Grâce à de nouveaux laboratoires de transformation et la mutualisation des coûts, on peut s'attendre à l'élaboration de produits innovants. L'agriculture doit s'adapter aux conditions locales et ce PDR va permettre de faciliter cette transition.

Offres envisageables (prestations de services, produits) ou activités (amélioration de la qualité de la vie, autres) dans le cadre du projet:

Les étapes prévues sont : la création de laboratoires de transformation / la création d'un magasin (vente directe de produits régionaux, locaux de stockage) avec possibilité d'y inclure un espace démonstration / Développement de la gestion et de la commercialisation commune / Mise au point de diverses gammes de prestations agritouristiques avec possibilité de rénovation de métairies / Mise en place d'une stratégie de promotion et coordination pour la revalorisation des métiers liés à la production et transformation de la viande.

Toutes ces activités devront permettre à une amélioration sensible de la qualité de vie des agriculteurs et producteurs en augmentant les flux et renforçant la présence de leurs produits sur le territoire.

Attentes concernant la concrétisation des idées (objectifs intermédiaires, calendrier sommaire, mesures/instruments):

Idéalement, le projet démarrerait en 2020 par une étude préliminaire pour rassembler et étudier plusieurs propositions de projets allant dans le sens de ce PDR. Exemple : la création de points de vente, les infrastructures nécessaires à la création de différents laboratoires de transformation, préavis de construction s'il y a besoin de rénover des installations, éventuelle demande de permis de construire.

Une fois les projets identifiés et étudiés, le PDR pourrait être consolidé dans la phase de documentation dans la période 2021-2022.

Phase de mise en œuvre à prévoir dès 2022-2023.

Attentes quantitatives (si les données sont disponibles) concernant la création de valeurs dans l'agriculture et les régions, ou également attentes qualitatives concernant les effets écologiques:

L'augmentation de la rente présentielle et la limitation de la fuite de capitaux en dehors du territoire est une des composantes essentielles de ce projet. Celle-ci pourra se mesurer grâce à un meilleur accès des produits régionaux dus à la commercialisation ainsi que par l'augmentation du nombre de produits créés. L'augmentation des flux et des quantités produites engendrera une augmentation du chiffre d'affaires pour les producteurs. Ce PDR travaillera également en vue d'augmenter la marge grâce au volet commercialisation. En conséquence de ces actions, la répartition au sein de la chaîne des valeurs sera équitable. Une augmentation des producteurs et produits labellisés est également un des buts poursuivis.

La valorisation des circuits courts est un aspect qualitatif non négligeable de ce projet, de plus que celui-ci est mené au sein d'un Parc naturel régional. Ce projet s'inscrit également dans les axes du développement durable :

- Social : renforcement du tissu social au travers des circuits courts ;
 - Economique : augmentation des ventes et de la production ; dynamisation de la région ;
 - Environnement : limitation de l'empreinte carbone et valorisation de la consommation locale. Incitation à un mode de production biologique dans la filière viande
-

Idées concernant le futur promoteur (forme d'organisation, participants) et les possibilités de relier l'idée de projet avec d'autres besoins dans la région :

À ce stade, l'entité et la structure juridique qui mènera ce PDR n'ont pas encore été clairement définies. Les 4 institutions que sont le Parc Chasseral, la CAJB, l'APPR et la FRI se chargent de gérer les tâches administratives. Il est évident que les producteurs motivés par le projet choisiront la forme de gestion la plus adaptée. La participation prépondérante de l'agriculture est ainsi assurée. L'idée est de constituer en premier lieu un groupe de travail qui permettra de définir la gouvernance idéale pour un projet de ce type.

Pour assurer la pérennisation des mesures prises dans le cadre de ce PDR, des synergies seront coordonnées avec d'autres projets dans le cadre du développement régional et l'aménagement du

territoire. Le PHR Economie mené dans l'Arc jurassien a notamment permis de mettre en évidence l'importance de renforcer l'économie présentielle dans une région pour éviter la fuite des capitaux. Il convient de favoriser toutes les actions susceptibles de créer de la richesse au sein d'un territoire et de la conserver. De plus, une collaboration étroite sera faite avec Jura bernois.Bienne (JBB) pour optimiser les synergies avec les projets entrant dans le cadre de la nouvelle politique régionale (NPR) menée par les communes du Jura bernois.

Estimation des besoins financiers pour l'élaboration du dossier de demande (étude préliminaire) et contribution de l'OFAG souhaitée pour cette phase (au max. 20'000 francs ou 50 % des coûts) et indications sur l'utilisation de ces fonds:

Pour l'étude préliminaire, la Chambre d'agriculture du Jura bernois, le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne estiment les coûts à **CHF 40'000.-** et font donc une demande de financement à hauteur de **CHF 20'000.-** à l'OFAG. Ces fonds seront principalement utilisés pour déterminer les éléments suivants :

- a) Etudier et recenser les coûts des travaux de rénovation et d'achat des machines pour les différents laboratoires et autres investissements pour de la transformation des sous-projets envisagés par les producteurs.
- b) Etudier le tissu de points de vente existants ou la création de nouvelle(s) structure(s) nécessaires pour la distribution des produits locaux. Déterminer le nombre d'enseignes souhaitant davantage de produits régionaux, réseau de magasin existant à améliorer la présence des produits locaux sur les points vides identifiés.
- c) Histoire de la production dans la région. Déterminer pourquoi certaines cultures se sont éteintes (ex : pommes de terre). Une meilleure compréhension des changements et des choix de cultures dans la région permettrait d'éviter de précédents échecs pour déterminer l'intérêt de relancer ou non d'anciennes productions.

Ces résultats permettront de déterminer avec plus d'exactitudes les mesures collectives à entreprendre ainsi que le financement requis pour les mesures individuelles.

Le solde sera financé par l'APPR, la FRI, le Parc régional Chasseral et la CAJB à raison de 25% chacun.

Autres institutions auxquelles l'idée de projet a déjà été soumise:

L'idée de ce projet a été soumise aux producteurs, transformateurs et acteurs agricoles du Jura bernois lors d'une séance le 23 janvier 2020. La trentaine de personnes présentes a validé l'esquisse et a proposé des projets concrets ainsi que plusieurs mesures collectives. Les détails de la liste de présence et des idées de projet se trouvent en annexes (Annexe 1 et 2).

Le canton de Berne a également été informé des démarches entreprises pour l'élaboration de ce PDR.

Ce projet sera soumis à plus long terme à l'association régionale Jura- Bienne (ARJB) l'office du tourisme du Jura bernois, et l'organisation du Jura bernois.Bienne (JBB), la filière viande, l'Association des producteurs de produits régionaux (APPR), le Parc régional Chasseral, la Chambre d'agriculture du Jura bernois et la Fondation Rurale Interjurassienne.

Sources de financement pour la planification et la mise en œuvre de l'idée de projet (organismes donateurs, institutions publiques) :

La CAJB, le Parc Chasseral, l'APPR et la FRI seront des co-financeurs du projet en apportant des fonds propres pour la bonne réalisation du projet. Nous espérons que les interprofessions présentes sur le territoire, et la filière viande suisse, participent également financièrement au projet.

Compétences spécifiques des auteurs de l'esquisse ou des participants à son élaboration (noms, spécification des compétences):

Bernard Leuenberger : Président de la Chambre d'agriculture du Jura bernois

Emilie Beuret : Ingénieure agronome et secrétaire générale de la Chambre d'agriculture du Jura bernois.

Saralina Thiévent : Cheffe de projet terroir et développement régional, Parc régional Chasseral

Veronica Matti : Conseillère en filière alimentaire et espace rural, Fondation Rurale Interjurassienne

Lionel Gilliotte : Ingénieur agronome et chef du département Filière alimentaire et espace rurale, Fondation Rurale Interjurassienne.

Ronald Sommer : Exploitant agricole, vice-président de l'Association des producteurs de produits régionaux labellisés.

Proposition concernant des mandataires possibles pour l'encadrement professionnel et compétences de ces mandataires :

La Chambre d'agriculture du Jura bernois est dépositaire de l'esquisse en tant que représentante des agriculteurs de la région. Pour l'encadrement de l'étude préliminaire, la Fondation Rurale Interjurassienne en collaboration avec le Parc régional Chasseral réaliseront cette première phase. La FRI a d'ores et déjà accompagnés deux PDR (Marguerite, en phase de réalisation et Créalait, en phase de documentation).

Le Parc Chasseral a participé étroitement à la réalisation de l'étude préliminaire et de la phase de documentation du PDR Val-de-Ruz.

Un comité de pilotage regroupant les différents partenaires (CAJB, FRI, APPR, le Parc et des représentants des producteurs porteurs de projet) sera créé pour le suivi.

Au besoin, des compétences externes pourront être sollicités.

Dans le cadre de ce projet, les mandataires envisagés pour effectuer des études de faisabilité complémentaires seraient :

- La HEG-Arc pour leur expertise au niveau des circuits courts ;
 - Bureau Ruralis
 - Agridea
 - BFH- HAFL pour leur expertise dans le domaine alimentaire
 - Centre de formation de l'économie carnée suisse (ABZ) ;
 - Agence de graphisme ;
 - Bureaux d'architectes pour d'éventuels projets de construction, transformation, permis de construire, etc.
-

Annexe :

- Document explicatif sur la demande de PDR.

Précisions de l'OFAG:

L'interlocuteur sous-signé et la personne chargée de l'étude préliminaire ou du traitement de la demande ne peuvent pas être la même personne.

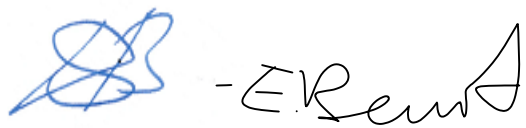
Les initiateurs (auteurs de la demande) sont invités à prendre contact avec les services compétents du canton (information, soutien, coordination), au plus tard au moment de l'octroi d'un soutien financier par la Confédération, le cas échéant. Cela concerne plus particulièrement les idées de projet portant sur un projet de développement régional dans le domaine des améliorations structurelles.

L'OFAG n'acquiert ou transmet des informations qu'avec le consentement de l'interlocuteur compétent.

Lieu et date :

Signature de l'interlocuteur auprès de l'organisation,
de l'organe responsable ou du groupement d'intérêt :

Loveresse, le 11 février 2020



.....

Adresse pour l'envoi de l'esquisse du projet:

Office fédéral de l'agriculture, secteur Développement rural, Mattenhofstrasse 5, 3003 Berne

ANNEXE 1 – Liste de présences

LISTE DE PRESENCE - 23.01 - Lovresse							
No	Nom	Prénom	Nom exploitation	Ville	Téléphone	E-mail	Signature
1	Gerber	Eloche	Dist. Echelette	Orvin - Neuch	079 636 26 78	elodiegerber@igmail.com	Eloche
2	Junod	Cécile	Boucherie Junod SA	La Mouvillie	032 751 21 12	bouchu.junod@bluewin.ch	C. Junod
3	Kramer	Jörg	VENI du CIEL	Plataze de Dièze	032 315 24 42	office@venticiel.ch	Kramer
4	Junod	Alexandre	Boucherie Junod	Corsémont	032 489 17 61	axel.junod@hotmail.ch	Junod
5	Oestk	Stephane	Boucher de campagne	Grandval	07 6377 08 76	info@boucheriedecampagne.ch	Oestk
6	HOFMANN	OLIVIER	BOUCHERIE HOFMANN	RECOUVILLE	032 481 21 13	info@BOUCHERIE-HOFMANN.CH	HOFMANN
7	Grasjean	Eric	Ici Produits naturels	Sauces	032 481 12 63	tombinak@bluewin.ch	Grasjean
8	Elmannenmann	Pascal	Fromagerie ch-d-kl	La Fenniere	032 961 11 53	K-a.Elmannenmann@bluewin.ch	Elmannenmann
9	Léchet	Nicolas	Société Arboriculture Orvin	La Marchande 7	079 698 49 42	info@nicolas.léchet.ch	Léchet
10	Gerber	Anabelle	Père Chassard		032 942 39 45	anabelle.gerber@paterchassard.ch	Gerber
11	Liengme	Claude	Fromagerie des Pupilles	Les Renuilles	032 487 46 74	info@fromageries.ch	Liengme
12	Häng	Jeanne	Fré-la-Paite	Rém	079 585 39 91	jeanne.h@bluewin.ch	Häng
13	Scheidegger	Yvonne Dand	FERME LA ROTIERE	LE FRET	032 418 76 92	Scheidegger@bluewin.ch	Scheidegger
14	Bonhoff	Luc	les Auvettes	Sonlier	078 839 61 00	luc.audette@hotmail.fr	Bonhoff
15	Gindret	Mathias		Leining	079 521 55 00	ngindret@gop.ch	Gindret
16	Zürcher	Simothée	Schlossli	Gorgémont	076 339 64 31	tim.zurcher@hotmail.com	Zürcher
17	Binagzzi	Teodoro	Ferme Binagzin	Correns	079 241 58 82	thomasbinagzin@bluewin.ch	Binagzzi
18	Gyger	Tim	Gisgins	Saubaz	079 416 30 47	Tim.Gyger@bluewin.ch	Gyger
19	Habegger	Jocel		Vermes	079 514 75 57	jocel.habegger@hotmail.com	Habegger
20	Voisjean	Serge		de Evet	079 213 09 54		Voisjean
21	Gerber	Tou	Sur le But d'Amour	Reconvillies	078 839 45 35	to@bluewin.ch	Gerber
22	Ferrus	Pierre	Dist. Echelette	Orvin			Ferrus
23	Sommer	Ronald	APPR	Mouville	079 3 726 348	perrussommer@hotmail.ch	Sommer
24	Oppliger	Melinda	André Oppliger	La Chaix d'Abel	079 378 88 25	melinda.oppliger@bluewin.ch	Oppliger
25	ROTH	FABRIEN	LES PLACES 176	2615 SOUVILLIER	032 941 11 72	fabrien.roth@bluewin.ch	ROTH
26							

ANNEXE 2 – Idées de projets

No	Titre	Lien avec les axes du PDR
1	Production de lentilles, lin et autres céréales anciennes (séchées, triées et mis en sac).	Axe 1 Diversification / produits de niche
2	Création d'un local de transformation à la ferme pour produire des pâtes.	Axe 1 Diversification / produits de niche
3	Valorisation des œufs sur les fermes.	Axe 1 Diversification / produits de niche
4	Développer une filière d'herbes aromatiques et construction d'un séchoir	Axe 1 Diversification / produits de niche
5	Création d'une cave de maturation et de séchage.	Axe 1 Diversification / produits de niche
6	Rénovation du moulin de Renan.	Axe 1 Diversification / produits de niche
7	Diversification viticole : - Gelée avec du vin (pour associer avec du fromage) - Vinaigre de verjus et autres types de vinaigres)	Axe 1 Diversification / produits de niche
8	Développement de la filière céréale – pain. Eventuellement avec un projet de pain sans gluten. Développer des boulangeries en filières de proximités avec les producteurs de céréales.	Axe 1 Diversification / produits de niche
9	Pressoir d'Orvin et distillerie : - Amélioration des locaux avec la création d'un lieu de stockage / réception / dépôt. - Changer l'installation de la distillerie Manque de fruits régionaux. Il y a trop de demande en jus. Il est nécessaire de trouver des producteurs de fruits qui viennent au pressoir pour satisfaire la demande.	Axe 1 Diversification / produits de niche
10	Distillerie - Manque de matière première. Améliorer le réseautage entre producteurs et les produits de 2ème transformation (bières – whiskey / jus de pommes – cidre et calvados / Gentiane / Genévrier – Gin. - Investissement dans les locaux et le matériel utile au pressoir et à la distillerie. - Plantes médicinales et hydrolats, huiles essentielles	Axe 1 Diversification / produits de niche
11	Continuer à augmenter la transformation du lait (mozzarella de la région).	Axe 1 Diversification / produits de niche
12	Transformation de la fromagerie de Sonvilier.	Axe 1 Diversification / produits de niche

13	Construction rurale pour vaches laitières avec pour but une diversification fromagère	Axe 1 Diversification / produits de niche
14	Basse-cour productive (élevage de chapon, lapins et moutons) avec un local de transformation attenant (sirop, yogourt)	Axe 1 Diversification / produits de niche
15	Production de produits fermiers pour maîtriser la chaîne de valeurs. Travail en filière.	Axe 1 Diversification / produits de niche
16	Deux exploitants agricoles BIO vont se réunir pour faire du maraîchage afin de diversifier leur activité. L'idée est d'utiliser la technique du maraîchage bio-intensif visant à produire des grandes quantités de légumes sur des petites surfaces, le tout de manière durable et surtout sans grosse mécanisation. Utilisation uniquement de semences suisses, certaines de chez ProSpecieRara. Les exploitants sont déjà labellisés Bio Bourgeon. L'idée est de réaliser des conserves et des soupes avec le surplus des légumes invendus. Une partie sera aussi séchée.	Axe 1 Diversification / produits de niche
17	Création d'un abattoir de volaille.	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande
18	Développer des abattoirs avec possibilités de vente directe pour les producteurs avec local de préparation pour la viande.	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande
19	<p>Place d'élimination</p> <p>La place d'élimination est toujours un grand point de discussion dans le milieu de l'élevage bovin. Actuellement elle se situe à Orange, vers le Manège. On y effectue également la mise et le Marché concours bovin et menu bétail. La cantine et le manège appartiennent à la société de cavalerie de la vallée de Tavannes.</p> <p>Afin de maintenir la place d'élimination et de l'améliorer, de maintenir les mises et surtout augmenté les capacités d'accueil de la cantine pour les mises et ev. le marché concours, je pense que si un projet touchant l'agriculture et les organisations d'élevages, ainsi que la commercialisation des animaux et ou la valorisation de produits (p.ex. petit magasin de produits des terroirs, restaurant des terroirs, centre d'accueil/ séances,...) doit se mettre en planification il est important que pour la partie Infrastructure il faudrait engager les discussions avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la Fédération d'élevage bovine du Jura bernois et sa commission de bétail de boucherie (M. Ch Kämpf) - La fédération menue bétail du Jura bernois (M. R.Sommer) - la Société de cavalerie de la vallée de Tavannes (SCVT; M. M Zaugg) <p>Afin de permettre soit une réfection des Lieu ou une construction d'une Halle d'exposition/élimination avec une cantine appropriée permettant de garantir une perpétuité de l'écoulement du bétail et de lieu de rencontre pour les agriculteurs. D'autres possibilités existent, comme p.ex. y inclure une boucherie, un lieu de transformation disponible aux agriculteurs vente directe qui sont trop petits pour s'installer.</p>	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande

20	<p>Forte demande du BIO en boucherie. Développement de la certification bio pour les bouchers, mais absence de matière première.</p> <p>Développer la filière avec plus de réseautage pour la vente des bêtes.</p>	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande BIO
21	Développer des locaux pour des démonstrations de transformation de viande, cours de formation, ateliers	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande BIO
22	<p>Développer la viande BIO :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mouton BIO / porc BIO. Absence de porc bio dans la région. - Valoriser la viande ovine et chevaline - Augmenter la production de viande de lapin 	Axe 1 Diversification / Filière viande BIO
23	Améliorer la production de produits bio	Axe 1 Diversification / produits de niche / Filière viande BIO
24	Aide au micro production pour se développer en petite production.	Axe 1 Diversification / produits de niche
25	Création d'un « centre commercial » de produits du terroir ; plusieurs points de vente locaux	Axe 2 Commercialisation / points de vente
26	Création d'une plateforme en ligne de distribution avec un service de livraison (notamment pour les livraisons des œufs, lait pasteurisé, crème et beurre).	<p>Axe 2 Commercialisation / points de vente</p> <p>Lien à créer avec PDR Val-de-Ruz et Créalait</p>
27	Ouverture d'un magasin en commun aux mains des producteurs.	Axe 2 Commercialisation / points de vente
28	<p>Faire un inventaire des produits régionaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les producteurs donnent les produits disponibles (saisonnalités) - Les points de vente des différents produits sont notés afin que les producteurs sachent où se ravitailler 	Axe 2 Commercialisation / points de vente
29	Améliorer les points de vente	Axe 2 Commercialisation / points de vente
30	Création d'un local pour les agriculteurs qui font de la vente directe pour emballer et préparer leur commande.	Axe 2 Commercialisation / points de vente
31	Développer un magasin de produits du terroir et activités touristiques à la Neuveville. Ateliers touristiques le week-end / distributeur de viande pour combler la demande durant l'été.	Axe 2 Commercialisation / points de vente
32	Augmenter la vente via les magasins en améliorant l'offre (paniers, etc.).	Axe 2 Commercialisation / points de vente
33	Projet d'intégration et d'occupation pour les personnes avec un handicap. Tenue du magasin par des personnes en atelier protégé.	Axe 2 Commercialisation / points de vente
34	Création d'un visuel et de plateaux centraux pour la présentation	Axe 2 Commercialisation /

	de produits régionaux. Améliorer les emballages.	points de vente
35	Garder le savoir-faire de la transformation (au niveau local et régional)	Aspect transversal du projet
	Prévention et sensibilisation auprès des enfants avec le programme Ecole à la ferme	Pas de lien, couvert par d'autres projets menés par la FRI et le Parc Chasseral