

Le projet de mettre sur pied une filière confitures

La Fondation rurale interjurassienne (FRI) propose d'organiser une filière collective de confitures maison. Le but est de mieux valoriser les ressources agricoles locales et de pouvoir positionner ces spécialités à plus large échelle.

L'offre en confitures du terroir est de plus en plus foisonnante. On ne compte plus les petites productions maison proposées sur les marchés, dans des épiceries spécialisées ou en vente directe à la ferme. Ces produits émanent d'initiatives individuelles, souvent des paysannes qui par ce biais cherchent à valoriser les fruits du domaine.

Constatant que le système individuel à ses limites, la Fondation rurale interjurassienne (FRI) s'intéresse à organiser une filière confitures Jura-bernois. L'idée est de mieux valoriser les ressources agricoles locales en regroupant les forces et en uniformisant la communication et le marketing.

Ferber pour exemple

C'est une visite, l'été dernier, de la Maison Ferber à Nledmorschwilh, un petit village niché au cœur du vignoble alsacien, qui a lancé la réflexion de proposer une fabrication de qualité pour les confitures du Jura et du Jura bernois. Lionel Gilloffe, responsable des marques « Spécialité du canton du Jura » et « Produits du terroir du Jura bernois », a présenté le projet « confitures » devant huit participants. L'idée est de créer un nouveau dynamisme de production collective dans la région Jura-Jura bernois en s'inspirant d'un concept qui fonctionne déjà bien dans le canton de Vaud: la filière des Marcelines commercialise leurs confitures sous la marque « Les vergers de nos campagnes ».

Les points forts du projet de la FRI ont été exposés par Nadine Corbat et Evelyne Fleury. Les deux conseillères ont expliqué le concept « Agriculture et filière agricole 2025 » de l'OFAG, la charte de qualité qui est une exigence pour se démarquer d'autres productions locales, les différents calculs de rentabilité ainsi que les possibilités

de qualité pour les confitures du Jura et du Jura bernois. Surnommée la « fée des confitures », la pâtissière-chocolatière-confiseuse Christine Ferber a bâti une entreprise florissante grâce à ce produit vedette qui ne représente pourtant que 25% de sa production. La marque de confitures Ferber est exportée à 80% à l'étranger et 20% en Europe. Elle est présente dans pas moins de 250 points de vente en France, dont quelques-uns de prestige comme chez Alain Ducasse, Pierre Hermé, ainsi qu'au rayon épicerie fine des Galeries Lafayette à Paris.

Dans le laboratoire Ferber, on produit 450 sortes de confiture, dont les deux tiers des fruits sont issus de la région alsacienne et un tiers provenant d'autres régions de France. L'exigence est de mise: seuls les fruits d'excellente qualité et cueillis à la main, de belle texture et de belles couleurs, se retrouvent dans les confitures de Christine Ferber.

Valoriser les filières agroalimentaires

Le maintien d'activités agricoles viables constitue un enjeu majeur pour la plupart des zones rurales périphériques telles que le Jura et le Jura bernois. Dans son rapport « Agriculture et filière alimentaire 2025 », l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) expose les problèmes concernant l'orientation stratégique de la

politique agricole. Cette dernière insiste notamment sur le développement et la valorisation des filières agroalimentaires. Il s'agit de définir des niveaux de qualité, certifiés, écologiques (Bio, P) ou qui se distinguent par leur lien au terroir. Pour cela, il faut une communication claire et transparente (étiquetage uniformisé) afin que le consommateur soit disposé à soutenir ces produits. Au final, il s'agit ainsi de favoriser la valeur ajoutée pour les producteurs de la région.

Cèneau porteur

Dans cette optique, une prédominance pour la transformation des fruits en confitures ou gelées s'impose. Ce secteur apporte un revenu convenable à un effectif important de ménages agricoles. La relative faiblesse des investissements à mettre en œuvre est un autre argument favorable, même si la législation sanitaire communautaire a amené un niveau d'exigences accru, se traduisant par des montants d'investissement plus élevés qu'auparavant. Néanmoins, ces coûts de départ restent modestes par rapport au chiffre d'affaires réalisé.

Regroupement inductible

Pour la FRI, le regroupement des productrices (producteurs) dans une filière confitures est inductible à

d'abaisser les charges spécifiques à cette production. Le public a été sensible à ces arguments et une discussion très intéressante s'en est suivie.

A l'issue de la soirée, quelques participants se sont dit prêts à se lancer dans ce nouveau défi. Ils pensent que la filière peut être une chance pour vendre et mettre en valeur leurs produits et ainsi améliorer leur revenu.

Afin de mieux se rendre compte de l'ampleur de la tâche, une visite de la filière vaudoise sera organisée à la fin du mois de mars 2011. Lors de cette journée d'information et d'échange, les participants se rendront aussi au magasin « La Ferme » à Yverdon-les-Bains. Cela dans le but de comprendre les différents canaux de distribution. Les personnes intéressées au projet peuvent prendre contact avec Nadine Corbat, tél. 032 420 80 58, courriel nadine.corbat@frj.ch

NC-EF-LG, FRI



ARCHIVES AGRI

La FRI espère constituer une filière régionale de confitures artisanales du terroir.

La Fondation rurale interjurassienne mettra à disposition des ressources afin de contribuer à la bonne marche de cette filière. Par l'adhésion à une charte, la mise en commun de recettes, la conception d'un plan de marketing, etc., les productrices (eurs) auront un outil de travail solide et fiable pour la réalisation et la commercialisation de leurs confitures et gelées.

NADINE CORBAT,
EVELYNE FLEURY
ET LIONEL GILLOTTE, FRI