

Courtételle / Loveresse, 26 mars 2013

Communiqué de presse

Scandale des viandes en Europe, les mesures interjurassiennes du projet "Du champ à l'assiette"

La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) a pris acte des tromperies envers le consommateur, qu'elle dénonce en proposant plusieurs mesures qui s'adressent aux consommateurs en quête de qualité et d'authenticité. Les produits du terroir garantissent une traçabilité et des circuits proches du consommateur.

Le scandale qui a éclaté en Angleterre met en relief les dérives de la course au profit et des distances de plus en plus longues et complexes parcourues par certains aliments. Alors qu'en Suisse la filière alimentaire ne compte que quelques maillons entre le producteur et le consommateur, le scandale britannique devenu européen, refait apparaître au grand jour le parcours international des matières premières, négociées par des traders et transportées sur des milliers de kilomètres, reléguant au second plan le respect des règles élémentaires de bien-être animal, de protection de l'environnement, de traçabilité et même de sécurité alimentaire. Et les leurres ne manquent pas en grandes surfaces comme avec des offres d'entrecôtes avec indication Suisse/Uruguay/Argentine, de viande hachée Suisse/Allemagne ou de plats précuisinés avec du poulet portant la vague mention "Europe".

Projet Locfood: membre suisse du projet Locfood (*Les produits régionaux en tant que moteur du développement local* www.locfood.no), la FRI prend part à un réseau européen avec 12 autres régions, allant de la Norvège à la Macédoine, afin de recréer des emplois dans les régions, par l'alimentation en circuits courts. La FRI a analysé les chaînes de création de valeurs de l'agriculture interjurassienne. La production primaire issue des agriculteurs est composée principalement de laits, viandes et céréales, pour une valeur estimée actuellement à 223 millions de francs dans le Jura et 97 millions dans le Jura bernois. La production secondaire a été estimée et est particulièrement faible dans le Jura, qui ne transforme actuellement sur place qu'une faible part de ses produits (exemple: 23 % du lait produit est transformé).

Les recettes : les recettes liées à la région sont travaillées avec les groupes de producteurs intéressés. Actuellement "Toétché", "Fromage St-Ursanne" ou encore "Pain au petit épeautre" sont des produits qui seront exploités par plusieurs consortiums de producteurs. L'inventaire www.patrimoineculinaire.ch donne une vision scientifique des nombreuses recettes en main des producteurs interjurassiens.

Projet "Du champ à l'assiette": la mise en réseau des savoirs-faire paysans et artisans est essentiel à la création d'une valeur ajoutée qui soit durable. Les outils commerciaux suivants sont mis actuellement en place avec les producteurs et partenaires économiques intéressés :

- **Centrale d'achat:** une centrale collecte les articles confectionnés par les producteurs, dans les magasins partenaires. Ces magasins servent à la fois de points de vente pour les produits de la centrale, mais aussi de lieu de collecte pour les producteurs, qui y apportent leurs produits, qui seront vendus dans les autres magasins desservis par la centrale d'achat. Fromajoie SA, MIBA Aesch et Florilait SA sont des partenaires clefs de cette démarche.

./.

- Sociétés de distribution : pour les producteurs du segment moyen, le travail avec des distributeurs est recherché, par exemple Mini Marchés, Manor, Coop ou Migros. Certains consortiums de producteurs organisent leurs propres magasins: Exemples: Association Broquet Leuenberger à Movelier ou les Paniers des paysannes du Jura bernois à Loveresse.
- Agriculture contractuelle de proximité (ACP): suite au succès des paniers de légumes achetés à l'année et à l'avance (www.saveurs-de-saisons.ch), un groupe de producteurs du Jura et Jura bernois (www.lessaveurs.ch) lancera prochainement le "PAC Viande fraîche", soit une livraison de viande de race et haute qualité, mise à disposition des ménages privés (2 / 3 / 4 / 5 / 6 personnes), par un abonnement de livraison tous les 15 jours. L'abonnement vise écologiquement à regrouper les familles qui se partagent tous les morceaux d'un animal et s'engagent à le faire sur les 26 livraisons d'une année. Le groupe envisage ensuite de travailler sur les "PAC viandes" à partir de races particulières de porcs, poulets, poulains, agneaux et cabris, afin de positionner ces viandes sur un segment de haute qualité gustative, en relation avec les éleveurs et bouchers régionaux.
- Restauration collective : les viandes, fromages et autres produits de terroir sont mis en valeur auprès des restaurants cherchant à se différencier par des produits locaux et de haute qualité d'affinage. De plus, le seul canton du Jura compte 28 cantines scolaires (env. 1'000 repas par jour) et 28 institutions de santé (1268 lits ou places). Ces établissements sont invités à s'approvisionner des produits de la région, par exemple via les marques de la région concernée.
- Labels et appellations. Les marques "Spécialités du Canton du Jura". "Jura bernois, Produits du terroir" génèrent une valeur ajoutée importante et croissante pour les acteurs de la filière alimentaire régionale, le site www.terroir-juraregion.ch regroupe 427 articles confectionnés par 74 producteurs du Jura et du Jura bernois (paysannes, agriculteurs et artisans). La marque "Original" garantit la provenance régionale pour une viande de cheval de qualité, qui respecte le bien-être animal (www.viande-chevaline-suisse.ch). Les 3 AOC (Damassine, Tête de Moine, Gruyère) et 1 IGP (Saucisse d'Ajoie), sont les principaux ambassadeurs du terroir interjurassien.
- Outils de promotion. Les producteurs peuvent se mettre en valeur, par exemple au Concours suisse des produits du terroir (28, 29 septembre 2013 www.concours-terroir.ch), au Concours Interjurassien des eaux-de-vie, ou encore au Concours romand du jus de pomme. Les foires et manifestations sont utilisées pour réaliser des points de vente avec plusieurs producteurs, par exemple au Forum de l'Arc à Moutier, Foire du Jura à Delémont, Marché-Concours à Saignelégier, Salon suisse des Gouts & Terroirs à Bulle.

Fondation Rurale Interjurassienne

Contacts

Girardin Olivier, directeur	032 / 420 74 20	olivier.girardin@frij.ch
Boillat Olivier, responsable projet, communication FRI	078 / 757 08 78	olivier.boillat@frij.ch
Gilliotte Lionel, resp. domaine Filière alimentaire & Espace rural	079 / 695 67 67	lionel.gilliotte@frij.ch

Photo: signalétique des marques régionales du Jura et Jura bernois www.terroir-juraregion.ch

