

OLIVIER GIRARDIN

Directeur de la Fondation rurale  
interjurassienne

## Les origines de votre pain

Les paysans jurassiens sont proches de vous et leurs champs de céréales contribuent à la beauté de vos paysages. Les champs d'orge, de blé et de seigle habillent nos campagnes et rythment nos saisons, ils apportent de la douceur à nos paysages. Ils nous permettent de prendre la mesure de l'année qui s'écoule et de retrouver le lien avec nos racines rurales ancrées dans un terroir bien vivant. Le succès populaire de la Fête des moissons, organisée par l'amicale des veilles traditions à Grandfontaine, a récemment permis de confirmer l'intérêt du public pour ce patrimoine. Les céréales constituent aussi la base de notre alimentation, de manière directe sous forme de pain ou transformées sous forme de lait et de viande. La recherche d'une alimentation saine et de proximité qui respecte notre environnement nous préoccupe de plus en plus et les céréales suisses nous garantissent cette qualité. Ces multiples fonctions assumées par les céréales illustrent bien que les aliments ne peuvent être considérés comme de simples biens de consommation jetables et interchangeables. Le pain ne se jette pas, il est symbole de vie et nous fait remonter aux sources de notre culture. Pensez-y lors de vos achats et de vos balades dans les campagnes jurassiennes.

## Les céréales sont indispensables

La diminution de moitié du prix du blé payé à l'agriculteur n'entraînerait qu'une baisse de 13 centimes par livre de pain.

Les céréales sont cultivées dans le Jura sur 7600 hectares, soit 20% du total des surfaces agricoles exploitées. Le blé et le seigle occupent 3200 ha et permettent de fournir environ 4% de la production de céréales panifiables suisses. Dans le Jura, 50% des blés sont cultivés selon le mode extenso, soit avec un apport minimum d'engrais, sans traitement fongicide et avec peu d'herbicide. Le résultat est visible: bluets et coquelicots sont à nouveau présents dans les champs. L'ensemble de la production indigène permet de couvrir entièrement les besoins des meuniers et boulangers. Cependant, on importe encore environ 10% de nos besoins en raison des accords internationaux et des opportunités de prix qu'offre le marché mondial.

La production indigène assure une sécurité alimentaire à la population et assure une diversité paysagère. Elle approvisionne en circuit court l'industrie agroalimentaire, elle assure le respect des conditions de productions pour une agriculture durable. Elle fournit aussi du travail en Suisse dans les domaines: du commerce, de la mécanique, du transport, de la recherche...

### Du champ à la boulangerie

Depuis quelques années, les cultivateurs, centres collecteurs, commerçants et meuniers apportent un soin



particulier à la traçabilité du produit, ce qui permet d'augmenter la sécurité alimentaire. Ce travail nécessite des investissements conséquents dans toute la filière: échantillonnages, installations adéquates, suivi administratif précis. Ces opérations ont un coût mais assurent aux boulangeries et aux consommateurs un produit irréprochable.

Nous consommons une partie importante du blé sous forme de pain. Le pain joue un rôle essentiel dans l'alimentation car il apporte de nombreuses substances nutritives, surtout des hydrates de carbone sous forme d'amidon, auxquels s'ajoutent protéines, minéraux, vitamines et fibres nutritives. Par contre, la teneur en graisses et en sucre du pain est faible. Le pain, en particulier le pain complet, constitue la meilleure base d'une alimentation équilibrée et riche en hydrates de car-

bone. Selon le 4<sup>e</sup> rapport sur la nutrition en Suisse, 40% de la consommation moyenne d'hydrates de carbone provient des céréales.

### Une miette pour les agriculteurs

Un kilo de blé est payé en moyenne 52 cts au producteur, il permet de fabriquer un bon kilo de pain. Le prix moyen de ce kilo de pain suisse est calculé à Fr. 5.86 (cf. Office fédéral), c'est moins de 10% de ce montant qui revient au producteur. On notera surtout que même en diminuant le prix du blé de moitié, le prix du kg de pain ne pourrait varier que de 26 ct. Par contre, les acteurs de la filière ne pourront plus vivre de cette production à ce prix-là en Suisse. Comparativement, le prix de la matière première d'un kilo de pain est équivalent à environ 13 ml de pâte dentifrice, moins d'un appel sur votre téléphone mobile, 3 SMS ou 2 cigarettes. Cependant, ce kilo couvre une grande partie de vos besoins vitaux.

Cette comparaison relativise la valeur des produits agricoles et la nécessité pour les agriculteurs de pouvoir encore à l'avenir obtenir des prix cohérents pour leurs productions. L'efficacité économique de l'agriculture progresse sans cesse et profite du progrès technique mais ne permet pas d'assumer de telles baisses.

Jean-Paul Lachat,  
Secrétaire général de la CJA

## MINI-PORTRAIT



### Jean-Paul Laissue

Courgenay, cultivateur  
depuis 20 ans et son fils.

■ L'Ajoie est une région favorable aux grandes cultures. Des paysans ont choisi exclusivement cette voie. C'est le cas de Jean-Paul Laissue, depuis 1986.

En 1979, il a repris l'exploitation. Il a ensuite abandonné la production laitière pour se consacrer uniquement aux cultures, en se diversifiant dans le tabac en 1989.

Des vents contraires ont formé ce terrien et secouru aussi la coopérative Centre Ajoie. Aujourd'hui, en tant que producteur de céréales, il voit dans cette même coopérative restructurée un outil indispensable pour la région qui apporte une dynamique, évite des frais de transports.

L'exploitation compte 38 hectares dont 3 de compensations écologiques, pourcentage qui doit être respecté. Il produit environ 12 ha de blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine et 6 ha et demi de betteraves sucrières. Le tout complété par 3 ha et demi de tabac. La récolte mobilise des jeunes qui viennent d'outre-frontière et du village parfois.

La baisse des prix des céréales le démotive quelque peu. Il faut calculer, doser juste pour garder une marge qui régresse sans cesse. En parallèle, Jean-Paul Laissue assume la collecte des déchets de sa commune. Son fils Benoît, en formation agricole, collabore sur l'exploitation : la relève se dessine...

Yvette Pétermann

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.



www.agriculture.ch

## LE DICTON

### AVOIR DU PAIN SUR LA PLANCHE

Une famille paysanne travaille plus de 4200 heures par an et sans compter les travaux ménagers, c'est donc:

GAGNER SON PAIN À LA SUEUR DE SON FRONT!

## AGENDA AGRICOLE

Automne

### • ALLE

Samedi 29 octobre  
**La Fête des paysans  
et 25<sup>e</sup> de la Fédération  
jurassienne des Holstein**

### • COURTEMELON

Dimanche 30 octobre  
**Concours suisse  
de produits du terroir**

Rubrique réalisée  
par la Chambre  
jurassienne  
d'agriculture avec  
le soutien de:

Centre  
Ajoie SA