

# Les produits du terroir jurassien continueront de draguer les Bâlois au marché

La Fondation rurale interjurassienne (FRI) a fait le point hier sur son projet pilote intitulé «La culture par le goût rapproche nos cantons». Lancé en mars 2015, il comporte trois axes de collaboration avec les cantons de Bâle-Ville et Bâle-Campagne: l'échange d'apprentis dans le domaine de la restauration, la mise sur pied d'un repas thématique autour de la Saint-Martin ainsi que la création des Juramarkt, soit des marchés ponctuels de produits frais régionaux jurassiens et rhénans à la Markthalle de Bâle.

Profitant d'un fonds de coopération, la FRI, en partenariat avec le Centre agricole d'Ebenrain à Sissach, a décidé de poursuivre le développement des marchés dans la ville rhénane. Pour ce faire, un groupe d'intérêt intercantonal a vu le jour au début du mois de juin. Dès cet automne, le Juramarkt se tiendra chaque premier samedi du mois, avec un thème et une animation spécifique saisonnière. Les acteurs culturels pourraient profiter de cette vitrine pour se faire connaître dans la région bâloise.

## Toucher les trois cent mille consommateurs des deux Bâle

Avec son envie de renforcer les collaborations entre le Jura et l'agglomération bâloise, la FRI a vu juste en misant sur les produits du terroir. Depuis le mois d'octobre 2015, quatre producteurs du Jura et deux du Jura bernois participent au projet Juramarkt. «Nous avons proposé cette idée à tous les producteurs labellisés de la région, explique Aliette Freléchoz, cheffe de projet à la FRI, les Jurassiens ont été très réceptifs et souhaitaient se faire voir en Suisse allemande.» Pour compléter le marché, une petite dizaine de producteurs bâlois proposait également des produits de leur exploitation. «C'est une belle expérience, raconte Sylvie Fleury, produc-



Les deux Bâle étaient les invités du Concours suisse des produits du terroir en 2015.

ARCHIVES JAC

trice à Alle. On peut tisser des liens entre producteurs, comparer nos pratiques, et l'ambiance est sympa», continue la jeune femme. Le produit qui attire en premier les visiteurs bâlois reste avant tout la damassine, confie-t-elle.

Durant la période de marché, deux recherches ont été menées par les étudiants de la Haute école de gestion Arc à l'aide de questionnaires. L'étude de marché a permis de confirmer qu'il y avait bel et bien un intérêt des Bâlois à découvrir les produits du terroir jurassien. L'analyse économique a entre autres révélé qu'un effort de communication devait être porté sur la Markthalle, qui n'est pas encore connue comme un lieu de marché.

## «On a appris aux Bâlois à cuisiner des striflates»

Parmi les autres actions développées dans le cadre du projet pilote, la FRI souhaitait sensibiliser les apprentis cuisiniers aux produits régionaux. Deux journées d'échange ont alors été organisées entre la division artisanale du CEJEF à Delémont et un centre de formation à Muttentz. «On a appris aux Bâlois à cuisiner des striflates», raconte Aliette Freléchoz. La FRI a également profité de cette année d'échange pour organiser un premier repas à thème. Une centaine de personnes ont goûté en novembre à la tradition de la Saint-Martin en ville de Bâle.

«Comme pour le projet d'échange d'apprentis, nous avons lancé l'idée mais il faudra à présent des porteurs de projet pour que ces actions se poursuivent à long terme», explique Aliette Freléchoz. Le groupe d'intérêt mettra alors l'accent sur le Juramarkt qui représente pour les producteurs jurassiens un potentiel économique et social. «Le moteur est en marche, il ne reste plus qu'à mettre de l'essence», a conclu Olivier Girardin, directeur de la FRI.

AMÉLIE ROSSÉ

CALENDRIER / RÉSULTATS

DOSSIER SPÉCIAL EURO 2016

07.07.2016

# Le Jura et Bâle à la même table pour le terroir



Une collaboration de bon goût entre le Jura et Bâle. La Fondation rurale interjurassienne (FRI) et le Centre de formation agricole d'Ebenrain, en allemand Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain (LZE), à Sissach ont fait le point jeudi à Courtemelon sur le projet pilote « La culture par le bon goût rapproche nos cantons ». Celui-ci a été lancé l'année passée et sera pérennisé grâce à la formation d'un groupe d'intérêt de producteurs du Jura, du Jura bernois et Bâle nommé « GI Juramarkt » en référence à l'axe principal du projet qui va être poursuivi : la présence de producteurs jurassiens à la Markthalle de Bâle. Le projet a permis un rapprochement significatif du Jura et de Bâle, selon les deux parties, à travers également de nombreuses actions, comme des repas à thème ou des partages avec la population. Pour le directeur de la FRI, Olivier Girardin, « amener le terroir à la Markthalle, c'est quelque chose d'intéressant pour les producteurs, il faut maintenant faire perdurer cette présence et fidéliser une clientèle mais pour cela il faudra encore du temps ».

Le chef du Service de l'agriculture des deux Bâle juge cette collaboration excellente. Lukas Kilcher, également directeur de la LZE, explique que le Jura travaille beaucoup plus que sa région avec les produits du terroir et que son canton investit dorénavant beaucoup dans le domaine. « C'est le bon chemin et la suite de cette collaboration va dans le même sens. C'est le futur pour les producteurs et les consommateurs », estime encore le Bâlois. /lbr