

BOULANGERIE Sous la conduite de la Fondation rurale interjurassienne, 14 artisans du Jura et du Jura bernois se sont unis pour créer un produit 100% régional. Nommé «Pain Jura Région», il devrait être le premier d'une série

Un pain ambassadeur, aux couleurs de la région

CATHERINE BÜRKI

Pari réussi pour 14 boulangers du Jura et du Jura bernois. Après plus d'une année de travail, ces derniers ont présenté hier le fruit d'un projet interjurassien de longue haleine. A savoir un tout nouveau pain artisanal nommé «Pain Jura Région» et entièrement réalisé à l'aide de matières premières ainsi que des compétences des professionnels de notre coin de pays.

Lancé en 2014 par la Fondation rurale interjurassienne (FRI), le projet «Pain Jura Région» a pour vocation de promouvoir et de mettre en valeur le savoir-faire des artisans et pro-

« C'est en faisant preuve de créativité que nous satisferons nos clients. »

PASCAL DOMINÉ
BOULANGER DELÉMONTAIN

ducteurs locaux. «En créant cette nouvelle filière «Pain Jura Région», nous voulons renforcer la collaboration entre les différents acteurs afin d'élaborer un produit 100% régional», explique Olivier Boillat, chef de projets pour la FRI dans le domaine filière alimentaire. Du céréalier au boulanger, en passant par le meunier, l'agriculteur, le semencier et même le commercial, chaque étape de la réalisation a ainsi été prise en charge par des professionnels du Jura et du Jura bernois.

Pour Olivier Boillat, pareil renforcement de la collaboration entre acteurs d'une même région se révèle aujourd'hui être une nécessité pour faire face à la concurrence galopante des produits industriels. «Pour rendre durable l'activité des producteurs locaux, il faut que ces derniers se différencient, se démarquent en apportant de la plus-value.»

Pour Olivier Girardin, directeur de la FRI, cette démarche est d'autant plus nécessaire aujourd'hui. «Avec l'abandon du taux plancher, l'heure est au tourisme alimentaire. Travailler avec des filières comme «Pain Jura Région» nous permet de proposer un produit particulier non substituable, qu'on ne trouve nulle part ailleurs qu'ici.» Et de souligner que côté prix, les boulangers régionaux ne seront jamais compétitifs face à la production de masse: «C'est pourquoi il est indispensable d'apporter de la valeur ajoutée.»

Un pain bicolore

Avec ce pain 100% produit du terroir, les boulangers impliqués dans le projet, dont trois sont issus du Jura bernois (voir encadré), espèrent ravir les papilles des consommateurs. Pour ce faire, ils ont partagé leur expérience pour réaliser une recette unique et goûteuse. Bicolore, le «Pain Jura Région» est le fruit d'un mélange de farine de froment et d'épeautre ainsi que de farine bise. Issues de la région et sélectionnées par les spécialistes de la société Certisem Jura, les céréales ont été prises en charge par le Moulin de Vicques. «C'est uniquement en mettant notre savoir-faire en valeur et en faisant preuve de créativité par le biais de ce genre de projet que nous pourrions nous différencier de la production industrielle et satisfaire



Chargé de projets à la FRI, Olivier Boillat (à gauche) et le boulanger delémontain Pascal Dominé ont participé à la réalisation du «Pain Jura Région». CBU

nos clients», relève Pascal Dominé, boulanger à Delémont et président de l'Association des boulangers-pâtisseries-confiseurs du Jura et Jura bernois. Du côté du porte-monnaie, ce dernier souligne qu'avec une filière telle que «Pain Jura Région», l'entier des retombées financières profite à la région.

Enfin, Olivier Boillat annonce déjà que d'autres pains du type «Pain Jura Région» pourraient être développés par la suite. Plusieurs ébauches sont déjà en cours d'élaboration. Et de glisser encore que ces pains présents et à venir auront une noble tâche à accomplir: celle d'ambassadeur. «Nous ne manquerons pas d'emporter ces produits lors de déplacements à l'étranger pour qu'ils représentent dignement la région.»

Trois boulangers du Jura bernois

LES BOULANGERS Parmi les 14 boulangeries ayant participé à la réalisation du «Pain Jura Région», trois sont établies dans le Jura bernois. Il s'agit de la boulangerie tea-room Olivier Hofmann à Reconvilier, de la boulangerie-pâtisserie Marco Bracelli à Malleray et de la boulangerie-pâtisserie Vincent Paroz à Court et Tavannes. A noter que la confiserie tea-room Werth, basée à Delémont mais qui possède un point de vente à Moutier, est également de la partie.

LE JURA BERNOIS? Pour les participants au projet «Pain Jura Région», il demeure difficile de savoir pourquoi le nombre de boulangers jurassiens impliqués est plus important que le nombre d'artisans venant du Jura bernois. Le Delémontain Pascal Dominé, président de l'Association des boulangers-pâtisseries-confiseurs du Jura et Jura bernois, évoque simplement un manque d'intérêt ou l'éloignement géographi-

que. «Il n'est peut-être pas très pratique pour certains artisans du Jura bernois de travailler avec le Moulin de Vicques.» Pour François Goudron, également boulanger à Delémont et responsable de la filière, la politique pourrait aussi y être pour quelque chose. «On peut aisément imaginer que certains n'ont pas voulu prendre part à ce projet en raison de la présence du mot «Jura» dans l'appellation.»

HUITIÈME FILIÈRE Après notamment le «Toétché de la paysanne» le «Cabri d'ici» ou le «Brun-noir du Jura», «Pain Jura Région» est la 8e filière alimentaire mise en place par la FRI. Le projet est en partie financé par les cantons de Berne et du Jura et la Confédération. Le «Pain Jura Région» est disponible sous différentes formes dans les boulangeries participantes ainsi que dans quelques autres commerces, dont la boucherie Krebs à Bévillard. CBU

LE JURA INVENTE UN PAIN BICOLORE

INNOVATION De nouvelles miches, 100% jurassiennes, entendent renforcer l'identité artisanale de toute la profession.

Semenciers, agriculteurs, meuniers, boulangers: la filière qui produit depuis hier le pain Jura Région est une réponse des artisans aux industriels. Elles sont quatorze, les boulangeries qui lancent ce produit bicolore, disponible aussi dans six magasins.

L'idée est née au Moulin de Vicques, via les sélectionneurs de Certissem Jura. Leur ambition: promouvoir un pain artisanal entièrement réalisé dans la région. «Confectionné avec de la farine de blé et de seigle, il est le produit d'une démarche initiée grâce aux professionnels du Jura et du Jura bernois», souligne la Fondation rurale interjurassienne.

«Bravo! Quand on est boulanger, il faut savoir profiler son produit et défendre son image», applaudit de son côté le président de l'Association valaisanne des artisans boulangers-confiseurs.

«Le nouveau pain jurassien est aussi une réponse au tourisme alimentaire», complète Olivier Girardin, directeur de la Fondation rurale interjurassienne. Même vendu à 3 fr. 90? Alors qu'un paysan coûte 3 fr. 50? «Le seul moyen de se démarquer, quand on ne peut pas être compétitif côté prix, c'est avec une marchandise qu'on ne trouve nulle part ailleurs», martèle Olivier Girardin.

Mais que possède-t-il d'unique, ce fameux pain? «Il donne des tartines bicolores!» lâche Pascal Dominé, président de l'Association interjurassienne des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs.

Le mariage à parts égales de deux farines, l'une complète, l'autre raffinée: tel est le premier secret du pain Jura Région. L'autre étant le chablon saupoudré de froment qui fournit l'écréciture.

● VINCENT DONZÉ

vincent.donze@lematin.ch

« La farine fournie est d'une qualité rare »

Michael Roelli, boulanger

«C'est en faisant preuve de créativité que nous pourrions pérenniser notre activité artisanale», explique François Goudron, parlant au nom des boulangers jurassiens.

A Porrentruy, c'est Michael Roelli qui porte fièrement le Jura Région.

Du pain bicolore 100% régional envahit les boulangeries



Quatorze boulangeries du Jura et du Jura bernois unissent leurs compétences autour d'une création commune : un nouveau pain bicolore réalisé exclusivement avec des produits de la région. Intitulé « Pain Jura Région », ce produit rassemble toute une filière allant du sélectionneur de céréales Certisem Jura, aux agriculteurs, en passant par le Moulin de Vicques, les boulangers et enfin les commerciaux. Le projet a été lancé par la Fondation Rurale interjurassienne (FRI) l'année passée et a reçu le soutien des cantons du Jura et de Berne. Le produit est en vente depuis jeudi matin.



« Ce pain n'est pas plus cher qu'un pain complet traditionnel. Le but est de pérenniser notre activité artisanale. »

François Goudron, boulanger à Delémont

Toute une filière concernée

Confectionné avec du froment, de l'épeautre et de la farine bise régionale, ce nouveau produit regroupe une vingtaine de professionnels. Le « Pain Jura Région » est la 8e filière mise en place par la FRI, à l'instar du « Toétché de la paysanne », du « Jus de Pommes » ou encore de « Cabri d'ici ». D'autres créations sont encore à venir selon Olivier Girardin.

« Une certification sera faite par l'Office intercantonal de certification pour vérifier que le cahier des charges, la matière première et la qualité soient assurés. »

Olivier Girardin, président de la FRI