

Terrien

interjurassien



Tête de Moine AOP
Succès pour la filière

Bulletin régional d'information du monde rural



Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



AGRIJURA 
CHAMBRE D'AGRICULTURE

A LA UNE

**Tête de Moine
AOP – Succès
pour la filière.
Une 9^e fête
avec 15'000
visiteurs à
Bellelay**

Avec plus de 15 000 visiteurs, la neuvième édition de la Fête de la Tête de Moine, dédiée au Berner Alp- et Hobelkäse AOP, s'est déroulée sous le thème « **Nos montagnes** ». Cet événement, désormais ancré dans le calendrier régional, a réuni à Bellelay le professeur **René Prêtre**, parrain de la fête, l'ancien conseiller fédéral **Adolf Ogi**, parrain des hôtes d'honneur, **Anne Challandes**, présidente de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales, **Pierre-Alain Schnegg**, conseiller d'État du canton de Berne, ainsi que le ministre **Stéphane Theurillat** pour le canton du Jura.

La neuvième Fête de la Tête de Moine s'est tenue du 1er au 3 mai 2026 à Bellelay, sous l'égide de l'Interprofession Tête de Moine AOP, des Chambres d'agriculture du Jura bernois et du Jura, de la Fondation Rurale Interjurassienne, de Grand Chasseral Tourisme et de la commune de Saicourt-Bellelay.

L'événement a attiré plus de 15'000 visiteurs tout au long du week-end grâce au beau temps et du 1er mai, un nouveau record a pu être réalisé, confirmant son attrait croissant auprès du grand public. Les sculptures monumentales en foin réalisées spécialement pour cette édition, représentant un **chamois et un alpiniste - frôlant les 5 mètres de haut-** ont constitué l'un des temps forts visuels de la manifestation. Elles resteront exposées devant la Maison de la Tête de Moine durant les prochains mois, bien visibles depuis la route. Jacques Gygax, président de l'Interprofession, a mis en lumière la remarquable résilience de la filière : malgré un contexte géopolitique exigeant et d'importants défis à l'exportation, l'année 2025 a enregistré pour la cinquième année consécutive une production dépassant les 3'000 tonnes, un résultat qui témoigne de la qualité exceptionnelle et de la force identitaire de la Tête de Moine AOP. En l'honneur du **Berner Alp- et Hobelkäse AOP**, invités d'honneur de cette édition, des vaches Simmental étaient présentées dans la tente dédiée aux animaux. En alternance, un maître fromager de l'Oberland bernois et un maître fromager de Tête de Moine ont guidé les visiteurs à travers les étapes de fabrication du fromage au lait cru. Le public a pu déguster ces fromages sous ses différentes formes, les retrouver sur le marché, surtout les Têtes de Moine AOP fraîchement raclées à la girolle, issues des **six fromageries de Tête de Moine de la région** pour le Concours de la meilleure Tête de Moine AOP.

Pour la première fois, des prix ont été décernés aux producteurs et productrices de lait. Ce Concours du « **Meilleur producteur de lait** » (analyses de lait, germes et cellules, quantités de lait livrées au bon moment) a permis de décerner une cloche à :

- **1^{er} Prix : Eliane Gogniat & Etienne Gigon** (veste violette, grande cloche), Le Noirmont, livre à la Fromagerie des Franches-Montagnes, Le Noirmont.
- **2^e Prix : Anita & Thomas Berger** (chemise Edelweiss, moyenne cloche), La Ferrière, livrent chez Spielhofer, St-Imier.
- **3^e Prix : Nicolas Gogniat & son employée Nolwenn Paupe** (petite cloche), Le Noirmont, livrent à la Fromagerie des Franches-Montagnes, Le Noirmont.
- Entourés des organisateurs **Michel Joray** (animateur), **David Gogniat** (Président Association des producteurs de lait de Tête de Moine AOP) et **Martin Siegenthaler** (Gérant interprofession Tête de Moine AOP).



La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) a organisé le samedi une dégustation participative au cours de laquelle le public a évalué les meilleures Tête de Moine AOP de différents producteurs régionaux, selon le système de dégustation officiel du Concours suisse des produits du terroir. Les prix du public ont été décernés à :

- **Florian et Cédric Spielhofer** de la Fromagerie Spielhofer et de la Société de laiterie à St-Imier pour la meilleure Tête de Moine AOP CLASSIC.
- **Menno Amstutz** de la Fromagerie Amstutz et de la Société Fornet-Dessous pour la meilleure Tête de Moine AOP RESERVE.
- **Florian et Cédric Spielhofer** de la Fromagerie Spielhofer de St-Imier pour la meilleure Tête de Moine AOP BIO.

Un concours international de plateaux de fromages s'est tenu dans l'abbatiale le samedi matin. Douze participants issus de six pays ont rivalisé de créativité autour du thème « Nos montagnes », mettant notamment à l'honneur Berner Alpkäse et Hobelkäse AOP et la Tête de Moine AOP.

- **1^{er} Prix – Girolle d'or** à Madame Horsten Geert, Knokke-Heist (Belgique).
- **2^e Prix – Girolle d'argent** à Madame Laura Gasch, Barcelone (Espagne).
- **3^e Prix – Girolle de bronze** à Madame Sarah Just, Lyon (France).

Les animations proposées par les **Chambres d'agriculture** ont également rencontré un beau succès : exposition d'animaux de rente, traite des vaches Simmental, château gonflable pour les enfants, et brunch dominical des agricultrices du Jura bernois mettant en valeur les produits régionaux. Les panoramas sur bois exposés dans la maison sous le thème « Nos montagnes » sont accessibles gratuitement durant les heures d'ouverture de la boutique, du mercredi au dimanche. Les sculptures monumentales en paille et en foin de Christian Burger resteront quant à elles visibles devant la maison durant les prochains mois.

Question à Martin Siegenthaler, gérant de l'interprofession : Comment se portent les ventes, les prix, la qualité et la notoriété de la Tête de Moine AOP ?



Vendre 3'287 tonnes (2025) par an, c'est un grand succès pour les 241 producteurs de lait, 6 fromageries et 2 affineurs commerçants. Nous visons une sixième année au-dessus des 3'000 tonnes ! Les exports sont stables avec 60 % de notre production. Ces fromages sont achetés majoritairement dans l'Union européenne, dans un contexte compliqué au niveau politique et de taux de change. Sur le prix de vente, j'observe que les consommateurs sont plus sensibles et il faut plus d'efforts pour vendre et aussi se battre pour garder la place au rayon. Les prévisions sont plutôt positives et nous attendons une 6^e année avec plus que 3'000 tonnes avec une nouvelle croissance en Espagne, un marché qui se développe bien depuis plusieurs années.

■ Propos recueillis par Olivier Boillat, FRI





Photo : Horsten Geert, Knokke-Heist (Belgique)

Bellelay : inauguration du 1^{er} cabanon pour le Jura bernois

L'association « Produire et manger local », en partenariat avec le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne, ont présenté un 1^{er} cabanon en bois local (son installation est temporaire, il sera ensuite déménagé à Loveresse, sur le site de la FRI). Conçu dans le cadre du PDR « Produire et manger local », le déploiement de ce modèle de cabanons vise à faciliter l'accès aux produits régionaux tout en s'intégrant harmonieusement dans les villages et aux abords des fermes.

D'ici à 2030, le projet vise à déployer plusieurs cabanons sur différents lieux du Grand Chasseral. En cas d'intérêt pour investir dans ce type de structure, merci de contacter produiremangerlocal@grandchasseral.ch.



Démarré en 2025 dans le Grand Chasseral, le projet de développement régional (PDR), « Produire et manger local » est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture et le Canton de Berne. Il vise à renforcer la valeur ajoutée agricole en développant la transformation et la vente de produits locaux.

D'ici 2030, quinze mesures seront mises en œuvre, comprenant notamment la modernisation d'infrastructures (moulins, pressoirs, abattoirs, fromageries) afin de diversifier la production régionale, la création d'espaces de vente (dont le déploiement du cabanon en bois local Les Arches fait partie) ou encore le développement de paniers du terroir. La création de la boutique de La Couronne, à Sonceboz-Sombeval, est issue de ce même programme. Appuyée par le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne, l'association « Produire et manger local » promeut le label Grand Chasseral regio.garantie et encourage une culture locavore, incitant habitant-e-s, entreprises et institutions à consommer local.

Contacts pour l'association Produire et manger local :

- Bernard Leuenberger, président de l'association « Produire et manger local », Mont-Girod 1, 2735 Champoz, b.leuenberger@court.ch, T 079 215 43 65.
- Elodie Gerber, vice-présidente de l'association « Produire et manger local », Rue de l'Echelette 10, 2534 Orvin, elodie.gerber1@gmail.com.

Contacts au sein des institutions :

- Saralina Thiévent, Parc régional Chasseral, Place de la Gare 2, 2610 St-Imier, saralina.thievent@parchasseral.ch, T 032 942 39 46.
- Olivier Lapaire, responsable domaine Terroir Juraregion, FRI Courtemelon, 2852 Courtételle, olivier.lapaire@frij.ch, T 032 545 56 90.





Chambre d'agriculture du Jura bernois

EDITO



**Daniela
Allemann-
Gerber**

Le sens des priorités

Des centaines de personnes font la queue pendant des heures pour acheter la dernière montre Swatch. Certains vont même jusqu'à passer la nuit dehors pour être certains de repartir avec un modèle en édition limitée. Le phénomène fait sourire. Après tout, chacun dépense son argent comme il l'entend. Mais cette scène dit tout de même quelque chose de notre époque. Le même consommateur prêt à dormir sur un trottoir pour acquérir une montre à plusieurs centaines de francs devient soudain beaucoup plus exigeant lorsqu'il remplit son panier de courses. Quelques centimes de hausse sur le lait, la viande, les fruits, les légumes ou le pain suffisent à provoquer l'agacement. « C'est trop cher ». Dans le monde agricole, cette remarque est devenue une habitude.

Pourtant, produire de la nourriture n'a jamais été aussi complexe ni aussi coûteux. Les charges augmentent : énergie, carburants, machines, fourrages, semences, engrais, emballages, transports. À cela s'ajoutent les exigences environnementales, les contraintes administratives et des conditions climatiques toujours plus imprévisibles.

Les agriculteurs doivent produire mieux, plus durablement, plus localement, tout en restant compétitifs face à des produits importés qui ne respectent pas toujours les mêmes standards. Et malgré cela, ils doivent encore constamment justifier leurs prix. Dans le même temps, notre société valorise de plus en plus l'achat impulsif, l'objet tendance et le produit rendu désirable par le marketing et la rareté. On accepte facilement de payer cher pour ce qui fait envie. On discute beaucoup lorsqu'il s'agit de ce qui est essentiel. C'est là que le problème se pose : avons-nous encore le sens des priorités ? L'agriculture ne produit pas du superflu. Elle remplit nos assiettes, entretient nos paysages, fait vivre nos régions et participe à notre indépendance alimentaire. Sans agriculteurs, il n'y a tout simplement pas d'alimentation locale. Il ne s'agit pas de critiquer ceux qui achètent une montre ou un autre produit tendance. Mais il serait peut-être temps de remettre un peu de cohérence dans nos choix de consommation, car une montre reste un plaisir. L'agriculture, elle, reste une nécessité.

■ Daniela Allemann-Gerber, secrétaire générale CAJB



Chambre d'agriculture du Jura bernois

Infos

Permis de traiter pour les produits phytosanitaires

N'oubliez pas de demander votre permis vous permettant d'acheter et d'utiliser des produits phytosanitaires **jusqu'au 30 juin 2026**, dernier délai.

Nous rappelons également que les personnes en possession d'un CFC agricole, même si elles ne disposent pas actuellement d'une exploitation, sont vivement encouragées à effectuer leur demande dans les délais. Passé le 30 juin, il sera trop tard pour faire valoir ce droit.

Toutes les informations ainsi que la procédure à suivre pour obtenir ce permis sont disponibles sur notre site internet : <https://cajb.ch/actualites/>.

Brunch 1^{er} août 2026

Les inscriptions pour l'édition 2026 sont toujours ouvertes. Les exploitants intéressés à proposer un brunch peuvent encore s'inscrire via le portail suivant : www.login.portailpaysans.ch/registration

Il est toujours possible de participer à l'événement dans différents formats. Toutefois, les nouvelles inscriptions ne pourront désormais plus figurer dans le magazine officiel.

Le secrétariat se tient à votre disposition pour toute question.

Sauvetage faons

Sauvetage des faons : pourquoi et comment agir ?

Chaque printemps, lors de la fauche des prairies, des milliers de faons sont tués en Suisse car ils restent immobiles, cachés dans l'herbe par leur mère pour échapper aux prédateurs. Invisibles depuis les tracteurs, ils ne fuient pas à l'approche des machines.

Ce drame n'est pas seulement une perte pour la faune : il peut aussi contaminer le fourrage avec le botulisme, dangereux pour le bétail.

La solution ? L'utilisation de **drones équipés de caméras thermiques** permet de repérer rapidement les faons avant la fauche. Grâce à la chaleur dégagée par leur corps, ils sont localisables en quelques minutes. Une fois détecté, le faon est protégé sur place ou déplacé sans contact direct, puis le champ peut être fauché en toute sécurité.

Quand ? Les vols se font **tôt le matin (entre 4h00 et 8h30)** ou **en soirée**, pour garantir une bonne détection thermique.

Pourquoi adopter cette méthode ?

- **Rapide et fiable** (près de 100% de réussite).
- **Gratuit pour les agriculteurs.**
- **Moins de stress, moins de risques pour les animaux et le fourrage.**

Le service est assuré par des bénévoles du Sauvetage Faons Jura bernois. Plus d'infos : www.sfjb.ch.

Fête de la Tête de Moine AOP – 9^e édition 2026

La campagne AgrolImpact se poursuit : il est encore temps de s'informer

La 9^e édition de la Fête de la Tête de Moine, qui s'est tenue du 1er au 3 mai 2026, a rencontré un beau succès en réunissant plus de 15'000 visiteurs. Nous adressons nos plus sincères remerciements à tous les bénévoles, aux exposants d'animaux ainsi qu'à nos précieux sponsors. Votre présence, votre engagement et les nombreux échanges sur notre stand ont permis de vivre de riches moments de partage dans une ambiance particulièrement conviviale.

Nous tenons à remercier tout particulièrement les exposants suivants : **Famille Wüthrich, Famille Habegger, Laurent Bandelier, Yannick Schnegg, Catia Kohli, Famille Loosli et Guillaume Schaller.**

La CAJB renouvelle chaque année ses exposants. Si vous êtes intéressé-e à participer à une prochaine édition, n'hésitez pas à vous annoncer auprès du secrétariat (info@cajb.ch ou T 032 481 51 10).

Merci à toutes et à tous pour votre enthousiasme et votre fidélité – et rendez-vous l'année prochaine pour la 10^e édition !

La campagne AgrolImpact est toujours en cours et les exploitations intéressées peuvent encore se renseigner sur cette démarche.

Bien entendu, s'engager dans un tel programme implique certaines contraintes et demande une réflexion préalable. Toutefois, pour les exploitations qui souhaitent envisager des pistes d'amélioration notamment en ce qui concerne la valorisation de leur production, comme le prix du lait, cette opportunité peut s'avérer intéressante.

Si vous souhaitez obtenir davantage d'informations ou échanger sur le sujet, vous pouvez contacter :

- **Jocelyn Altermath**, de la FRI
- **Martin Kohli**, président de la CAJB

N'hésitez pas à prendre contact pour évaluer si cette démarche correspond à votre exploitation.

■ Daniela Allemann-Gerber, secrétaire générale CAJB



AGRIJURA 
CHAMBRE D'AGRICULTURE

JAJ : soirée à
thème jeudi 11
juin 2026

Agrijura

Infos

Invitation à une soirée à thème:
**La création de minis
biogaz en agriculture**

**JEUDI 11 JUIN 2026 À
20H AU CAFÉ DE LA
POSTE À GLOVELIER**



La présentation sera suivie d'une discussion ouverte lors de laquelle vous aurez la possibilité de poser toutes vos questions. La discussion sera accompagnée d'un apéritif offert par les JAJ.
Participation sans inscription

Intervenant:
✓ **Maël Ruffieux**,
collaborateur ECR
Collaborateur BFH-
HAFL

Thématique:
✓ Créer du biogaz à l'échelle d'une exploitation pourrait être une solution d'avenir pour la production d'énergie et une diversification rentable pour l'agriculture. Le sujet est actuellement à l'étude et nous vous présenterons l'état actuel des recherches.

**NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE TA PARTICIPATION !
LES JAJ**

JAJ
Route de la Transjurane 4a
2895 Glovelier

**jeunes agriculteurs
jurassiens JAJ** 

jaj@agrijura.ch

Les jeunes agriculteurs jurassiens organisent leur prochaine soirée à thème le **jeudi 11 juin à 20h à Glovelier**. C'est soirée abordera la **thématique du biogaz dans les exploitations agricoles**. En effet, une esquisse de PDR sur ce sujet est actuellement à l'étude dans notre canton. Créer du biogaz à l'échelle d'une exploitation pourrait être une **solution d'avenir pour la production d'énergie** et une diversification rentable pour l'agriculture. La présentation sera suivie d'une discussion ouverte dans laquelle vous aurez la possibilité de poser toutes vos questions. Participation gratuite pour tous les membres des JAJ et sans inscription.

**Rappel –
permis de
traiter**



Nous nous permettons de vous rappeler que, dès 2027, il sera nécessaire d'avoir le **nouveau permis numérique** pour utiliser ou acheter des produits phytosanitaires destinés à l'usage professionnel. Cette exigence fait suite au plan d'action phyto et à l'initiative parlementaire déposée dans le cadre de l'examen des initiatives anti phyto de 2021. Ce permis doit être demandé **avant le 30 juin 2026** sur <https://fabe-psm.identitas.ch/>.

Après le 30 juin, il ne sera plus possible d'échanger le permis actuel et il sera nécessaire de suivre une formation complète avec réussite de l'examen pour obtenir le permis de traiter. C'est pourquoi il est impératif d'échanger votre permis le plus rapidement possible. Vous trouverez plus d'information sur ce sujet dans la présentation consultable sur le site de la FRI.

TAXAS – demande de remboursement

Le 30 juin 2026 marque également la date limite pour les demandes de remboursement des huiles minérales utilisées dans l'agriculture. La procédure est ouverte dès le 1^{er} mai 2026 sur TAXAS, ePortal que vous pouvez rejoindre via Agate. Il est néanmoins nécessaire d'avoir fait la préinscription avant de pouvoir faire la demande de remboursement. Une procédure détaillée a été envoyée à tous les agriculteurs préinscrits. Une fois la demande effectuée, vous voyez le récapitulatif de toutes vos données ainsi que le montant calculé du remboursement sur le site. Le montant est ensuite versé rapidement. **Nous vous rappelons qu'il ne sera plus possible d'effectuer la demande après le 30 juin 2026.** En cas de problèmes, vous

The screenshot shows the TAXAS portal interface. At the top, there is a header with the logo of the Schweizerische Eidgenossenschaft and the text 'Taxes Remboursement'. Below the header, there is a section titled 'Aperçu' (Overview) with a redacted area. Underneath, there is a 'Demandes' (Requests) section with a table of requests. The table has columns for 'ID de la demande', 'Date de soumission', 'Type de demande', 'Référence PC', 'Période de demande', 'Total de la taxe', and 'Statut'. One request is visible with ID '260504-MTR-OK26', submitted on '04.05.2026', for 'Remboursement de l'essence pour l'agriculture (avec paiement direct)', with a period from '01.01.2025 - 31.12.2025' and a tax total of '0.00'. The status is 'Statut'.

vous pouvez contacter mla@bazg.admin.ch

Solidarité Courtemaîche

Suite à l'incendie qui a touché une ferme samedi 2 mai 2026 du côté de Courtemaîche, Agrijura a lancé une action de solidarité via le formulaire en lien. Les instructions de paiements et QR-Code sont à votre disposition. Nous saluons encore le milieu agricole qui a fait preuve, une fois de plus, d'un esprit solidaire en fin de journée samedi 2 mai 2026.



Section paiement



Compte / Payable à
CH67 8080 8001 0798 1356 8
Agrijura
Route de la TransJurane 4A
2855 Glovelier

Payable par (nom/adresse)

■ François Monin et Marc Kury, Agrijura

Retrouvez ici tous
les articles de la
rubrique FRI'VULG



Qualité du lait : comment limiter la teneur en acide gras libres avec la traite automatisée ?

La teneur en acides gras libres est un facteur de qualité du lait très discuté dans la production de lait destiné à la fabrication fromagère. Cette teneur, lorsqu'elle est élevée, peut altérer le goût du lait en provoquant des phénomènes de rancissement. La présence d'acides gras libres dépend de nombreux facteurs, allant des caractéristiques de l'animal, aux pratiques de traite et aux conditions de stockage. Selon des essais menés par Agroscope, cette teneur est plus élevée dans les exploitations équipées de systèmes de traite automatisée, en raison de certains paramètres techniques spécifiques.

Comprendre ces mécanismes et maîtriser les bonnes pratiques est essentiel pour garantir une qualité optimale du lait.

Retrouvez l'article complet : <https://www.frij.ch/qualite-du-lait-comment-limiter-la-teneur-en-acides-gras-libres-avec-la-traite-automatisee/>

Stop Scarabée japonais !

La campagne « Stop au scarabée japonais » de l'Office fédéral de l'agriculture rappelle l'importance de contrôler ses effets personnels et son véhicule après un séjour dans une zone infectée, notamment au Tessin, dans certaines régions des Grisons et du Valais, ainsi qu'au nord de l'Italie.

Le scarabée japonais (*Popillia japonica*) poursuit sa progression en Suisse. Cet insecte invasif, très vorace, s'attaque à plus de 400 espèces végétales, notamment la vigne, les arbres fruitiers, les rosiers ou encore les tilleuls. Souvent transporté involontairement dans les voitures, bagages ou déchets verts, il peut coloniser rapidement de nouvelles régions.

Retrouvez l'article complet : <https://www.frij.ch/stop-scarabee-japonais/>

Avez-vous repéré un nid de frelon asiatique sous votre avant-toit ?

Avec le retour des beaux jours, la population est appelée à la vigilance, afin de repérer et signaler les nids primaires de frelons asiatiques qui se forment souvent à faible hauteur dans des cabanes de jardin ou sous les avant-toits. Toute observation suspecte de frelon asiatique ou de nids (avec un individu photographié) doit être signalée sur la plateforme nationale pour permettre ensuite la coordination de la lutte locale sur le terrain : www.frelonasiatique.ch

Retrouvez l'article complet : <https://www.frij.ch/avez-vous-repere-ce-nid-de-frelon-asiatique-sous-votre-avant-toit/>

Brevet fédéral d'agriculteur-trice – Maîtrise fédérale agricole : offre 2026-2027

L'Ecole de chef-fe-s d'exploitation de l'Arc jurassien (ECE Arc JU), organisée par la FRI à Courtemelon et Loveresse, en collaboration avec le CPNE-TN de Cernier, dispense les cours préparatoires requis pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur-trice, puis de la maîtrise fédérale agricole. L'ECE Arc jurassien propose la formation requise pour l'obtention du brevet sur deux ans, alors qu'une année suffira par la suite pour accéder à la maîtrise.

Le/la chef-fe d'exploitation titulaire du brevet fédéral planifie et gère son entreprise, il/elle conduit et met en valeur de manière rationnelle et efficace les branches de production et les prestations présentes.

Le/la chef-fe d'entreprise titulaire de la maîtrise fédérale planifie, gère et développe une entreprise agricole avec succès et en toute indépendance.

Les cours de l'ECE Arc JU s'adressent aux agriculteurs-trices du Jura, du Jura bernois et de Neuchâtel. Selon la provenance des participant-e-s, les cours seront dispensés à Cernier, Courtemelon et Loveresse, entre septembre 2026 et juin 2027, à raison d'un à trois jours par semaine. Le tableau présenté plus bas mentionne la liste des modules proposés pour 2026-2027. Le solde des modules disponibles seront proposés en 2027-2028. L'offre globale 2026-2028, ainsi que l'horaire 2026-2027 figurent sur le site internet www.frij.ch.

Les personnes intéressées sont invitées à participer à l'une des séances d'information suivantes :

Lundi 15 juin 2026, 20h00, FRI, Courtemelon / Mardi 16 juin 2026, 20h00, CPNE-TN, Cernier

De plus amples informations sont également disponibles sur le site www.frij.ch.

Les inscriptions aux cours 2026-2027 peuvent se faire à l'aide du coupon ci-dessous **jusqu'au 31 août 2026**.

Renseignements : www.frij.ch

Pierre-André Odiet, FRI, Courtemelon, 032 545 56 63, pierre-andre.odiet@frij.ch

A retourner, jusqu'au 31 août 2026, à :
Fondation Rurale Interjurassienne, M. P.-A. Odiet, Courtemelon / CP 65, 2852 Courtételle

Nom : _____ Prénom : _____ Né-e le : _____

Adresse : _____ NPA, localité : _____

Tél : _____ Natel : _____ E-mail : _____

Origine : _____ Canton : _____ N° AVS : _____

Coordonnées bancaires* : N° IBAN : _____

Nom et adresse du/de la titulaire du compte : _____

*Seront nécessaires pour le versement de la participation financière cantonale.

- ☞ **souhaite suivre le / les module(s) suivant(s)** (à marquer d'une croix dans la colonne de gauche, sur le formulaire au verso, les modules de gestion obligatoires suivis en 2026-27 doivent aussi être cochés)
- ☞ **accepte de figurer sur des listes de lauréat-e-s** publiées dans la presse : oui non
- ☞ **accepte que des photos** sur lesquelles il/elle apparaît durant sa formation à la FRI puisse être publiées pour un usage en relation avec l'école : oui non
- ☞ **accepte que les vidéos et/ou enregistrements sonores** dans lesquels il/elle apparaît puissent être utilisées à diverses fins en lien avec les activités de l'école : oui non

Modules 2026-2027		Points	Durée (demi-jours)	Prix (1)(2) facturé	Coût net (2)
BREVET					
Bo1	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise		12	1'040.-	280.-
Bo2a	Rentabilité de l'entreprise (préparation à l'examen écrit gestion) (3)		22	1'760.-	440.-
Bo2b	Rentabilité de l'entreprise (préparation de l'étude d'exploitation) (3)		15	1'200.-	300.-
Bo3	Marketing		10	880.-	240.-
Bo4	Gestion du personnel		11	960.-	260.-
LW02	Production fourragère et conservation des fourrages	6	21	1'760.-	460.-
LW04	Production fourragère et conservation des fourrages bio (4) (Arc JU)	6	21	1'760.-	460.-
LW05	Bétail laitier	6	16	1'360.-	360.-
LW07	Engraissement de gros bétail	4	11	960.-	260.-
LW08	Détention de vaches mères et production de viande bovine extensive	4	12	1'040.-	280.-
LW09	Engraissement de veaux	2	8	720.-	200.-
LW12	Insémination des bovins	2	10	880.-	240.-
LW13	Elevage et garde des ovins (4) (Châteauneuf)	4	10	880.-	240.-
LW17	Fabrication fromagère	2	10	880.-	240.-
LW20	Approfondissement santé des bovins – B Santé (4)(5) (Agrilogie)	4	10	880.-	240.-
BF04	Accueil à la ferme – Base (6)		8	640.-	160.-
BF04a	Accueil à la ferme – Restauration & activités de loisir (4) (6) (Châteauneuf)	2	6	560.-	160.-
BF04d	Accueil à la ferme – Vente directe (6)	2	6	560.-	160.-
BF13	Production de volaille pour les œufs (4) (Aviforum)	3	10	880.-	240.-
BF14	Alimentation et ménage sur l'exploitation agricole (4) (Agrilogie)	2	10	880.-	240.-
BF22	Transformation artisanale des fruits	3	10	880.-	240.-
BF23	Distillation	3	8	720.-	200.-
BF27	Apiculture	3	10	880.-	240.-
BF28	Techniques agricoles	3	8	720.-	200.-
BF30	Smartfarming (4) (Arc JU)	3	10	880.-	240.-
BF31	Petits fruits – Base (4) (Châteauneuf)	2	10	880.-	240.-
BF32	Innovation et création de valeur (4) (Agrilogie)	3	8	720.-	200.-
MAITRISE					
Mo1	Planification économique et financière		12	960.-	240.-
Mo2	Economie politique et politique agricole		12	1'040.-	280.-
Mo3	Droit agricole et formes d'entreprises		10	880.-	240.-
Mo4	Assurances prévoyance fiscalité		10	880.-	240.-
Mo5	Gestion stratégique		12	960.-	240.-

- (1) Au prix des modules s'ajoutent : une taxe d'examen (Fr. 140.- par module), le matériel d'enseignement.
- (2) Après avoir passé les examens finaux (réussis ou non), les candidat-e-s récupèrent 50 % de leurs frais de formation auprès de la confédération et Fr. 20.- par demi-jour auprès de la FRI grâce à un soutien financier des cantons à la formation supérieure agricole.
- (3) Le module Bo2 est évalué dans le cadre des examens finaux du brevet :
• examen écrit de gestion (Bo2a), concerne les candidat-e-s qui débudent la formation ;
• étude d'exploitation et entretien professionnel sur l'exploitation (Bo2b), concerne les candidat-e-s en 2^e année.
- (4) Modules organisés en commun et en collaboration avec les écoles de chef-fe-s d'exploitation de Grangeneuve (FR), Agrilogie (VD), Châteauneuf (VS) et Aviforum (BE). Les cours ont lieu tout ou partie dans l'école organisatrice.
- (5) Le module LW20 est ouvert aux candidat-e-s au bénéfice d'une très bonne expérience en production laitière et qui ont achevé le module LW05. L'obtention des 4 points nécessite la fréquentation des deux parties A et B du module (partie B Elevage proposée en 2026-27).
- (6) L'inscription aux modules BF04b Accueil à la ferme – Hébergement et BF04d Accueil à la ferme – Vente directe nécessite la fréquentation préalable du module BF04 Accueil à la ferme – Base.

Date et lieu : _____ Signature : _____

Les données concernant les personnes en formation collectées et traitées par la FRI sont nécessaires à la gestion de la filière de formation concernée, à la documentation et au suivi du cursus de formation des personnes en formation.

Elles sont collectées et traitées dans le respect des dispositions légales régissant la filière en question. Elles sont destinées à l'usage interne et ne sont transmises, le cas échéant, qu'aux personnes ou instances partenaires impliquées dans la formation de la personne en formation. La politique de la FRI en matière de protection des données est disponible sur www.frij.ch.

Exigences pour l'obtention du brevet ou de la maîtrise :

Les conditions suivantes doivent être remplies pour l'**obtention du brevet** :

- modules de gestion Bo1, Bo3 et Bo4 acquis
- 16 points acquis dans les modules de techniques de production
- 24 mois de pratique professionnelle après l'obtention du CFC (au moment de la remise de l'étude d'exploitation)
- réussite de l'examen final comportant quatre épreuves :
 - examen écrit « Gestion des branches de production et prestations » (Bo2)
 - examen écrit LWo1 « Grandes cultures », ou LWo2 « Production fourragère et conservation des fourrages », ou LWo3 « Grandes cultures bio », ou LWo4 « Production fourragère et conservation des fourrages bio »
 - étude d'exploitation
 - entretien professionnel sur l'exploitation.

Les conditions suivantes doivent être remplies pour l'**obtention de la maîtrise** :

- modules Mo2, Mo3, Mo4 acquis
- 20 points acquis dans les modules de techniques de production (yc les 16 points acquis au brevet)
- réussite de l'examen final comportant trois épreuves :
 - examen écrit « Gestion d'entreprise » (Mo1)
 - business plan (Mo5)
 - entretien professionnel sur la base du business plan.



Photo : ECE module Bo3 Marketing – les prix de la viande de bœuf (2024)

Photos d'archives 2022 (élèves AGR3, Ecole d'agriculture)



Formation de la paysanne : offre 2026-2027 dans l'Arc jurassien

Afin de répondre aux besoins spécifiques de la paysanne en matière de formation, l'ECE Arc jurassien, conduite par la FRI à Courtemelon et Loveresse et le CPNE-TN à Cernier offre notamment des cours modulaires. Suivis en emploi, ces cours permettent aux participantes d'acquérir les compétences nécessaires pour participer activement à la conduite de l'entreprise agricole, mettre en valeur les produits et prestations de l'exploitation, gérer des branches de production choisies, développer des activités annexes et entretenir des relations efficaces avec les nombreux partenaires de l'agriculture. Ils permettent également d'acquérir des compétences professionnelles pour la gestion du quotidien. Ils peuvent être suivis :

- dans leur intégralité pour l'accès au brevet fédéral de paysanne ;
- en formation à la carte en fonction des besoins et des intérêts de chacune.

La paysanne titulaire d'un brevet fédéral participe à la conduite de l'exploitation et gère un ménage agricole de manière performante :

- dispose du sens d'entreprendre et d'innover ;
- maîtrise l'organisation dans les travaux agricoles et les tâches domestiques ;
- conjugue diverses activités relevant des domaines de la production et de la consommation.

Le brevet fédéral de paysanne bénéficie d'une reconnaissance tant sur le plan professionnel que légal. Ainsi, il permet de remplir les exigences requises pour l'obtention des paiements directs ou d'aide à l'investissement. Ce brevet peut être le point de départ pour une cheffe d'exploitation agricole.

Les personnes intéressées sont invitées à participer à l'une des séances d'information suivantes :

Lundi 15 juin 2026, 20h00, FRI, Courtemelon / Mardi 16 juin 2026, 20h00, CPNE-TN, Cernier

Les horaires des cours 2026-2027 et de plus amples informations sont également disponibles sur le site www.frij.ch.

Informations : www.frij.ch
Pierre-André Odiet, FRI, Courtemelon, 032 545 56 63, pierre-andre.odiet@frij.ch

Inscription : jusqu'au 30 juin 2026, à l'aide du bulletin d'inscription ci-dessous et au verso, à retourner à :
Fondation Rurale Interjurassienne, M. P.-A. Odiet, Courtemelon / CP 65, 2852 Courtételle

Nom : _____ Prénom : _____ Née le : _____

Adresse : _____ NPA, localité : _____

Tél : _____ Natel : _____ E-mail : _____

Origine : _____ Canton : _____ N° AVS : _____

Coordonnées bancaires* : N° IBAN : _____

Nom et adresse du/de la titulaire du compte : _____

*Seront nécessaires pour le versement de la participation financière cantonale.

- ☞ **souhaite suivre le / les module(s) suivant(s)** (cf. liste au verso)
- ☞ **accepte de figurer sur des listes de lauréat-e-s** publiées dans la presse : oui non
- ☞ **accepte que des photos** sur lesquelles elle apparaît durant sa formation à la FRI puisse être publiées pour un usage en relation avec l'école : oui non
- ☞ **accepte que les vidéos et/ou enregistrements sonores** dans lesquels elle apparaît puissent être utilisées à diverses fins en lien avec les activités de l'école : oui non

Modules 2026-2027		S'inscrit au cours (cocher)	S'inscrit à l'examen (cocher)	Durée (demi-jours)	Prix ⁽¹⁾⁽²⁾ facturé	Coût net ⁽²⁾
Modules proposés par l'ECE Arc Jurassien Courtemelon – Loveresse - Cernier						
BP01	Entretien du linge et de l'habitat			14	1'200.-	320.-
BP02	Gestion de l'habitat			10	880.-	240.-
BP05	Alimentation et préparation des repas			22	1'840.-	480.-
BP07	Droit rural			12	1'040.-	280.-
BP13	Garde des ovins, caprins, lapins et de la volaille			10	880.-	240.-
BF04	Accueil à la ferme – Base ⁽³⁾			8	640.-	160.-
BF04d	Accueil à la ferme - Vente directe ⁽³⁾			6	560.-	160.-
BF22	Transformation artisanale des fruits ⁽⁴⁾			10	880.-	240.-
BF23	Distillation ⁽⁴⁾			8	720.-	200.-
BF27	Apiculture ⁽⁴⁾			10	880.-	240.-
LW17	Fabrication fromagère ⁽⁴⁾			10	880.-	240.-
Modules proposés par Grangeneuve Section formation - Posieuv						
BP05	Alimentation et préparation des repas			22	1'840.-	480.-
BP06	Mise en valeur des produits			15	1280.-	340.-
BP08	Comptabilité agricole			10	880.-	240.-
BP17	Santé et domaine social			10	880.-	240.-
Modules proposés par le Centre d'enseignement des métiers de l'économie familiale Agrilogie - Morges						
BP03	Famille et société			10	880.-	240.-
BP04	Jardinage			15	1'280.-	340.-
BP09	Economie rurale			12	1'040.-	280.-
BP14	Introduction aux grandes cultures			10	880.-	240.-
BF07	Offre de formation à la ferme			6	560.-	160.-
BF32	Innovation et création de valeur ⁽⁴⁾			8	720.-	200.-
Modules proposés par l'Ecole professionnelle service communautaire Châteauneuf - Sion						
BF04	Accueil à la ferme – Base ⁽³⁾			8	640.-	160.-
BF04a	Accueil à la ferme – Restauration ⁽³⁾			6	560.-	160.-
BF31	Petits fruits (bases)			10	880.-	240.-
LW13	Elevage et garde des ovins			10	880.-	240.-

- (1) Au prix des modules s'ajoutent : une taxe d'examen (CHF 140.- par module), le matériel d'enseignement.
- (2) Après avoir passé les examens finaux (réussis ou non), les candidates récupèrent 50 % de leurs frais de formation auprès de la confédération et CHF 20.- par demi-jour auprès de la FRI grâce à un soutien financier des cantons à la formation supérieure agricole.
- (3) L'inscription aux modules BF04d Accueil à la ferme – Vente directe et BF04a Accueil à la ferme – Restauration et activité de loisirs nécessite la fréquentation préalable du module BF04 Accueil à la ferme – Base.
- (4) Module proposé dans le cadre des cours préparatoires au brevet fédéral d'agriculteur-trice également ouvert comme module à option pour les candidates au brevet fédéral de paysanne.

Lieu et date : _____ Signature : _____

Les données concernant les personnes en formation collectées et traitées par la FRI sont nécessaires à la gestion de la filière de formation concernée, à la documentation et au suivi du cursus de formation des personnes en formation. Elles sont collectées et traitées dans le respect des dispositions légales régissant la filière en question. Elles sont destinées à l'usage interne et ne sont transmises, le cas échéant, qu'aux personnes ou instances partenaires impliquées dans la formation de la personne en formation. La politique de la FRI en matière de protection des données est disponible sur www.frij.ch

Exigences pour se présenter à l'examen professionnel de "Paysanne avec brevet fédéral" :

- CFC d'une formation professionnelle initiale ou formation terminée en école secondaire II
- Deux années de pratique professionnelle dans un ménage agricole (min. 50 %)
- 9 modules obligatoires certifiés : Entretien du linge et de l'habitat, Gestion de l'habitat, Famille et société, Jardinage, Alimentation et préparation des repas, Mise en valeur des produits, Droit rural, Comptabilité agricole, Economie rurale
- Deux modules à option certifiés parmi : Vente directe, Restauration et activités de loisirs, Hébergement à la ferme, Transformation du lait, Elevage et garde du cheval, Garde des ovins caprins lapins et de la volaille, Introduction à l'élevage bovin, Apiculture, etc.

L'examen professionnel comprend trois épreuves :

- Un travail de projet (dossier écrit, pondération 2)
- La présentation du travail de projet (examen oral, pondération 1)
- Un entretien professionnel (examen oral, pondération 1)

L'examen professionnel est réussi lorsque la moyenne pondérée des trois épreuves est égale ou supérieure à 4.0.



Photo : examen final du brevet fédéral de paysanne (2026)

AUTRES ACTUALITES

Communications Fiduciaire

Décision de taxation

Dès la réception de votre décision de taxation, nous vous conseillons de nous en transmettre une copie. En effet, nous disposons d'un délai de 30 jours pour formuler une éventuelle réclamation. Un contrôle détaillé de votre décision de taxation reste donc essentiel.

Cotisations de prévoyance 2026 au 3^e pilier A et rachats dans le 3^e pilier A

Les montants maximums pour les cotisations de prévoyance individuelle (pilier 3A) pour l'année 2026 :

- Pour les salariés affiliés à une caisse de pension : **CHF 7'258.-** pour l'année 2026.
- Pour les indépendants et non affiliés au 2^e pilier : **CHF 36'288.-** mais au maximum 20% du revenu net.

De plus, depuis cette année, il est possible de réaliser, en plus de la cotisation maximale ordinaire, des rachats dans le 3^e pilier A et les faire valoir à titre de déductions. Ceci à condition de ne pas avoir déjà versé le montant maximal autorisé à partir du 1^{er} janvier 2025.

Concrètement, cela signifie que le premier rachat est possible à partir de l'année fiscale 2026 pour racheter un versement non effectué en 2025. Les années antérieures à 2025 ne sont pas considérées.

Le rachat pourra être effectué au maximum à hauteur de la « petite déduction » du pilier 3A, soit CHF 7'258.- en 2026.

Bien entendu, nous restons à votre disposition pour tous compléments d'informations et conseils à ce sujet.

■ Votre équipe Fiduciaire FRI

CEREMONIE REMISE DE DIPLOMES



Vendredi 3 juillet 2026
10h00, Courtemelon



Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Concours cantonaux de chevaux 2027

Dates des concours cantonaux de chevaux 2027 (étaçons et élèves étaçons)

Saignelégier (Halle-Cantine, en cas de mauvais temps au manège)	Jeudi 4 mars 2027, après-midi
Glovelier (place du Café de la Poste)	Jeudi 11 mars 2027, matin
Chevenez (manège)	Jeudi 11 mars 2027, après-midi

Des changements de programme sont possibles en fonction du nombre de chevaux inscrits.

Marchés publics de bétail



Bovins

Seuls les animaux provenant d'exploitations présentant un risque négligeable de BVD (feu vert) peuvent être amenés sur les marchés bovins. Afin que le feu vert soit visible, il est instamment demandé d'éditer les documents d'accompagnement par internet (si impossibilité de le faire, écrire « feu BVD vert » sur le document d'accompagnement, à côté du numéro BDTA de l'animal, afin de l'attester).

Les feux de signalisation BVD peuvent être consultés dans la BDTA (dans les détails de l'exploitation).

Jour	Date	Heure	Lieu	Délai d'inscription
Mercredi	27 mai 2026	8h15	Porrentruy	Mardi 19 mai (10h00)
Lundi	1^{er} juin 2026	8h15	Saignelégier	Mardi 26 mai (10h00)
Lundi	15 juin 2026	8h15	Glovelier	Mardi 9 juin (10h00)
Mercredi	24 juin 2026	8h15	Porrentruy	Mardi 16 juin (10h00)
Mardi	30 juin 2026	8h15	Saignelégier	Lundi 22 juin (10h00)

Moutons

Seules les exploitations indemnes de piétin peuvent présenter des moutons aux marchés.

Jour	Date	Lieu	Délai d'inscription
Lundi	15 juin 2026	Glovelier	8 juin 2026 (12h00)
Mardi	13 octobre 2026	Glovelier	5 octobre 2026 (12h00)

Inscriptions par Internet (pour les bovins et les moutons) :

www.agrijura.ch -> Marché de bétail -> Informations, inscriptions & agenda (QR-code ci-contre). Une confirmation d'inscription sera envoyée par e-mail.

Passé le délai, des inscriptions pourront encore être acceptées, selon les marchés, mais par téléphone uniquement (032 420 74 04, Service de l'économie rurale).

Programme (y.c. heures des marchés de moutons) visible dès le mercredi sous : www.proviande.ch - Marché - Prix hebdomadaires & données du marché - Programme des marchés.

■ Le Chef du Service de l'économie rurale a.i. : Christian Vernier



Association d'élevage bovin Tramelan et Montbautier

Mise des Reussilles

La mise des Reussilles 2025 aura lieu le **mercredi 15 juillet 2026 à 11h00**.

Délai d'inscription : **jeudi 25 juin 2026**.

Les éleveurs intéressés voudront bien inscrire les bêtes au **Jura, Jura bernois et Neuchâtel** auprès de Raphaël Sommer, Le Cernil 4, 2722 Les Reussilles, T 079 251 08 25.

Prix d'inscription : CHF 30.- par bête.

Pour tous renseignements, merci de contacter Christian Müller, Grand-Rue 15, 2720 Tramelan, T 032 484 97 52 ou 076 532 56 65.

■ Christian Müller



Marchés de bétail de boucherie du Jura bernois

Prochains marchés de bétail de boucherie 2026

Tavannes, 08h30

8 juin 2026	13 juillet 2026	10 août 2026
14 septembre 2026	12 octobre 2026	9 novembre 2026
7 décembre 2026		

Inscription préalable des animaux : l'enregistrement des animaux doit être effectué 2 semaines à l'avance au bureau de l'enregistrement compétent. L'inscription par www.anitrade.ch est possible jusqu'au lundi midi de la semaine précédant le marché.

Si l'inscription ne peut plus se faire par les voies ordinaires (personne compétente OAN ou Anitrade), vous pouvez vous adresser à tierproduktion@vol.be.ch ou par T 031 636 14 04.

Les marchés n'ont lieu que si un nombre suffisant d'animaux est annoncé. Des modifications éventuelles au présent programme/heures de départ restent réservées. Vous trouverez de plus amples informations ainsi que le programme sur le site www.bernerbauern.ch / Services / Schlachtviehmärkte.

■ Berner Bauern Verband, 3072 Ostermündingen

Fiduciaire Service Gestion Campagne (SEGECA) 2732 Loveresse

Comptabilité – Fiscalité – Conseils - Assurances
T 032 482 61 40, F 032 482 61 42

Présentation de notre nouvelle collaboratrice, Mme Jolane Gerber

Mon premier pas dans le monde du travail a été un apprentissage d'employée de commerce avec maturité, effectué à l'ECA Jura. J'ai ensuite réalisé un séjour linguistique à Toronto.

A mon retour, j'ai débuté le Bachelor en droit économique, à la HEG de Neuchâtel, qui me permet d'allier analyse juridique et compréhension des enjeux économiques.

Je poursuis actuellement ma deuxième année d'études tout en travaillant à 50 % auprès de la Fiduciaire SEGECA, où je mets en pratique mes connaissances et développe mon expérience professionnelle, depuis le 1^{er} mars 2026.

■ Fiduciaire SEGECA, Jolane Gerber



Fédération d'élevage bovin de la race tachetée rouge du Jura bernois

Marché de bétail de boucherie

Voici les résultats du marché du mois d'avril 2026 à Tavannes :

VK	79 vaches	4.36 CHF/kg Ø estimation	5.26 CHF/kg Ø prix net	20.49 % de surenchère
Total	119 bêtes	4.85 CHF/kg Ø estimation	5.70 CHF/kg Ø prix net	17.53 % de surenchère

Voici les résultats du marché du mois de mai 2026 à Tavannes :

VK	74 vaches	4.33 CHF/kg Ø estimation	5.27 CHF/kg Ø prix net	21.80 % de surenchère
Total	124 bêtes	5.04 CHF/kg Ø estimation	5.74 CHF/kg Ø prix net	13.83 % de surenchère

Prochains marchés à Tavannes : 8 juin 2026, 13 juillet 2026, 10 août 2026, 14 septembre 2026, 12 octobre 2026, 9 novembre 2026, 7 décembre 2026.

BEA 2026

Permanente :

4 vaches exposées.

Des Pruats Florino IDALIA, Augsburg Detlev, La Ferrière.

Apple Crisp – REÏKA, Tschanz Fritz, Prêles.

F.F. des Princes Bryson SEBISON, Amstutz Frank, Mont-Tramelan.

Lezard SARIJA, Bögli Michel, Tramelan.

Elite :

Cat. 2 HO 2e rang Terreaux Alpha PEPSI, Habegger, Wilfred, Roches

Cat. 8 HO 1er rang Siegsoleil Pirto OLA, Siegenthaler Steven, Mont-Soleil

3e rang La Cerlière Legend O’KARINA, Gasser Martial, Les Pontins

Cat. 10 SF 6e rang Harzer Kilian Sf LEILA, Lüthi Christophe, Court

Cat. 11 HO 4e rang La Matenne Flips SOLDANELLE, Lüthi Etienne et Antony, Fernet-Dessous

7e rang Barolo Sg KENIA, Loosli Markus, Le Fuet

9e rang Steinmann Power DANKESCHON, Spycher Mathurin, Sonvilier

A mentionner la vache Siegsoleil Pirlo OLA, Siegenthaler Steven, Mont-Soleil, a été nommée Miss HO et élue Miss Bea 2026.

Félicitations à tous ces éleveurs exposants pour ces magnifiques résultats.

Activités et expos 2026

04.09.2026

Concours taureaux, Les Ponts-de-Martel

12.09.2026

125^e, Fédération Bernoise, Thoune

26.09.2026

Jubilé La Chaux-d’Abel

09.10.2026

Marché concours, Manège Orange, Tavannes

10.10.2026

Soirée des éleveurs, Reconvilier

■ Président : Claude-François Monnat

Beju Tourisme rural vous présente

Le chemin de Damas situé en Ajoie



Cette année, « Le chemin de Damas » fête ses 10 ans d'existence. Une petite exposition de photos de travaux et des découvertes sera donc mise en place afin de célébrer cette décennie.

Durant toute la belle saison, vous aurez la possibilité de visiter ce parcours traversant forêts et lieux chargés d'histoire. Vous croiserez sur votre chemin une fontaine taillée dans la roche, une église récemment rénovée et sa vierge gothique qui peut être considérée comme la plus ancienne de Suisse. Vous traverserez les ruines de Châtel-Vouhay, cet ancien lieu fortifié sur les hauteurs de Courchavon.

Les randonneurs-euses féru-e-s de nature et d'histoire seront comblé-e-s. Ils/elles pourront se restaurer sur les hauteurs de Mormont et goûter cette perle du Jura qu'est la Damassine AOP. Ce chemin est profondément enraciné à l'histoire particulière du damassinier. Un arbre légendaire plein de ressources, qui donne sans compter, quand il le veut bien.

La Bergerie et le Restaurant du Saint-Hubert à Mormont se réjouissent de vous accueillir.

Rejoignez-nous au sein de l'association Beju Tourisme rural !



■ bejutourisme@gmail.com

Aline Gerber
079 923 40 73



Société d'économie alpestre

Sortie de printemps

Nous vous invitons à notre traditionnelle visite des pâturages qui aura lieu

Samedi 13 juin 2026

Rendez-vous à 10h00 sur le parking de la halle des fêtes de Reconvilier où nous serons informés sur le déroulement de la journée.

Au programme, découverte des pâturages de la bourgeoisie de Reconvilier et des installations attenantes, avec présentations des parcs par les différents exploitants.

En cours de route, un apéritif gracieusement offert par la bourgeoisie de Reconvilier, nous sera servi.

Nous nous rendons ensuite au restaurant de la famille John Haldemann à Montoz, pour le repas de midi.

Cette invitation s'adresse à tous les membres et ami-e-s, aux communes municipales, mixtes et bourgeoises.

Nous nous réjouissons de vous retrouver nombreuses et nombreux à cette journée.

■ Le comité



Marché-Concours bovin des Franches-Montagnes

M. Gilles Monnat, président, Bas-du-Village 45, 2353 Les Pommerats, T 078 821 86 97

73^e édition du Marché-Concours bovin des Franches- Montagnes

La 73^e édition du Marché-Concours bovin des Franches-Montagnes aura lieu le

Samedi 22 août 2026 à la Halle cantine de Saignelégier

Les inscriptions seront ouvertes à partir du **12 juillet 2026** sur le site internet : www.arcjuexpo.ch jusqu'au **26 juillet 2026** dernier délai.

Le règlement de l'exposition 2026 pourra être consulté sur www.arcjuexpo.ch.

Restauration midi et soir ouverte à tout le monde.

Soirée familiale (entrée libre).

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter Marylaure Aubry, Les Emibois 54, 2338 Les Emibois, 079 353 71 79 ou par mail : marcheconcoursovin@gmail.com.

■ Marylaure Aubry, secrétaire



Restaurant de Courtemelon

Bon appétit!



**OUVERT
AU PUBLIC**

Repas de midi

Self-service

Sans réservation

Lundi - vendredi

7 h 45 - 15 h

T 032 545 56 80

www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

TERROIR
JURAREGION



Photo : Yannick, Françoise, Amélie, Marine et Alexandre



Où

Ganguin Christine & Nicolas
Le Chaufour 2, 2743 Eschert BE

Quand

Vendredi et samedi 12 et 13 juin 2026
10h00 - 23h00

Portes ouvertes les 12 et 13 juin 2026

La famille Ganguin vous ouvre les portes de leur domaine agricole les 12 et 13 juin 2026 afin de vous présenter leurs nouveaux équipements en matière d'élevage bovin.

Ces journées portes ouvertes vous permettront de découvrir :

- Robot de traite dernière génération Lely Astornaut A5 Next
- Robot pousse fourrage automatique
- Présentation d'un troupeau avec un bon niveau génétique
- Stands d'entrepreneurs et producteurs régionaux
- Restauration chaude (midi & soir)
- Animations pour les enfants
- Animation musicale
- **Bar avec DJ le soir**

Nous nous réjouissons de vous accueillir au sein de notre exploitation lors de nos portes ouvertes.



www.lely.com/haerkingen

VENDS FRANCO
Paille-foin-regain
00 33 6 08 53 16 44
joannyreybier@gmail.com



Informations utiles

Abonnement au Terrien interjurassien

CHF 30.- / an. Les abonnés agricoles et les responsables des GAR en économie familiale de la Fondation Rurale Interjurassienne, les membres de la Chambre d'agriculture du Jura bernois et les membres d'AgriJura reçoivent le Terrien interjurassien gratuitement.

Abonnement et Annonces

Contact : FRI, Valérie Maurer, Courtemelon 5, 2852 Courtételle, T 032 545 56 59 ou courriel valerie.maurer@fri.ch.

Tarif des annonces

Format	Noir/blanc CHF	Couleur CHF
1/8 de page	40.-	50.-
1/4 de page	80.-	100.-
1/3 de page	107.-	134.-
1/2 page	160.-	200.-
1 page	320.-	400.-

Petites annonces

- Réservées aux exploitants agricoles.
Elles sont facturées au tarif de CHF 1.-/cm²

Rabais

- Un rabais de 10% sera accordé pour une annonce mensuelle publiée durant 1 an.



IMPRESSUM Terrien interjurassien (ISSN 1663-5671) paraît chaque mois. Bulletin adressé aux membres de la FRI et abonnés. Son contenu émane de la Fondation Rurale Interjurassienne, des Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, des Services cantonaux de l'agriculture et des partenaires. Ses pages sont ouvertes à toutes les organisations agricoles et sylvicoles du Jura bernois et du Jura. Editeur et rédaction : Adresse de contact : FRI, Courtemelon 5, 2852 Courtételle, courriel valerie.maurer@frij.ch (T 032 545 56 59).

AGENDA – Echéances administratives voir sur www.frij.ch

27.05.26	Marché public de bétail à Porrentruy	22
01.06.26	Marché public de bétail à Saignelégier	22
08.06.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
11.06.26	Agrijura : JAJ soirée à thème	10
13.06.26	Société d'économie alpestre : Sortie de printemps	28
15.06.26	Marché public de bétail à Glovelier	22
15.06.26	Marché de moutons à Glovelier	22
15.06.26	Séance d'information ECE et FP à la FRI à Courtemelon	13
15.06.26	TERRIEN interjurassien n°26-189 : dernier délai de réception des articles et annonces	
16.06.26	Séance d'information ECE et FP à CPNE-TN Cernier	13
24.06.26	Marché public de bétail à Porrentruy	22
30.06.26	Marché public de bétail à Saignelégier	22
13.07.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
15.07.26	Mise des Reussilles	24
22.08.26	Marché-Concours bovin des F.-M. : 73 ^e édition du Marché-Concours	28
24.08.26	TERRIEN interjurassien n°26-190 : dernier délai de réception des articles et annonces	
01.08.26	CAJB : Brunch du 1 ^{er} août 2026	8
10.08.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
04.09.26	FEBJB : Concours taureaux, Les Ponts-de-Martel	26
12.09.26	FEBJB : 125 ^e Fédération Bernoise, Thoune	26
14.09.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
26.09.26	FEBJB : Jubilé La Chaux-d'Abel	26
09.10.26	FEBJB : Marché concours, Manège d'Orange, Tavannes	26
10.10.26	Soirée des éleveurs, Reconvilier	26
12.10.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
13.10.26	Marché de moutons à Glovelier	22
09.11.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24
07.12.26	Marché de bétail de boucherie à Tavannes	24