



La Fondation Rurale Interjurassienne: FRI

Agriculture, formation, vulgarisation et développement rural dans le canton du Jura et le Jura bernois

25 novembre 2015

Lionel Gilliotte: Ingénieur agronome, responsable Domaine Filière Alimentaire & Espace Rural



L'agriculture jurassienne est diversifiée





Notre mission: **Que voulons-nous ?**

- Soutenir et accompagner la population rurale dans les mutations en cours.
- Associer étroitement les agriculteurs et les agricultrices du Jura et du Jura bernois à nos activités de développement rural.
- Impliquer les partenaires régionaux dans nos activités.
- Combiner les activités de **formation, d'animation, de conseil** au service du développement de **projets novateurs** mettant en valeur le **monde rural**.
- Faire de la Fondation un **centre de compétences** reconnu en matière de développement rural durable dans l'Arc jurassien et en assurer la pérennité.



Mission: **Que faisons-nous ?**

Nous **formons**, **conseillons** et **soutenons** les acteurs du monde rural dans les domaines de: l'agriculture et de ses branches spéciales, l'alimentation, l'économie familiale et l'intendance, l'entretien et la conservation de la nature et du paysage, la valorisation des produits et des prestations de l'agriculture, l'agritourisme, les projets de développement rural.

En maintenant et en développant des activités économiques rentables liées à la filière alimentaire, à l'aménagement du milieu de vie et à la protection de l'environnement, nous contribuons à la viabilité de l'espace rural.



Deux sites

- Courtételle: Courtemelon
- Loveresse



Nos compétences

Les formations de nos collaborateurs et de nos collaboratrices couplées à leurs expériences et leurs complémentarités, forment la richesse de notre Fondation !

Agriculteur-trice CFC	9	Horticulteur-trice - paysagiste CFC	2
Agrocommerçant-e diplômé-e ES	1	Hôtelier-ère - restaurateur-trice diplômé-e	3
Aide familiale CFC	1	Ingénieur-e agronome EPFZ	13
Aide concierge	3	Ingénieur-e agronome grade Master	2
Aide cuisinier-ère	2	Ingénieur-e agronome HES	11
Apprenti-e Arboriculteur-trice	1	Ingénieur-e HES en gestion de la nature	2
Apprenti-e Gestionnaire en intendance	4	Instituteur-trice avec brevet fédéral	1
Apprenti-e Horticulteur-trice	3	Jardinier-ère	1
Apprenti-e Maraîcher	1	Licence en droit, économie, gestion, mention tourisme, hôtellerie, loisirs	1
Bachelor of Science HES-SO en Economie d'entreprise	3	Licence en sciences de l'éducation	1
Boucher-ère - charcutier-ère CFC	1	Maîtresse d'ouvrages avec brevet fédéral	1
Comptable spécialisé-e avec certificat SEC	1	Maîtrise fédérale agricole	1
Concierge	2	Maîtrise universitaire en sciences et techniques et en biogéosciences	2
Cuisinier-ère CFC	2	Master en Sciences de l'Education et Master in Animal and Food Industries	2
Diplôme d'enseignement agricole	1	Master of business administration (MBA)	2
Diplôme fédéral d'aptitude pédagogique pour la formation professionnelle	5	Menuisier-ère CFC	1
Docteur ès sciences	2	Paysanne avec brevet fédéral	1
Employé-e de commerce CFC	18	Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	1
Enseignant-e en économie familiale	5	Spécialiste en finance et comptabilité avec brevet fédéral	1
Formateur-trice avec brevet fédéral	1	Spécialiste en hôtellerie CFC	1
Formateur-trice d'adultes	1	Spécialiste diplômé-e en protection des sols sur les chantiers	2
Formateur-trice secondaire II diplômée	1	Spécialiste en Ressources Humaines avec brevet fédéral	1
Gestionnaire en intendance CFC	2	Technicien-ne supérieur-e en production animale	2
Gestionnaire en tourisme diplômé-e ES	1		



Structure FRI

15-10-01 Organigramme-collaborateurs.xls

Fondation Rurale Interjurassienne

01.10.2015

Clients		88			Conseil de fondation / Président : Noël Saucy, Vice-président : Bernard Leuenberger		
		Directeur: Olivier Girardin					
Départements		Formations professionnelles et continue	Conseils, expertises et développement	Administration et services			
Domaines d'activités		Pierre-André Odiet	Claude-Alain Baume	*Olivier Girardin/Gérald Buchwalder			
Agroécosystèmes	Production animale	Bovins, lait et viande Cheval, ovins, caprins Porcins, volaille Apiculture Diversification	Laetitia Blatter Jean-Claude Girardin	Véronique Fruttschi Jocelyn Altermath Pierre-Alain Juillerat Gwendoline Halin	Jocelyne Fehlmann Amélie Crelier Maude Beuchat Sandra Cardicchi Vérène Dessarzin Valérie Monastra Delphine Widmer		
	Production végétale et environnement	Grandes cultures et herbages Cultures spéciales Ressources naturelles Paysage cultivé Biodiversité, climat, énergie Station phytosanitaire Station d'arboriculture	Beat Knobel	Julien Berberat Bernard Beuret Victor Egger Amélie Fietier P.-André Fringeli	Brieuc Lachat Michel Petitat Luc Scherrer Y.-David Varennes Bertrand Wütrich	Manuel Chalverat Pascal Jubin Jean-Claude Thossy Anthony Cinelli Charles Comte Elisa Fleury Adrien Petignat Céline Turberg	
Filière alimentaire, espace rural et milieu de vie	Filière alimentaire et espace rural (FAER)	Transformation Commerce et distribution Marketing et labellisation Produits du terroir Agritourisme Développement régional International	Olivier Boillat	*Lionel Gilliotte Magali Ackermann Micheline Aubry Pierre-Olivier Donzé Alette Freléchoz Olivier Lapaire Laetitia Pensa Mia Stocklin	17		
	Economie familiale et intendance (habitat)	Accueil Ménages collectifs & privés Alimentation de proximité Cuisine et diététique Restauration Consommation	Madeleine Cattin Nadine Corbat Evelyne Fleury Martine Forlani Anne-Catherine Gerber Fanny Gogniat Fabienne Perinat Kamber Martial Magnin Anne-Cécile Monnin Françoise Muehlethaler Yvette Viatte	Laurent Joliat	Julien Meier Simone Bourquard Sophie Chételat Sabrina Wütrich Philippe Taillard Françoise Bindit Céline Broquet-Nagel Frédéric Hirschi Vladimir Voisard Laurie Cattin Eden Crelier		
Economie rurale	Gestion d'entreprise et économie rurale	Comptabilité Planification financière Transfert de patrimoine Gestion stratégique Optimisation des coûts Collaboration interentreprises Planification agricole Equipement Prévention des accidents	Philippe Chevillat Sébastien Choulat Pierre-André Odiet	Fabrice Berret Claude-Alain Baume Céline Boillat Vincent Fringeli Mélanie Gyger Vincent Jolidon Cédric Linder Quentin Tatti Kevin Tschirren	Dpt Fiduciaire / Céline Grellier Julien Catellani Frédérique Domont Sophie Froidevaux Martine Glauser Nicolas Rucht Stéphanie Koller Thibault Odiet, stage matu prof.		
			19	31	8		

Exploitation agricole
Partenariat



Domaine Filière Alimentaire et Espace Rural: FAER



Général

9 personnes actives dans le domaine
2 personnes à Loveresse
6 personnes à Courtemelon
=> 9'736 heures pour 2014

Ce sont plusieurs projets en cours.

Budget FAER 2014: CHF 1'324'000.-
dont: 968'000 de produits



L'équipe FAER





LES PROJETS

- Concours Suisse des produits du terroir (OB)
 - LPR: du Champ à l'assiette (LG)
 - Parcs naturels régionaux (LG)
 - École à la ferme: (Ack M)
 - PMO: (LG)
 - OQuaDu cheval: (OL)
 - APPR: (OL-LG)
 - Coopération Bâle-Jura: «la culture par le gout rapproche nos cantons» (AF)
 - Marguerite (MA)
 - PR-PG, Marques régionales (LG-AF)
 - DBR (OB)
 - International: Interreg: Terroirs et Innovations (OB)
 Concours Maroc (OB-LG)
 Locfood (OB)
-



LES PROJETS PHARES



LPR: Du champ à l'assiette

- **développer les filières alimentaires régionales**
- **développer les outils de promotion**
- **développer les canaux de distribution**
- **développer l'approvisionnement de la restauration collective**
- **développer le canal de distribution touristique**





PR-PG, DBR

Promouvoir les produits aux travers:

- Foires et manifestations
- Site Internet
- Suivi des filières et des points de vente (opérationnel)





Marguerite: objectifs visés (projet déposé à l'OFAG en attente)

- Réalisation/transformation de 7 infrastructures individuelles.
- Création d'un espace de vente des produits du terroir ainsi que d'une entité commerciale.
- Création d'une entité "Informations, réservations et développement de prestations" en lien et dans le cadre du futur musée Suisse de la distillation.
- Création de parcours équestres dans 9 régions afin de compléter les 2 réseaux existants (Franches-Montagnes et Chasseral).
- Mise en oeuvre d'une communication globale.
- Réalisation d'une démarche d'amélioration continue.
- Pilotage et monitoring du projet.



«La culture par le gout rapproche nos régions» projet de coopération Bâle-Jura

- Marché de producteurs et repas à thème à la Markthalle
- Échanges de formation pour cuisiniers (Bâle et Jura)



Interreg "Terroir & Innovations"

- Réseau transfrontalier d'échanges, d'innovation et de formation pour la création de valeur par les produits et services des terroirs du massif franco-suisse
- 10 modules de formation "brevet" à la transformation des produits
- packs agritouristiques franco suisses
- Promotion et communication pour vente de produits et services



- Réseau d'échanges entre 13 régions d'Europe (Bulgarie, Slovénie-Litija, Slovénie-Kranj, Irlande, Espagne, Rimini, Marche, Jura, Grande Bretagne, Suède-Orebro, Suède-Vasterbotten, Norvège-Nordland)
- Mapping des innovations (450 entreprises)
- Bestpractices, Bestpolicies des 13 régions
- Recommandations pour le Jura & Jura bernois
- Outils communs pour l'innovation et la création d'emplois



Concours suisse des produits du terroir

- Concours terroirs du monde
- Marché des terroirs suisses
- Ateliers du gout
- Communication
- Contrôle des produits médaillés
- Vente des produits médaillés



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
**CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR**
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI





Concours marocain des produits du terroir



372 produits issus des 16 régions du Maroc ont été soumis à un panel de 84 dégustateurs de toutes les régions, regroupés par « tables de dégustation » de trois personnes



LES ACTIONS



Nous travaillons
avec les produits
de notre région !

terroir-juraregion.ch

Suisse. Naturellement.





1^{er} août à Milan

- Présence du Président du conseil des Etats Claude Hêche et du conseiller fédéral Johann Schneider–Ammann vice Président de la confédération
- Train des terroirs Suissea avec le chef Georges Wenger et Miss Suisse
- Buffet des terroirs: producteurs médaillés





Les paniers du terroir





ACTIONS AU NIVEAU DES FILIERES

Formation et coaching de groupements d'artisans



 **Original**
Viande chevaline suisse



Consortium de producteurs

- Collaboration avec des associations régionales
 - Association jurassien des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs
 - Association des maîtres bouchers
 - Interprofession Damassine AOP
 - Interprofession Gruyère AOP
 - Interprofession Tête de Moine AOP
 - Association Fromages de St-Ursanne





ACTIONS AU NIVEAU DU COMMERCIAL

- **Collaboration avec FROMAJOIE SA,**
140 points de vente répartis sur 5 cantons
240 produits référencés
- **Catalogue de vente "Magasin"**
- **Catalogue de ventes "Restauration collective" en cours**
- **Soutien et développement des magasins spécialisés "terroir"**
- **Animations promotionnelles dans différents magasins et marchés**
- **Démarchage de magasin sur demande des producteurs**
- **Mise sur pied de l'APPR avec mandat pour un commercial**





ACTIONS AU NIVEAU DES MANIFESTATIONS

5 catégories de manifestations :

- Représentations cantonales (1^{er} août 2013 à Genève, 1^{er} août à Paris)
Coûts pris en charge par le canton, vente de produits.
- Village gourmand (Goûts et Terroirs à Bulle)
Location d'une surface à charge de FRI, location de la surface aux producteurs à un prix bas
- Présentation des produits labellisés par un producteur (Foire de Chindon)
Location de la surface, le producteur, en plus de ses produits, propose une palette de produits labellisés, vente de produits.
- Manifestations promotionnelles (Marché-Concours à Saignelégier, marché paysan de Loveresse, foire du Jura)
Coûts à charge de la FRI, engagement de personnel de vente, vente de produits .
- Manifestation commerciales (Tir cantonal 2013 à Glovelier)
Promotion lors d'une manifestation spécifique, vente de produits .



2016



ACTIONS AU NIVEAU AGRITOURISME

Forfaits agritouristiques

Pique-nique du terroir

Les assiettes du terroir

Collaboration avec
BeJu Tourisme rural





ACTIONS DE COMMUNICATION

Site internet www.terroir-juraregion.ch

Animation Page Facebook

Minute des terroirs (RFJ, RJB)

Parfum du terroir





QUELQUES RESULTATS

- 139 producteurs marqués (filières comprises)
- Environ 100 prestataires agritouristiques
- 556 produits inscrits
- CA Fromajoie CHF 740'000.-
- Florilait déjà 130 tonnes de fromage bio commercialisé
- 130 points de vente



QUELQUES RESULTATS



Les Saveurs
de nos
Pâturages Sàrl
Jura & Jura
bernois

Exemple PAC 2 personnes permet la préparation de 3 repas pour 2 personnes. Un tournus des morceaux permet au client de disposer de morceaux différents. Abonnement 63.- / mois.

Total 900 g

Fr. 29.- / livraison



Viande à griller
Entrecôte, filet, steak



Viande à mijoter
Rôti, ragout, émincé



Viande hachée
Hachis, saucisses, hachis

Exemple PAC 3 personnes permet la préparation de 3 repas pour 3 personnes. Abonnement 94.- / mois.

Total 1'350 g

Fr. 44.- / livraison



Viande à griller
Entrecôte, filet, steak



Viande à mijoter
Rôti, ragout, émincé



Viande hachée
Hachis, saucisses, hachis





QUELQUES RESULTATS





QUELQUES RESULTATS

L'Ajoie Vert

Encore plus savoureux...
Le lait d'Ajoie lui donne sa saveur crémeuse, onctueuse, douce, rafraichissante et fondante en bouche

Fromajoie SA
Distributeur des produits du terroir
Sandrine et Pascal Cattin
2942 Alle

www.terroir-juraregion.ch
www.paysgourmand.ch



Merci ...