

An aerial photograph of a lush green landscape. On the left, a river flows through a wooded area, with a small bridge crossing it. To the right, a large green field is being worked by a tractor, leaving distinct curved tracks in the grass. A dirt road curves along the right edge of the field. The overall scene is vibrant and rural.

# Défis

N° 5 - JUIN 2017

## Notre grand dossier:

l'agriculture jurassienne, une voie à suivre

---

Brasserie des Franches-Montagnes,  
un agrandissement et des projets

---

Laura Chaignat, artiste plurielle  
à fleur de peau

---

Caritas Jura aide à résoudre les problèmes  
de couple



EBL TELECOM  
LA PROXIMITÉ,  
C'EST S'IMPLIQUER  
LOCALEMENT.

[www.ebl.ch](http://www.ebl.ch)



Télévision



Internet



Téléphonie



## Éditorial

Par Didier Walzer, rédacteur responsable



### Le retour en grâce de l'agriculture

Comme ça a changé! Je me souviens, lorsque j'étais à l'école primaire, voici une bonne quarantaine d'années maintenant(...), les classes comptaient souvent plusieurs filles et fils de paysans. Ils mettaient la main à la pâte dans les exploitations familiales et, par conséquent, venaient souvent en classe

vêtus, c'est bien légitime, de manière campagnarde, accompagnés d'odeurs au diapason. Les enfants que nous étions alors, s'ils ne se moquaient pas forcément, n'avaient en tout cas aucune envie d'épouser la cause agricole, dont les premières impressions nous semblaient peu glamours. Aujourd'hui, le monde a changé. Déjà, le nombre d'élèves issus du domaine agricole a fondu comme neige au soleil, corollaire du recul constant, depuis des décennies, de la part du secteur primaire dans l'économie, des pays industrialisés à tout le moins. Globalisation «oblige», les scandales alimentaires sont aussi passés par là. Qui ne se souvient de la fameuse épidémie de la «vache folle», pour ne prendre qu'un exemple?... Le contenu de l'assiette a donc pris plus d'importance que jamais chez le consommateur. Il privilégie désormais les produits bio, du terroir, dont il veut connaître la trace.

Le bien-être des animaux, la sympathie qu'ils suscitent auprès du grand public, la mécanisation des domaines – qui offre ainsi davantage de champ aux femmes – concourent parallèlement à un retour en grâce de l'agriculture et de ses métiers. Aux débouchés nombreux.

Nous vous proposons un voyage en immersion «fermière» dans notre coin de pays aux pages suivantes. Où le manger sain, bon et beau s'impose désormais comme une valeur cardinale de nos sociétés, rassasiées de la malbouffe.

## Impressum

**Éditeur:** projURA, promotion de l'identité jurassienne, rue Saint-Maurice 26, case postale 621, 2800 Delémont.  
Tél.: +41 32 421 36 04  
Fax: +41 32 421 36 06  
e-mail: office@projura.ch  
www.projura.ch

**Rédaction:** Didier Walzer (rédacteur responsable).

### Ont collaboré à ce numéro:

Sophie Dürrenmatt, Aleksandra Planinic, Florence Hügi, Françoise Houlmann-Schaffter.

## Sommaire

**Dossier: l'agriculture jurassienne, une voie à suivre** 2

L'agriculture jurassienne à la croisée des chemins 4

Témoignages des professionnels du terrain 10

Redonner à l'alimentation l'importance qui lui revient 14

Le clin d'œil de Bovée 17

L'agriculture jurassienne a su relever les défis 18

**Brasserie des Franches-Montagnes: 20 ans plus tard, le rêve se poursuit** 20

**Laure Chagnat: la femme des chemins de traverse** 24

**Prenez soin de votre couple!** 28

**Do you speak Cambridge English?** 31

**Conception, mise en page, impression:** Pressor SA, centre d'impression et d'arts graphiques, Delémont.

**Tirage:** 3000 exemplaires.

**ISSN:** 1660-9050

**Crédits photos:** Agence photo BIST, Delémont, Aleksandra Planinic, Sahra Ribaut

**Dessins:** Jean-Paul Bovée.

**Prix du numéro:** CHF 12.– (frais d'envoi CHF 5.– en sus).

ROGER MEIER/BIST



# Dossier



## **L'agriculture jurassienne, une voie à suivre**



## L'agriculture jurassienne à la croisée des chemins

Pan important de l'économie régionale, l'agriculture fait face à de nombreux défis. Mais sa qualité générale, ses produits de proximité et la cote de popularité dont jouit le monde agricole plaident en faveur d'une certaine confiance, malgré les obstacles.

Par Didier Walzer  
Photos Roger Meier/Bist



Olivier Girardin, directeur de la Fondation rurale interjurassienne (FRI): «L'acte de se nourrir a plus de valeur et de sens que jamais.»

L'agriculture jurassienne représente 7% des emplois du canton du Jura et 4% de son PIB (produit intérieur brut) – idem pour le Jura bernois –, soit plus du double de la moyenne suisse. Les exploitations se caractérisent chacune par leur aspect unique en fonction du type de production et de leur situation (plaine ou montagne).

En 2015, le canton du Jura comptait 2904 emplois dans l'agriculture (54% à plein temps).

«Le secteur primaire constitue donc un important apport pour la région. Toutefois, le nombre d'exploitations diminue. L'objectif politique visait une stabilisation à 1000 dans le canton du Jura, et nous en sommes actuellement à 950 environ – 550 dans le Jura bernois», indique Olivier Girardin, directeur de la

Fondation rurale interjurassienne (FRI), à Courtemelon et Loveresse, une des rares institutions, soit dit en passant, à fonctionner pour les deux territoires depuis le refus massif du Jura bernois, fin 2013, de lancer un processus de consultation visant à un rattachement au canton du Jura.

La taille moyenne d'une exploitation atteint 20 hectares dans notre pays, contre 40 dans le Jura et le Jura bernois. «Des dimensions assurant en théorie une certaine viabilité, même si la grandeur n'est pas toujours une garantie», nuance notre interlocuteur. D'une exploitation à l'autre, les différences extérieures ne sautent pas toujours aux yeux. Elles se mesurent à l'interne, dans les choix et investissements du propriétaire. Ainsi, le lait

d'industrie – utilisé pour la consommation directe et non pour la fabrication du fromage – rapporte actuellement 55 centimes le kilo après avoir atteint jusqu'à 1 fr. 07 (avant l'introduction des paiements directs; voir plus loin). La production coûte donc davantage qu'elle ne laisse d'argent dans la caisse de l'agriculteur. Cela pousse par conséquent les exploitants à agrandir leur domaine et à produire davantage ou à se diversifier.

L'évolution structurelle de la branche est marquée par un nombre toujours plus important de domaines à cultiver. Et face à des familles paysannes qui se retrouvent souvent seules devant l'ampleur de leur tâche, des communautés d'exploitations ont vu le jour, qui groupent plusieurs exploitations agricoles.

audit  
transjurane

atj

fiduciaire  
transjurane

ftj

**Aude Saunier Bregnard**  
Experte-comptable diplômée

**Axel Amsler**  
Expert-comptable diplômé

**Tél.: 032 423 05 50**

**Bernard Seeger**  
Expert fiduciaire diplômé

**Claude Mertenat**  
Agent fiduciaire avec brevet fédéral

**Tél.: 032 421 42 80**

Rue de la Jeunesse 2, 2800 Delémont

ENTREPRISE DU



GAZ S.A.

CHAUFFAGE | SANITAIRE

DEPANNAGE 24/24 | SERVICE DES EAUX

Porrentruy | 032 465 96 20

Delémont | 032 422 29 25

info@gazsa.ch | www.gazsa.ch

depuis 1904 seit 1904 dal 1904 since 1904



### Quelque 20 % d'exploitations en agriculture biologique en 2020

Bien que le lait demeure un produit important pour l'agriculture jurassienne, il a cependant tendance à perdre de l'importance par rapport à la production de viande, le précieux liquide ne nourrissant plus suffisamment son homme, comme on l'a vu. On estime, aujourd'hui, que plus de la moitié des exploitations l'ont abandonné. La production agricole jurassienne est

dépendante du marché national, vu le faible bassin de population et l'absence de grandes structures de transformation. «D'autres se sont lancées dans la production d'œufs, la production de viande de poulet et beaucoup misent désormais sur le bio, tant et si bien qu'en 2020 nous devrions arriver à l'objectif de 20 % d'exploitations en agriculture biologique dans le Jura», estime Olivier Girardin.

Le potentiel est réel en raison d'une

demande accrue de la part des consommateurs depuis plusieurs années pour des biens à haute valeur ajoutée pour lesquels on n'utilise ni engrais minéraux, ni produits phytosanitaires.

Mais il est également utile de rappeler que la Suisse dispose également de règles dites PER (prestations écologiques requises) destinées à favoriser des exploitations ménageant l'environnement et celles qui respectent ces règles bénéficient en contrepartie des paiements directs aux exploitants.

Parmi les critères requis, 7 % des terrains doivent être dévolus à la biodiversité. C'est-à-dire que, même si c'est une agriculture intégrée respectant les règles PER qui prédomine, il est interdit d'utiliser des engrais minéraux et des produits phytosanitaires de manière non réfléchie et raisonnée. Quant aux dates de fauche, elles doivent être respectées et les sols protégés contre l'érosion.

Ces diverses mesures sont fixées dans le cadre de la politique agricole (PA) 2014-2017, qui vise à cibler encore mieux les critères aboutissant au versement des paiements directs, grâce à des outils bien définis permettant de rétribuer les tâches de l'agriculture en faveur de l'entretien des paysages et de la biodiversité, ainsi que de la préservation des ressources naturelles. La production alimentaire étant rétribuée, elle, par les marchés.

Les règles du Swissness plaident également en faveur de notre pays, du Jura et du Jura bernois, avec la volonté de déclarer et de promouvoir la provenance des produits alimentaires suisses non transformés (à 100 % pour le lait, par exemple) et à 80 % pour ceux nécessitant une transformation à la base. «C'est une vraie chance pour l'agriculture helvétique, qui produit selon des standards élevés», assure le directeur de la FRI.

### Les débouchés de l'agriculture

Le premier d'entre eux est de travailler avec sa famille ou de reprendre une exploitation. Cela constitue un véritable enrichissement personnel, un bagage acquis pour la vie, où l'on touche à tout : bétail, mécanique, nature, etc. Il est cependant difficile, pour un non-agriculteur, de reprendre une exploitation. La législation facilite une transmission dans le cadre familial, calculée sur la valeur de rendement. C'est donc financièrement supportable. Sinon, il faut disposer de passablement de fonds propres. Ce qui n'est pas à la portée de chacun. Par conséquent, il arrive souvent que des agriculteurs d'autres régions suisses disposant des fonds propres suffisants puissent reprendre des exploitations jurassiennes sans successions», explique Olivier Girardin.

Outre la profession d'agriculteur – la formation dure 3 ans – et si l'on prend toute la filière, ainsi que la transformation des produits, il existe des opportunités d'emplois dans les organisations agricoles en amont ou en aval de la production. La Fondation rurale interjurassienne, elle-même, fournit des possibilités d'emplois dans le canton du

Jura et le Jura bernois : 80 personnes y travaillent, dont 35 dans l'enseignement, le conseil, les filières alimentaires et le domaine fiduciaire, dont une trentaine d'ingénieurs agronomes.

À l'extérieur de la région, Landi ou sa maison-mère, Fenaco, sont d'importants pourvoyeurs d'emplois. «Mais 80 à 90 % des personnes qui se lancent dans la formation d'agriculteur ou d'agricultrice ont pour objectif de reprendre une exploitation et de travailler à leur propre compte», précise le directeur de la FRI.

Précisons que dans le Jura et le Jura bernois, le potentiel de reprise d'une exploitation hors cadre familial est limité. «Ainsi, quelqu'un qui se lancerait dans la formation d'agriculteur dans ce but unique courrait de forts risques de ne pas obtenir ce qu'il souhaite.» Par ailleurs, l'on peut suivre une formation supérieure d'ingénieur agronome, d'agrocommerçant ou d'agrotechnicien. Employeurs potentiels pour de telles professions : les coopératives agricoles, la distribution, l'administration publique, la défense des intérêts professionnels, la formation et le conseil agricole.

## Une production agricole de qualité dans la région

Le Jura se distingue par une production agricole de qualité avec une industrie alimentaire peu présente, mais une forte implantation de fromageries, boulangeries, boucheries artisanales, etc. Cela sous-entend aussi qu'il y a des débouchés économiques et du potentiel dans la transformation alimentaire. «Les boulangers, par exemple, sont certes sous pression avec la concurrence des grandes surfaces. Toutefois, la mise en avant des produits régionaux est incontestablement un atout pour eux, relève Olivier Girardin. Il suffit de voir le succès remporté par le marché à Delémont, le samedi matin, pour en être convaincu. Il vaut de toute façon mieux miser sur la qualité que sur une hypothétique augmentation des prix pour les denrées de base.»

C'est pour pallier ce problème dans l'agriculture que les paiements directs ont été introduits en 1992. Ils représentent 25 à 30% du chiffre d'affaires des exploitants. On ne peut cependant pas les considérer comme la panacée. Pour les toucher, l'État attend des agriculteurs un certain nombre de prestations – qu'il vérifie – et avec lesquelles il faut être à jour. Ce que les familles paysannes ne vivent pas toujours très bien, car les procédures d'octroi et de contrôle sont parfois pesantes. «L'agriculteur doit disposer de compétences techniques, d'entrepreneur et de gestionnaire de son exploitation. C'est compréhensible, mais il n'est pas toujours évident de changer de paradigme à 50 ans ou plus lorsqu'on a au préalable vécu dans un environnement complètement différent.»

En résumé, une part importante du revenu agricole est liée à la politique, qui souhaiterait par ailleurs simplifier

les procédures d'octroi des paiements directs, ce qui n'est pas aisé vu les exigences fixées.

## Avenir teinté d'inquiétude

Si l'on se projette dans 30 ans, il y a quelques motifs d'inquiétude pour l'agriculture jurassienne. «Au rang de ceux-ci, l'ouverture des frontières et

les barrières tarifaires qui s'érodent, explique Olivier Girardin. Il demeure en outre un certain protectionnisme en Suisse, qui permet de maintenir des prix relativement élevés. Ce qui explique la problématique du tourisme alimentaire puisque la viande, le lait et les céréales sont parfois deux fois moins chers en Europe que chez nous.



## Les métiers de l'agriculture de nouveau séduisants

Par rapport à la situation qui prévalait il y a une trentaine d'années, il n'est pas difficile, aujourd'hui, d'intéresser les jeunes aux métiers de l'agriculture. On est très loin de l'image peu valorisante qui collait alors parfois aux bottes du paysan. La famille figure au premier rang dans cet état de fait. «La transmission du patrimoine, l'ancrage à la terre et à la nature, sont fortement marqués dans ce secteur», confirme Olivier Girardin, directeur de la Fondation rurale interjurassienne. Hors séraï également, les personnes intéressées à l'agriculture ne manquent

pas. Ce qui les séduit? Le contact avec les animaux, la nature, le travail à l'extérieur...

Par ailleurs, une proportion de plus en plus importante de filles suivent la formation d'agricultrice (20 à 30% du total), une évolution réjouissante. La mécanisation croissante leur ouvre des perspectives nouvelles, car, par le passé, la profession était beaucoup plus physique que de nos jours. Et puis, la sensibilité féminine fait qu'elles ont un rapport particulier avec les animaux et avec tout ce qui concerne la gestion d'une exploitation.

Dans ce contexte de concurrence dans l'alimentation, nous ne pouvons pas nous différencier au niveau des volumes, mais en revanche dans le positionnement et la qualité des produits.» Cela implique de parier, outre le bio, les labels IP-Suisse, Natura, Suisse-Garantie, Regio-Garantie et les produits AOP et IGP, sur une production

des denrées alimentaires ménageant l'environnement, une agriculture de proximité, le traitement respectueux des animaux – par exemple, la durée du parcours pour conduire une bête à l'abattoir en Suisse est bien plus courte qu'en Europe –, car les consommateurs veulent désormais savoir d'où vient et comment est produit ce qu'ils mangent.

Olivier Girardin est convaincu qu'ils s'intéresseront de manière accrue au contenu de leur assiette. Une tendance inscrite dans la durée. Les scandales alimentaires, la protection de l'environnement conduisent à la recherche d'une alimentation de proximité et de qualité avec une traçabilité exemplaire. À la fois pour sa santé et afin de réduire son empreinte écologique.

L'acte de se nourrir a donc plus de valeur que jamais et le client est de plus en plus conscient du rôle qu'il a à jouer. C'est pourquoi l'agriculture jouit d'une belle cote de popularité aujourd'hui, ce qui n'était pas forcément le cas voici une trentaine d'années. «L'époque est à un retour aux valeurs de base, celles de la terre et à ce besoin fondamental qui est celui de se nourrir de manière saine et équilibrée. Et il est évident qu'une région comme la nôtre a des atouts à faire valoir de ce point de vue», conclut le directeur de la Fondation rurale interjurassienne.



*Les espaces herbagés et mixtes du paysage jurassien sont voués à l'élevage bovin et à celui du cheval Franches-Montagnes.*

[www.frij.ch](http://www.frij.ch)

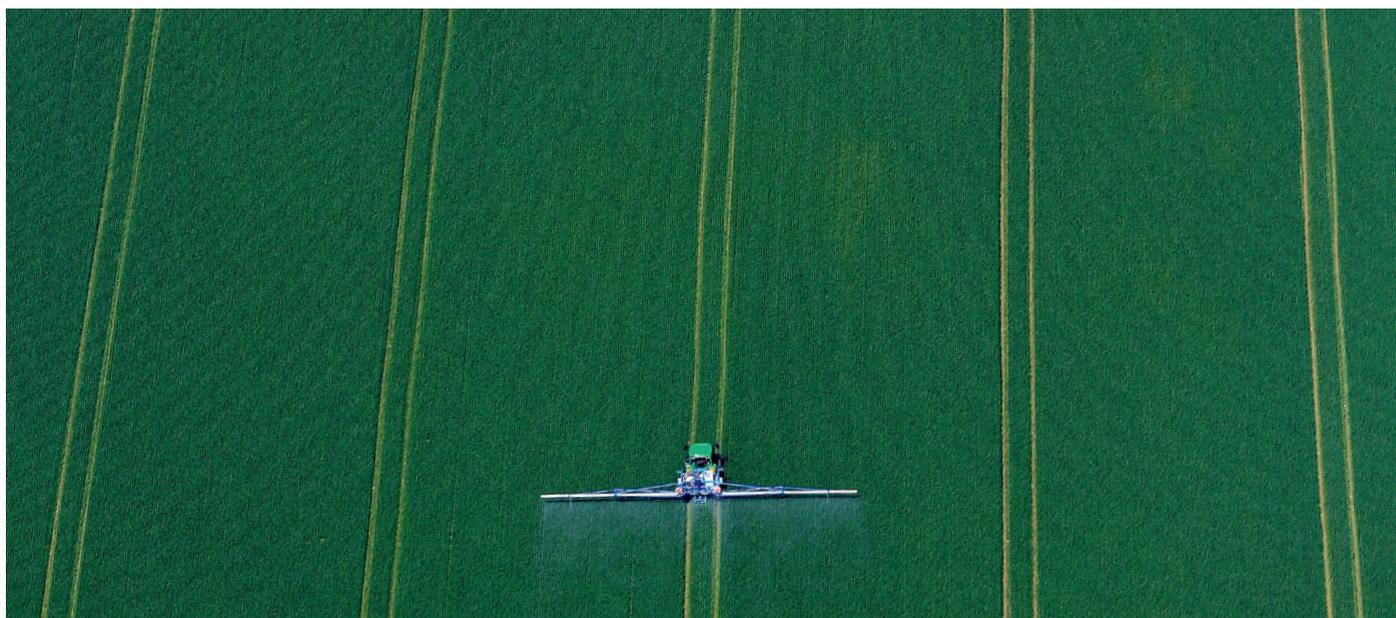
## Une profession à large spectre: gestionnaire en intendance

La Fondation rurale interjurassienne est l'ancienne école ménagère. Elle propose une formation polyvalente, qui n'a rien à voir avec l'agriculture: gestionnaire en intendance. Les candidat(e)s à ce CFC touchent à l'entretien du milieu de vie, aux techniques de nettoyage, à l'alimentation, à l'accueil et à l'administration, ainsi qu'à la santé. Dans le détail, les apprenti(e)s se for-

ment aux bases de la cuisine, à l'entretien du linge, au nettoyage et à prendre soin de personnes dépendantes. Principaux employeurs? Les hôpitaux, les EMS, la Fondation pour l'aide et les soins à domicile (FASD), la restauration, les crèches et les ménages privés. Le vieillissement de la population offre des perspectives d'avenir aux gestionnaires en intendance et, quoi qu'il en

soit, les bases acquises sont utiles tout au long de l'existence et pour la vie de tous les jours et peuvent être valorisées dans divers corps de métiers.

La proportion de femmes est plus élevée que dans d'autres branches, par opposition à la profession d'agriculteur, qui reste majoritairement masculine.



## Témoignages des professionnels du terrain

Propos recueillis par Sophie Dürrenmatt  
Photos Roger Meier/Bist



**Fabrice Nagel (34 ans),**  
Charmoille, maître agriculteur et énerpiculteur

### « On vit la calculette à la main »

Avec une exploitation de 60 hectares, dont 54 hectares de grandes cultures, Fabrice Nagel s'est associé avec son père en 2006 pour pérenniser le domaine familial. Sa particularité? Le choix de l'énergie verte.

« Depuis 2012, nous avons installé 4400 m<sup>2</sup> de panneaux solaires sur les toits produisant l'équivalent de la consommation de 200 à 250 ménages. Nous nous posons la question du biogaz. Cela pourrait être complémentaire. C'est un domaine porteur pour l'avenir. » Car, côté planification des cultures, le trentenaire avoue une difficulté croissante: contexte de politique agricole

problématique et accords de libre-échange difficiles à concurrencer.

« Nous cultivons du colza, mais pour la première année, nous avons semé du tournesol pour l'huile. Il n'est pas facile de se fondre dans un marché mondial. On vit la calculette à la main. D'autant que le consommateur est paradoxal: il veut toujours moins cher avec une qualité qui ne baisse pas, ce que nous comprenons. Les prix payés à l'agriculture baissent, mais les prix aux consommateurs via la grande distribution augmentent continuellement. Avec ces marges, l'équation devient impossible, c'est la politique de l'autruche. »



**Doris (42 ans) et Eric Lachat (46 ans),**  
Corban, élevage de cerfs, de poulets et culture  
fruitière

## «Osez!»

C'est une exploitation totalement remaniée qu'Eric et Doris Lachat exploitent à Corban. «Du lait pour l'industrie était produit, jusqu'à 150 000 kg dans les années 2000. Avec la baisse du prix du lait, il fallait prendre une décision. En 2010, nous nous sommes diversifiés et lancés dans l'élevage de cerfs et de poulets. Depuis 2014, nous sommes en bio.» Depuis mai dernier, quelque 300 cerfs s'ébattent sur les 27 hectares qui leur sont dévolus et pour lesquels 10 km de barrières sont implantés. Mais pour-

quoi ce changement radical? «Pendant 25 ans, je me suis levé tous les matins à 5h pour finir mes journées à plus de 19h. Tout ça pour ne rien gagner en vérité. Ce n'est humainement pas valorisant. Aujourd'hui, c'est totalement différent. Notre qualité de vie a changé. Comment je vois l'avenir? Avec 85% de la viande de cerf importée en Suisse, les éleveurs ont de quoi voir venir. Je dis toujours: n'hésitez pas à changer, à franchir le pas et à repenser les exploitations. Osez!»



**Alexandre Geiser (26 ans),**  
Tavannes, production de lait pour la tête de  
moine AOP, herbage et cultures

## « Le plus grand défi, l'équilibre financier »

Issu du milieu agricole, Alexandre Geiser a d'abord opté pour l'ébénisterie: «Lorsque je voyais les heures accumulées par mon père, les week-ends à travailler, je n'étais pas tenté.» Depuis, les choses ont changé. Le jeune homme a terminé sa formation et s'est associé à son père en 2014. «Avec l'âge, la motivation est devenue différente. Travailler à l'extérieur, au rythme de la nature, avec les animaux et les machines, m'a séduit. Le plus grand

défi? L'équilibre financier. Nous devons être rentables, au même titre que n'importe quelle entreprise. Avec la politique agricole qui change tous les quatre ans, ce n'est pas simple. Cela demande beaucoup d'adaptation et l'anticipation à long terme est impossible. Mais je reste optimiste. Nous devons nourrir la population, qui privilégie de plus en plus la proximité et la traçabilité. De fait, la valorisation des produits comme nous le faisons avec notre lait est essentielle.»



**Kevin Tschan (22 ans),**  
Corgémont, producteur de lait pour  
la tête de moine AOP et pour diverses  
spécialités fromagères

## « La météo joue un rôle prépondérant »

«J'ai toujours aidé mon père. Et à 12 ans, lorsque j'ai assisté à la construction de notre nouvelle ferme, j'ai su que c'était le milieu dans lequel je voulais travailler.» Avec 65 vaches laitières pour une surface totale de 70 hectares sur deux sites (Corgémont et Courtelary), le domaine familial est vaste. Et entièrement bio depuis cinq ans. «Notre manière de travailler se rapprochait du bio. Nous avons franchi le pas pour obtenir une reconnaissance de notre engagement.

Le plus compliqué dans notre profession? La météo; elle joue un grand rôle sur les récoltes. Sinon, l'environnement politique et économique est aussi déterminant, car nous n'échappons pas à la mondialisation. Mais je reste confiant: la population va toujours devoir se nourrir. La production de denrées alimentaires ne va pas s'arrêter. Avec quelles structures d'exploitation et avec quels canaux de distribution? Ce sera précisément l'enjeu ces prochaines années.»

# ATB SA

Ingénieurs-conseils SIA USIC

- Routes, trafic et voies ferrées
- Hydraulique
- Bâtiments et ouvrages d'art
- Décharges et carrières
- Travaux spéciaux
- Aménagement du territoire



2740 Moutier	032 494 55 88	<a href="http://www.atb-sa.ch">www.atb-sa.ch</a> <a href="mailto:info@atb-sa.ch">info@atb-sa.ch</a>
2950 Courgenay	032 471 16 15	
2720 Tramelan	032 487 59 77	
2350 Saignelégier	032 951 17 22	
2800 Delémont	032 422 56 44	
4242 Laufen	061 761 17 85	

## OFFRE VACANCES JURA



Transport de personnes pour les vacances



**LOCATION:** - Monospace (7 places) - Camping-car (5 ou 7 places) - Minibus (9 places) - Utilitaire (5-11,5 m<sup>2</sup>) - Voiture

## WILLEMIN

groupe

Garage-Carrosserie - Delémont  
A votre service depuis 1949

**Willemin car rent**  
**location de voitures**

Route de Porrentruy 88 - 2800 Delémont  
Tél. 032 421 34 77 - [www.willemin.ch](http://www.willemin.ch)

### LOCATION VACANCES DÈS

<b>Voiture</b>	dès CHF	45.-
par jour	dès CHF	340.-
<b>Camping-car</b>	dès CHF	1050.-
semaine		
Offre valable : spécial Jura		



**LOCATION MARIAGE**  
**Ford Mustang**

**Louez-moi dès CHF 290.-**



# demotec

graphisme imprimerie

P O R R E N T R U Y

Tél. 032 466 28 28 [www.demotec.ch](http://www.demotec.ch)

*L'imprimerie proche  
des Jurassiens*





Anja Messerli (24 ans), Bévillard, restaurant Bergerie Sur la Rive, vaches et veaux

## «Un rêve de gamine...»

«C'était un rêve de gamine pour moi d'œuvrer dans le monde agricole. Mon compagnon David est issu de ce milieu, contrairement à moi. Nous nous sommes installés ici il y a deux ans. Durant une année, nous avons livré notre lait, mais avec la chute des prix, ce n'était plus du tout tenable. Nous engraissons uniquement des veaux maintenant. Comment je vois l'avenir de la profession? Il y a beau-

coup de paradoxes. C'est difficile pour de petits exploitants de suivre les multiples règles et normes administratives. Quand on voit le nombre d'agriculteurs qui travaillent à côté pour boucler leurs fins de mois, ce n'est pas normal. On devrait être payé correctement et ne pas dépendre des paiements directs. Je reste optimiste, mais je me demande comment tout cela va évoluer.»



Etienne Oeuvray (54 ans), Chevenez, exploitation mixte avec cultures et lait pour l'industrie

## «Je ne changerais pas de métier»

Depuis trois générations, la famille Oeuvray exploite son domaine familial. Et une quatrième génération prendra le relais. «Mon fils de 14 ans souhaite se lancer dans la profession, détaille Etienne Oeuvray. En revanche, ce ne sera pas dans la production de lait d'industrie, mais plutôt dans celle des céréales et du bétail à l'engraissement. Le lait conventionnel ne possède pas de valeur ajoutée et nous sommes tributaires d'un marché mondial très compétitif. Il est impossible de lutter. Nous

réfléchissons d'ailleurs à cesser doucement cette production. Aujourd'hui, le lait se vend 50 centimes net le litre. C'est insuffisant pour couvrir les charges. Il suffit de regarder: nous étions une vingtaine de producteurs à Chevenez il y a 20 ans; désormais, nous ne sommes plus que trois. De quelle manière j'envisage l'avenir? Le monde paysan est novateur et va se retourner pour s'adapter. Vous savez, c'est un magnifique métier que le nôtre et malgré tous les soucis, je n'en changerai pas!»



Mathieu Saucy (28 ans) au premier plan, Develier, producteur de lait bio pour gryère AOP, producteur d'œufs bio

## «Je vois l'avenir avec sérénité»

Voici bientôt 10 ans que Mathieu Saucy travaille dans l'exploitation familiale qui appartient à ses parents. Au total 37 vaches laitières, une cinquantaine de têtes de bétail divers, 3000 poules pour une surface totale de 52 hectares constituent l'exploitation entièrement bio. «J'ai toujours été attiré par le milieu agricole. On travaille à l'extérieur, on organise ses journées et on prend ses propres décisions. C'est important. En revanche, il est difficile de concilier la vie sociale, la vie familiale et la vie professionnelle.

C'est un travail qui prend beaucoup de temps.» Mais alors, comment le jeune homme voit-il l'avenir? «Avec sérénité. Alors, certes, nous dépendons beaucoup de la politique agricole et des accords de libre-échange. Mais il faudra toujours nourrir la population. Et de plus en plus de gens sont sensibles à la proximité, au terroir et aux circuits courts. Nous devons les développer. Et c'est la qualité des produits suisses qui permettra d'intéresser et de fidéliser le consommateur qui y est très sensible.»



## **Redonner à l'alimentation l'importance qui lui revient**

Propos recueillis par Didier Walzer  
Photos Roger Meier/Bist



*Le taux d'auto-apvisionnement de la Suisse faiblit depuis quelques années et interpelle.*



**Michel Darbellay,**  
directeur  
de la Chambre jurassienne  
d'agriculture

Manquer de nourriture? Mais voyons, comment ça? C'est vrai que les étals des magasins sont toujours abondamment fournis. Cela conduit d'ailleurs au gaspillage de quantités de produits alimentaires, phénomène devenu hélas presque banal.

Nos aînés se rappellent cependant des temps où les denrées se faisaient rares, où le budget du ménage pour l'alimentation représentait sans commune mesure une part bien supérieure aux 7% d'aujourd'hui. Ils se souviennent que l'agriculture faisait vivre la plupart des familles, que l'agriculture était source de vie. Elle l'est d'ailleurs toujours, mais plus forcément reconnue

pour son rôle premier, celui d'approvisionner la population.

### **Décider du contenu de nos assiettes**

La Suisse n'a jamais vécu en autarcie et ne vivra jamais de cette manière. Cependant, le taux d'autoapprovisionnement, actuellement de 55%, faiblit depuis plusieurs années et a de quoi interpeler. Avec le recul des terres cultivables au profit de l'urbanisation, l'extensification, la raréfaction des ressources, l'augmentation de la population, la part indigène est constamment sous pression. Corollaire: une plus grande dépendance aux importations,

dont les consommateurs ignorent le plus souvent la traçabilité, enfumée par le business de l'agroalimentaire mêlé au négoce avide de gains et mis en lumière à chaque scandale alimentaire.

L'ouverture des marchés a accru la concurrence vis-à-vis de l'agriculture suisse, de la part de produits importés ne remplissant de loin pas les exigeantes normes de production helvétiques, à commencer par la traçabilité, la préservation de l'environnement et la protection des animaux. Pire, parfois les impor-

tations sont carrément issues de modes de production interdits en Suisse, comme la viande aux hormones ou encore les œufs de poules en cages et bientôt le poulet au chlore de l'Oncle Sam? ...

Ces différences permettent, en partie du moins, à l'agriculture suisse de se positionner face à la concurrence étrangère. Mais lorsque le niveau des prix internationaux donne le ton ou que l'étiquetage ne dit pas tout, difficile de se démarquer et de tirer des revenus corrects lorsqu'il faut composer avec des charges sala-

riales ou foncières au niveau suisse. Par conséquent, il importe de redéfinir les conditions-cadres.

## La sécurité alimentaire ne va pas de soi

À l'heure de la globalisation, il est temps de garder la main sur le contenu de nos assiettes, autant que faire se peut. Si la Constitution assigne des tâches claires à notre agriculture, la sécurité alimentaire, elle, n'est pas suffisamment explicite. Raison pour laquelle l'Union suisse des paysans a déposé son initiative en 2014, puis l'a retirée au profit du contre-projet des Chambres fédérales, qui en reprend les éléments essentiels, tout en intégrant également les relations commerciales transfrontalières et la question de la durabilité. Le 24 septembre prochain, le peuple suisse se prononcera sur ce contre-projet. Le texte demande d'assurer l'approvisionnement alimentaire en préservant les bases de production, en phase avec des conditions locales, en répondant aux exigences du marché ou encore en privilégiant les relations commerciales transfrontalières contribuant au développement durable. Même si quelques lignes dans la Constitution ne traduisent encore que peu de choses de la législation ensuite rédigée, le moment est venu de replacer la question de notre approvisionnement au centre des débats.

## Des visages derrière nos produits

Un oui massif à l'inscription de la sécurité alimentaire dans la Constitution doit offrir de nouvelles perspectives à celles et ceux qui nous nourrissent, nos familles paysannes, et redonner à l'alimentation l'importance qui lui revient, sans la sacrifier, elle et notre agriculture, sur l'autel du libre-échange.

[www.agrijura.ch](http://www.agrijura.ch)



Stores intérieurs et extérieurs

Pergolas et abris de terrasse

Volets aluminium • Portes de garage

Moustiquaires • Service, réparations

Sur-le-Bottenier 21 – 2950 Courgenay

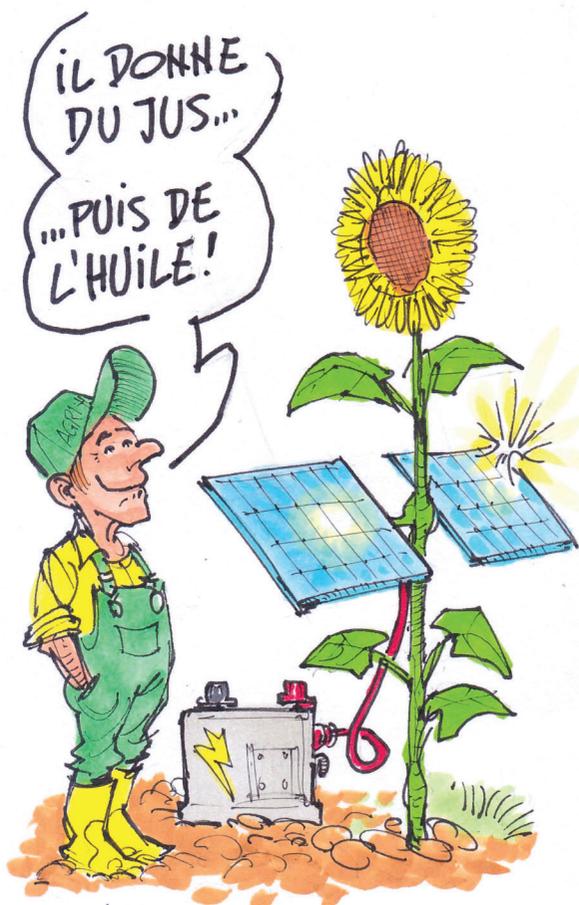
T 032 471 21 31

[www.monsieurstore.ch](http://www.monsieurstore.ch)

# Le clin d'œil de Bovée



## ÉNERGICULTEUR, UN MÉTIER D'AVENIR



# L'agriculture jurassienne a su relever les défis

À quoi vous fait penser l'agriculture jurassienne ?

En réponse à cette question, plusieurs qualificatifs viennent immédiatement en tête : « Dynamique, performante, solide. » « Bien adaptée aux conditions naturelles et aux caractéristiques du canton. » Mais aussi « en phase avec la politique agricole et les attentes de la société ». Ou encore « militante, combative, voire turbulente ». Parfois aussi « conservatrice et même nostalgique ».

Faisons ensemble un tour d'horizon.



**Dominique Kohli,**  
vice-directeur  
de l'Office fédéral  
de l'agriculture

L'agriculture jurassienne fait preuve d'un dynamisme et d'une capacité d'adaptation très impressionnants.

Aujourd'hui, la dimension moyenne des exploitations du canton est, avec près de 40 hectares, la plus élevée de Suisse. Les familles jurassiennes ont négocié avec courage et efficacité les virages de la modernisation du secteur et disposent de structures et d'outils de production plus performants et plus solides. Le prix à payer a été la disparition de 30% des exploitations en moins de 20 ans; un taux comparable à celui observé dans le

reste du pays, mais inférieur à celui de nos voisins.

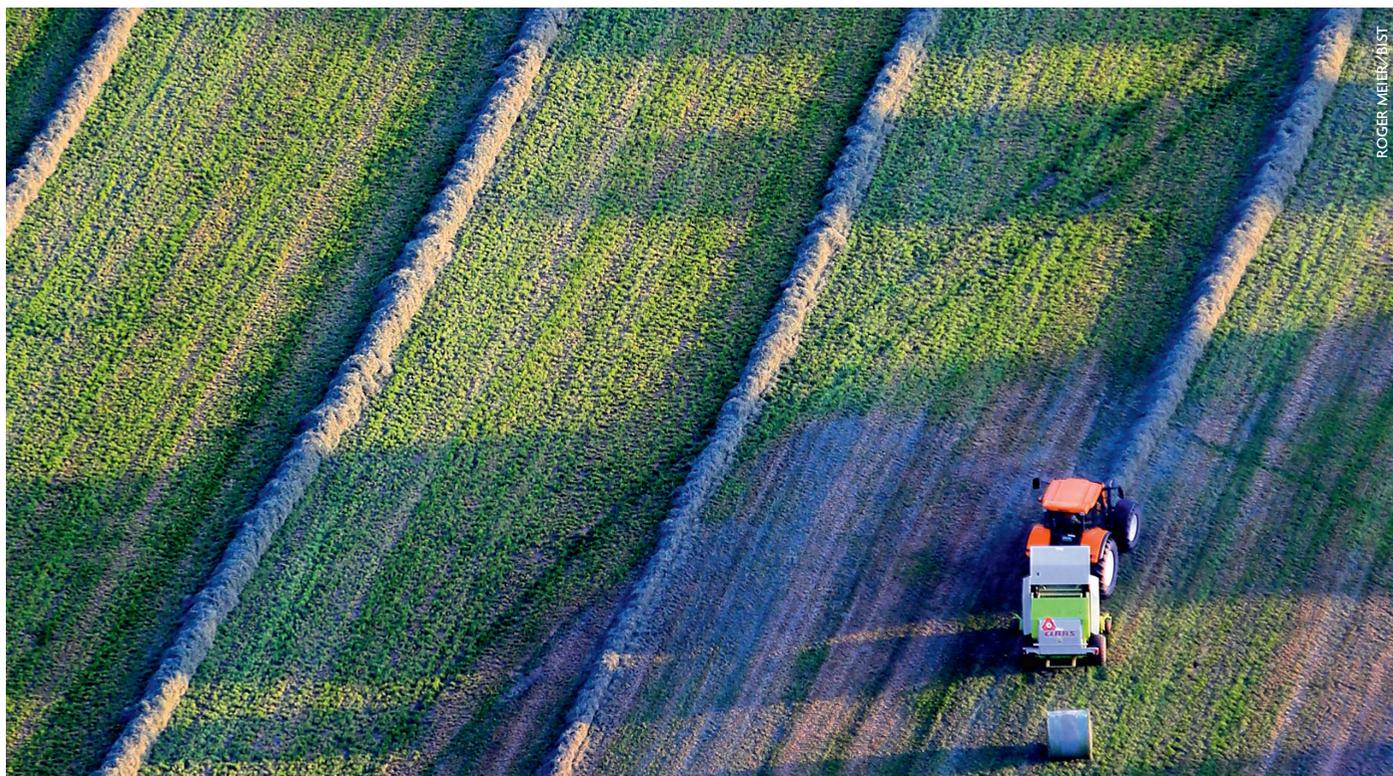
Cette évolution des structures s'est faite en conservant les fondements et les traditions du Jura avec, d'une part, des exploitations plutôt intensives et orientées vers les grandes cultures et, d'autre part, les espaces herbagés et mixtes du paysage jurassien, voués à l'élevage bovin et à celui de ce fleuron qu'est le cheval Franches-Montagnes.

Parce qu'elle dispose désormais de structures plus adaptées au contexte actuel et parce qu'elle se caractérise par une production intégrée, avec une part importante d'animaux alimentés sur la base des herbages de l'exploitation. Et aussi parce qu'elle réalise un équilibre subtil entre l'intensité de certaines branches de production et diverses pratiques intelligentes d'exten-

sification et de diversification, l'agriculture jurassienne est en phase, tant avec les grandes orientations de la politique agricole, qu'avec les aspirations de la société, toujours plus attentive aux aspects liés aux paysages, à la biodiversité, au bien-être animal et, plus globalement, à la qualité de vie. De ce point de vue, le Jura est un des cantons « gagnants » et exemplaires de la nouvelle politique agricole.

## Un travail d'équipe

Le virage mentionné plus haut est bien sûr à mettre d'abord sur le compte de l'efficacité des exploitants jurassiens. Mais le rôle des pouvoirs publics et des organisations professionnelles n'a été et n'est de loin pas négligeable : Gouvernement, parlementaires, Services de l'agriculture et de l'environnement, Chambre juras-



ROGER WEIER/ARIST

*Une économie ouverte et dynamique est largement en faveur de l'agriculture.*

sienne d'agriculture, tous ont contribué de manière cohérente et coordonnée à cette évolution. Cette énumération serait incomplète si l'on omettait de mentionner une institution phare, véritable outil stratégique au service de tout le secteur: la Fondation rurale interjurassienne avec l'école d'agriculture de Courtemelon qui en fait partie. L'une et l'autre forment, accompagnent, appuient et dynamisent les familles paysannes et les filières bien au-delà des frontières cantonales.

Plusieurs politiques et projets à succès illustrent ce dynamisme: tête de moine en particulier, mais aussi saucisse d'Ajoie et damassine sont les fleurons d'une stratégie de mise en valeur des produits de l'agriculture jurassienne et de recherche de valeur ajoutée pour tous les échelons de la

filière. Ces efforts doivent se poursuivre et s'intensifier: le lait d'industrie et la viande devront être les cibles prioritaires pour les prochaines années.

D'autres pistes revêtent un potentiel certain: les produits du terroir, la vente directe, l'agrotourisme. L'élevage du Franches-Montagnes en fait également partie s'il sait s'adapter et se réinventer.

### **Éviter le retour au protectionnisme**

Pas étonnant, dans ce contexte, avec ces succès et ces enjeux-là, que le monde agricole jurassien dans son ensemble soit particulièrement présent, actif, critique et revendicateur dans les débats sur la politique agricole et sa mise en œuvre.

L'Office fédéral de l'agriculture est bien placé pour le savoir! Quand il s'agit de projets concrets, le dialogue permet

généralement de trouver un accord et de mobiliser les ressources conjointes de la Confédération, du canton et des acteurs concernés.

Par contre, quand on veut réintroduire des mécanismes de contingentement, de protection douanière ou de subventionnement privilégiés pour certains secteurs, il n'est pas possible d'entrer en matière.

Ces vieux instruments que la politique agricole a abandonnés pour cause d'inefficacité et d'incompatibilité avec une économie ouverte et dynamique n'ont plus leur place dans l'agriculture suisse et dans celle du Jura. Le Jura, d'ailleurs, a montré qu'il pouvait parfaitement s'en passer.

[www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch)

Elle en a fait du chemin, la petite brasserie artisanale de Jérôme Rebetez, à Saignelégier. Le patron atypique fourmille de projets tout en ne perdant pas de vue la recette qui a fait le succès de ses savants breuvages. En Suisse et ailleurs.



Jérôme Rebetez: « Je me suis lancé dans la bière en toute inconscience! »

## Brasserie des Franches-Montagnes : 20 ans plus tard, le rêve se poursuit

Par Aleksandra Planinic

C'est avec beaucoup d'humour que Jérôme Rebetez évoque les débuts de l'aventure de la Brasserie des Franches-Montagnes, à Saignelégier. S'il s'amuse à raconter qu'un ami l'a poussé dans une piscine remplie de bière pour évoquer sa passion pour le houblon, tout commence en fait à la télévision avec le concours «Le rêve de vos 20 ans»,

diffusé alors sur la TSR. Le Jurassien remporte 50 000 francs et lance sa brasserie le 27 juin 1997. Jérôme Rebetez, 44 ans, raconte: «Grâce à cette émission, un peu télé-réalité, j'ai pu réunir les fonds propres de mon projet, c'est-à-dire le capital de base dont on a besoin pour pouvoir emprunter plus d'argent et puis mettre méchamment la main

dans l'engrenage de l'endettement pour pouvoir monter une société!»

Il évoque aussi son *Jiminy Cricket* qui l'a dirigé dans le domaine de la brasserie. «J'avais appris à faire du vin, j'ai fait des études d'œnologie, mais la brasserie représentait quelque chose de plus créatif, de plus accessible aussi. Je ne me voyais pas du tout acheter un domaine

vicole. Et donc voilà, je me suis lancé dans la bière en toute inconscience.»

### « Être entrepreneur, ça s'apprend »

Il ne cache pas que les débuts n'ont pas été faciles et qu'il a fallu s'imposer aux yeux des autres. « Il ne faut pas se leurrer : quand on lance une boîte, quelle qu'elle soit, c'est difficile et plus que ce que l'on croit. Parfois, je vois des jeunes qui montent un projet et qui pensent que c'est super simple de faire de la bière. Attention, miroir aux alouettes ! C'est peut-être simple les trois premières fois, mais quand on fait 20 000 litres par semaine, il y a encore d'autres difficultés qui apparaissent. Après, il y a aussi tout le côté entrepreneurial. Cela m'étonnerait que cet aspect soit génétique. Être entrepreneur, cela s'apprend. Et cela s'acquiert souvent en faisant des conneries et en perdant de l'argent. Par chance aussi, on peut apprendre en faisant les bons choix, mais cela vient plus tard. » La chance pour lui, en quelque sorte, c'est que Jérôme Rebetez est arrivé sur le marché de la bière artisanale dix ans trop tôt. « J'étais un peu le Romand rigolo qui faisait de la bière dans son coin et, par sympathie, on venait m'en acheter une. Mais une fois que d'autres brasseries se sont lancées dans des productions spécialisées, cela a permis de crédibiliser la démarche de la BFM, il y a 20 ans, et d'avoir un réel essor. »

### Bières signature

Aujourd'hui, la Suisse compte entre 600 et 700 brasseries artisanales contre une trentaine, justement, dans les années 1990. Dans la région, les microbrasseries pullulent, que ce soit dans le canton du Jura ou le Jura bernois. Mais la

Brasserie des Franches-Montagnes fait office de pionnière en la matière et de référence. En 20 ans, elle a su imposer sa griffe. « On essaie d'avoir une démarche qui est vraiment la nôtre. C'est ce que j'appelle les bières signature, c'est-à-dire qu'on sait que ces bières-là viennent de chez nous et pas d'ailleurs. On dépasse aussi la couleur du breuvage : ce n'est pas une blonde. On dépasse aussi le style : ce n'est pas une IPA ou je-ne-sais-quoi. »

C'est quelque chose de plus personnel. Et on sait alors que c'est la BFM qui la fabrique dès qu'on met le nez dessus. Ensuite, je pense que le fait qu'on soit arrivés quelques années avant la grande vague nous a permis de faire notre place dans le milieu. Aujourd'hui, c'est plus compliqué face à des marchés comme les États-Unis. »

Jérôme Rebetez salue toutefois le boom de la bière artisanale, car cela pousse les gens à s'y intéresser. « Toute entreprise nouvelle apporte quelque chose d'intéressant. Mais j'y mets quand même quelques limites, notamment dans l'inconscience de certaines personnes qui imaginent qu'en faisant de la bière, elles vont forcément monter une boîte. Entre faire de la bière et monter une boîte, il y a une sacrée différence, notamment au niveau des investissements qu'il faut consentir. Sur les 700 brasseries qui existent dans le pays, je crois qu'il y en a une cinquantaine qui fabriquent plus de 500 000 litres par an, alors que le seuil de rentabilité oscille entre 150 000 et 200 000 litres pour une brasserie. Donc, sur ces cinquante brasseries, toutes ne sont pas encore rentables. »

Il note aussi que le danger de saturation, évoqué éventuellement par cer-

tains, n'existe pas. « On boit en Suisse environ 54 litres de bière par habitant et par an et, sur ces litres, la part de marché de la bière artisanale, pour l'instant, est de 1,5 litre. À titre de comparaison, aux États-Unis, cette part s'élève entre 7 et 10 litres par habitant et par an. En Suisse, il y a donc encore des gens à convaincre. C'est d'ailleurs notre travail de tous les jours que d'expliquer pourquoi notre bière est différente, qu'elle a plus de goût, qu'elle est plus chère parce qu'on en fabrique un peu moins, qu'on met plus d'ingrédients et qu'il y a plus d'originalité dedans. »

Le brasseur jurassien souligne aussi que le marché de la bière artisanale évolue très vite et qu'il faut savoir anticiper. « Il y a quelques années, on ne savait pas ce qu'était une Kraft Bier et, aujourd'hui, on la vend dans les supermarchés. Il faut donc être bien malin. »

### À la santé de la Corée du Sud

Si la suite s'annonce plutôt radieuse pour la BFM avec l'agrandissement de la brasserie, Jérôme Rebetez ne cache pas ses autres envies : « On est en train de discuter avec la Corée du Sud et de choisir un importateur là-bas. Malheureusement, ce n'est pas la Corée du Nord : j'aimerais tellement vendre une BFM à Kim Jong-un ! »

Quant à sa plus grande fierté, il confie : « Pour la notoriété, je dirais l'Abbaye de Saint Bon-Chien – élue, en 2009, meilleure bière du monde par le *New York Times*. En plus, Bon-Chien était une chatte remarquable ! Et finalement, pour le succès commercial, je citerais la Salamandre et la Meule. Deux bières qui ont été inventées il y a 20 ans. Et ce sont celles qui restent encore aujourd'hui. »

## 5000 mètres carrés dédiés à la bière

La Brasserie des Franches-Montagnes s'agrandit. À l'été 2018, à quelques mètres du premier bâtiment, toujours dans la zone industrielle de Saignelégier, un nouvel espace de 5000 mètres carrés verra le jour. Jérôme Rebetez: «En 2010, on a installé la ligne de production que nous avons actuellement, soit une salle de brassage qui nous permet de produire 2000 litres par brassin. Il y a trois ans, on a fait un point sur ce que nous allions réaliser en volume d'ici cinq ans et remarqué qu'en 2017-2018, on commencerait à saturer. On a alors débuté nos recherches

pour trouver des solutions, voir aussi ce qui était réalisable. Finalement, on a décidé de construire et ainsi de créer une nouvelle ligne de produits avec une nouvelle brasserie.» Coût du projet: environ 9 millions de francs.

À noter encore que la BFM produit 450 000 litres par an, actuellement (dont 80% sont vendus en Suisse). Un chiffre qui passera à deux millions de litres par année avec la nouvelle brasserie.

[www.brasseriebfm.ch](http://www.brasseriebfm.ch)

## Brasserie BLZ Company « On prévoit de vivre de notre passion »



Arthur et Guillaume Balz, la vingtaine, et déjà à la tête de leur propre entreprise de bières artisanales.

passée de trois à cinq sortes de bières. Et les perspectives sont encore plus réjouissantes. Rencontre avec les frères Balz.

### – Pourquoi cet intérêt pour la bière artisanale ?

– Guillaume: C'est venu petit à petit. Au début, on n'y connaissait vraiment rien. On buvait exclusivement des bières industrielles et on appréciait la bière comme la plupart des gens. C'est en fait en commençant à en faire qu'on a réellement découvert ce produit. On s'est alors plongés dans le domaine afin de développer nos connaissances et c'est tellement passionnant! C'est un univers vraiment large dans lequel il y a moyen de s'épanouir.

– Arthur: La passion, effectivement, a évolué au fur et à mesure qu'on mettait sur pied notre projet. Même l'aspect entrepreneurial, marketing, nous fascine, alors qu'on n'a pas fait des études là-dedans! Il y a plein d'aspects à prendre en compte et aussi à maîtriser

Ils ne sont peut-être pas tombés dans une piscine remplie de bière, mais les frères Balz sont loin d'être des novices en la matière. Guillaume Balz, 25 ans, et Arthur Balz, 23 ans, ont voué une passion pour la brasserie un peu par hasard, il y a trois ans. Si le duo biennois a commencé à concocter ses premiers

brevages dans un coin de sa cuisine, sa brasserie BLZ Company a évolué en très peu de temps. Aujourd'hui, le projet va se développer dans un nouvel espace, dans le Jura bernois, afin de répondre à la demande, mais aussi pour tendre vers une réelle professionnalisation. En trois ans, la brasserie artisanale est

ser. C'est un univers sans fin et c'est ce qui nous plaît, car il n'y a pas de limite.

**– Vous étiez conscients de tout le paramètre entrepreneurial quand vous vous êtes lancés, voici trois ans ?**

– Guillaume: On n'en avait aucune idée au départ! On ignorait surtout ce que cela représentait. Aujourd'hui, on découvre avec un vrai plaisir, car tout ce qui touche à notre brasserie a de la saveur et ce qu'on n'arrive pas à faire nous-mêmes, alors on demande aux bonnes personnes, par exemple des amis ou des membres de la famille.

– Arthur: C'est un fait qu'on ne connaît pas tout et il faut savoir le reconnaître. On a vraiment la chance d'être bien entourés et la bière est une superbe monnaie d'échange pour demander des coups de main (rires). Notre projet plaît et donc les gens sont prêts à aider. C'est très gratifiant.

**– Vous avez lancé BLZ Company en 2014. Aujourd'hui, quel regard posez-vous sur vos débuts ?**

– Guillaume: Il y a tout qui a changé. Cette évolution est assez incroyable! On n'imaginait pas du tout être là où nous sommes aujourd'hui. À aucun moment on pensait en faire notre métier ou alors c'était un rêve dans un coin de notre tête ou plutôt de notre cuisine! Et là, on est à la fin de la phase de transition. On quitte justement notre petite cuisine-brasserie amateur pour se diriger vers la professionnalisation.

– Arthur: Il y a trois ans, on ne pensait même pas vendre une bière! On produisait uniquement pour tester le domaine de la brasserie. La vision de ce secteur et de notre projet a alors

évolué de manière très graduelle. Tout s'est passé par étapes. Même l'envie de devenir professionnel. Et je pense que ce fut une bonne façon de faire, car ça nous a permis de ne pas nous enflammer. Aujourd'hui, je suis très reconnaissant de pouvoir prévoir de vivre de cette passion.

**– Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées durant ces trois années ?**

– Arthur: Il y en a eu plein! Mais de manière générale, on a eu beaucoup de chance. On a été aidés, beaucoup conseillés par des personnes qui avaient déjà de l'expérience dans différents domaines. C'est ce qui nous a permis de faire un parcours sans trop d'embûches. Mais forcément, on a aussi pris des mauvaises décisions ou fait de mauvais choix, mais cela ne nous a pas pénalisés jusqu'ici.

– Guillaume: Je crois aussi qu'on arrive bien à s'adapter aux difficultés qu'on peut rencontrer. On a aussi une bonne faculté pour gérer les problèmes. Il y a un apprentissage qu'on a dû faire; c'est la relation entre Arthur et moi. On a toujours été très proches, mais ce projet nous a encore plus rapprochés. On doit travailler ensemble. Ce n'est plus juste un rapport entre frères. Il y a cette dimension professionnelle qui vient s'ajouter et on doit apprendre à la gérer. Il y a parfois des grosses disputes entre nous, mais cela fait partie du jeu et on sait qu'il faut parler, communiquer, pour les résoudre.

**– La brasserie artisanale a le vent en poupe. On aurait tendance à croire qu'il y a concurrence, mais, de votre côté, il est plutôt question de collaboration.**

– Guillaume: Pour nous, il est clairement question de grande famille où il y a un immense potentiel de collaboration et une vraie solidarité entre brasseurs. Tout le monde a à y gagner.

Les savoirs se mélangent, on établit des liens, on crée des bières ensemble. Je crois que c'est quelque chose qui est d'ailleurs compris au sein des brasseurs artisanaux. Nous avons notamment une collaboration sur une de nos nouvelles bières, la «Black Winter». On s'est associés avec des amis à nous, trois frères! Ils ont fondé, dans le Jura bernois, «La Gagynole», une entreprise d'eaux-de-vie et d'apéritifs. Ensemble, on a ainsi créé une bière aromatisée aux racines de gentiane. Et puis, on s'est également associés à une malterie, à Delémont, où d'autres brasseries jurassiennes sont aussi impliquées. Mais pas seulement! Des agriculteurs ont rejoint le projet.

**– Votre rêve, c'est une bière 100 % locale ?**

– Arthur: Totalement! C'est même plus qu'un rêve, un objectif! C'est ce qui colle à nos valeurs.

– Guillaume: On est en train d'y tendre, d'ailleurs! On est en contact avec plusieurs personnes, notamment pour avoir du houblon produit dans la région. On aimerait aussi en cultiver. Le but, c'est en tout cas qu'une partie de notre gamme soit locale et bio. Une perspective qui nous réjouit beaucoup

[www.blz-company.ch/c](http://www.blz-company.ch/c)

SAHRA RIBAUT

Laura Chaignat fait entendre sa voix depuis près de deux ans aux *Dicodeurs*, la célèbre émission de la RTS Radio, où elle joue de ses origines franc-montagnardes avec un franc-parler qui l'honore. Ainsi propulsée ambassadrice de sa région, l'artiste des Sairains, comédienne, mais aussi chanteuse, musicienne, metteuse en scène, femme de radio et enseignante de théâtre, nous a reçus, à quelques minutes de jouer pour la dernière fois *Psycho Clito 2*, mis en scène par Nicolas Steullet, à l'enseigne de la compagnie prévôtoise *Vol de Nuit*. Rencontre et regards croisés.



*Laura Chaignat, une Franc-Montagnarde au caractère bien trempé et à la carrière atypique.*

## La femme des chemins de traverse

Par Florence Hügi



## Psycho Clito, c'est quoi?

En 2016, *Psycho Clito Punk* était monté à Moutier, vrai cri de guerre sur la domination masculine et les violences faites aux femmes ici, au quotidien. Dans *Psycho Clito 2*, la compagnie continue son exploration des thèmes qui lui sont chers: féminité, masculinité, violences, patriarcat. Quatre femmes se retrouvent enfermées dans un vestiaire et vont se

confier, faisant tomber un à un leurs tabous. Elles resteront enfermées longtemps, le temps que les masques tombent, qu'elles sombrent en elles-mêmes au fur et à mesure qu'elles se livrent sur leur féminité. Le spectacle a été présenté à Porrentruy, Bienne et Saint-Imier et la compagnie a décidé de ne pas poursuivre de tournée.

Découvrir Laura Chaignat, c'est d'abord recevoir sa voix en plein cœur.

Puissante, profonde, subtilement rugueuse. «C'est mon outil de travail et puis c'est l'organe le plus délicat de mon corps. Étonnamment, que je chante ou que je parle, toutes mes émotions passent par là. Dès que je relâche la pression, ma voix lâche. Je la sais fragile et je dois en prendre soin... Au fond, ma voix, c'est moi.»

Sans fard, sans filtre, sa voix la porte, la mène d'un projet à l'autre comme dans cette dernière création, *Psycho Clito 2*, ou dans un prochain projet prévu pour début 2018, où elle mettra en scène un texte de Anne-Laure Lovis, qui tournera autour de l'Hôtel Bellevue, à Saulcy, surnommé depuis bien longtemps *Les 18 fesses*. Tout à fait à sa mesure.

## Comédienne comme elle respire

Le théâtre, Laura Chaignat a plongé dedans toute petite, avec ses copains et copines du village de Montfaucon: «On se retrouvait le mercredi après-midi pour des séances d'impro. Tous nos parents étaient liés au club de football-théâtre du village (les deux sociétés sont en effet jumelées), c'était évident.»

Aujourd'hui, c'est sa grande sœur, Manon, qui met en scène les spectacles locaux et sa petite sœur, Jade, qui prête sa plume d'illustratrice. Une affaire de famille puisque Denis, le père, n'est jamais bien loin et veille sur sa remuante nichée de quatre filles. «Dès l'école obligatoire, j'ai suivi des cours facultatifs avec Camille Rebetez, Lionel Frésard ou Diego Todeschini, lui aussi originaire de Montfaucon.» Puis, à l'école secondaire, elle rencontre Marie-Jeanne Liengme,

grande activatrice de talents jurassiens, qui repère cette graine d'artiste et la propulse un peu plus loin. «Elle a fait bien plus que simplement me pousser: elle m'a valorisée.»

## «Dire et faire ce que je veux»

La scène, toujours, encore, existe aussi sous d'autres formes: elle a 13 ans quand elle devient la violoniste-chanteuse du groupe *Ska Nerfs*, qui gagnera une jolie célébrité. L'aventure durera dix ans, Laura en sortira peu avant que le groupe ne tire sa révérence. L'éphémère, les défis, toujours, encore, Laura Chaignat en bouffe par tous les bouts: «J'aime avant tout être sur scène, être applaudie, écoutée. Le théâtre offre tout ça, et c'est là que j'ai envie de mettre mon énergie. J'essaie de vivre avec un minimum pour oser dire, oser faire ce que je veux.

## Laura en cinq dates

**25 février 1991:** naissance à Montfaucon

**Juillet 2009:** fin de la matu théâtre et concert de *Ska Nerfs* à Paléo: «C'était l'insouciance complète.»

**Nouvel-An 2014-2015:** au Laos, au lit, sous tente, à 18 h, après avoir parcouru 40 km à vélo

**Avril 2015:** serveuse au Lion d'Or de Montfaucon; elle y rencontre Thierry Romanens: c'est là que se dessine son avenir aux *Dicodeurs*

**Octobre 2016:** elle joue dans *Abélard*, mis en scène par Célien Milani et Clément Schaller. Elle y rencontre Nicolas Steullet

Je suis comédienne parce que je vis. C'est une question de choix, d'opportunités. Je souris quand j'entends des gens me dire que non, pour eux, ce n'est plus possible. Je veux rester libre et si je parais naïve, tant mieux si cela me permet de rester moi-même.» Comprenez bien: «Les vacances à Rimini et les crocs bleus pour le mari et roses pour son épouse devant une maison Playmobil», ce ne sera pas sa partition. En tout cas, pas pour le moment.

### Les hasards heureux, s'ils existent

Pourtant, le théâtre, l'officiel donc, ne veut pas d'elle: «J'ai tenté deux fois d'entrer à la Manufacture\*, c'était un peu mon Graal et c'était surtout une suite logique après ma matu théâtre, – la fameuse filière qui attire chaque année de nombreuses graines de talents à Porrentruy – et mon année au Conservatoire de Fribourg (où elle

décroche un certificat préprofessionnel avec mention très bien, quand même). «Deux fois, j'ai été recalée. La première fois, mes parents m'ont poussée à faire un «vrai métier»: je suis devenue animatrice radio à RFJ. La seconde fois, cela s'est produit presque en même temps que ma rencontre avec Thierry Romanens, qui me mènera aux *Dicodeurs*.» L'affaire s'est quasiment conclue à l'apéro: tout à fait son style, celui de suivre les hasards de la vie, s'ils existent, comme autant de pieds de nez à l'académique, le policé ou le bien construit.

Pourtant, elle aurait tant aimé être reconnue par l'institution, sans vouloir pourtant tout y sacrifier: «Pour toutes sortes de raisons, je n'étais pas prête à partir en France ou en Belgique pour y suivre des études. Je vais devoir m'arranger avec mon sentiment de légitimité d'une autre façon. *Phèdre* à Vidy, ce ne sera pas pour moi.»

Oser. Faire des choix, parfois radicaux. Prendre des risques. Plaquer son job

pour partir six mois en voyage à vélo, des Balkans à la Chine. Revenir et devenir serveuse au Lion d'Or, le restaurant de Montfaucon. Parler sexe et érotisme sur *Zéro gêne* depuis cinq ans sur Grrif à heure de grande écoute. Enseigner le théâtre aux élèves de l'école obligatoire. «Avoir grandi ici m'a clairement façonnée. Ma culture, ma vision du monde, mon côté «Laura Ingalls» vient de là. À 18 ans, je voulais tout envoyer bouler, j'ai eu besoin de m'éloigner de ce canton de bouseux. Me battre avec mes racines m'a permis de me construire: ta région, elle te rappelle. Maintenant, je sais que c'est une richesse d'ici et j'en suis très fière.»

C'est vrai qu'on n'a jamais autant parlé des Sairains à Lausanne: «Le vendredi, je fais un jass au cochon et, le lundi, je le raconte aux *Dicodeurs*, rigole-t-elle. Ses collègues adorent. La Suisse romande aussi.

\* Haute école des arts de la scène (Lausanne-Malley)

## «Je suis très fier de ma fille»

«Laura est quelqu'un de vrai, je ne sais pas le dire autrement. Elle ne joue pas, elle est elle, un point c'est tout. Parfois, ça frotte: c'est la seule de mes filles à qui j'ai mis une gifle. Et c'est arrivé deux fois», confesse Denis Chaignat, son papa et, actuellement, «colocataire».

«Nous deux, on se prend pas mal le chou: après sa dernière pièce, *Psycho Clito 2*, j'étais mal, je n'avais pas compris. Comment penser que ce sont eux, et elles, qui ont écrit ça? Les femmes sont si malmenées dans la vie? Je ne vois pas les choses comme ça: cela ne m'a pas empêché, juste après, de la serrer dans mes bras et de la féliciter... mais c'est dur pour moi. Ensuite, nous en avons parlé.»

Quand Laura est revenue vivre dans la maison familiale, il y a une année, impossible de voir ça comme un retour dans le giron parental, mais bien comme une «coloc'». Son père sourit. «C'est une maison qui vit, il y a toujours du monde qui passe. Hier soir, mes quatre filles étaient là pour le souper. C'est dans ces moments que les discussions démarrent, parfois durant une

bonne partie de la nuit. Et c'est là aussi que Laura met l'ambiance. Elle met de la musique, elle est dynamique, surtout quand il y a du monde.» Et quand elle est «hors projecteurs»? «C'est un peu différent, je la trouve un peu flemmarde: faire son linge, elle n'y voit aucun intérêt, par exemple.» Et le papa de rigoler: «J'ai confiance en elle, elle est douée et, sur scène, elle dégage une sacrée force... mais il lui faudra aussi de la chance. Alors, de temps en temps, je la ramène sur terre: quand je lui dis que j'ai vu un poste de secrétaire à la bourgeoisie de Boécourt, qu'elle devrait postuler, vous imaginez ce que ça donne... Parfois, j'insiste: je sais qu'elle se débrouille, elle donne des cours, fait de la radio, a été sommelière et même là ça s'est bien passé, mais un poste à 30% fixe, ce serait tout de même une bonne chose. Et le message que son papa aurait envie de lui transmettre, juste là? «Que je l'aime. Je t'aime, ma fille, et je suis fier de toi. On ne se le dit pas assez, pas tout à fait comme ça. J'aime mes quatre filles et j'aime les serrer dans mes bras pour leur montrer. Elles savent que nous, leurs parents, serons toujours là pour elles.»

## Nicolas – Laura, rencontre féministe



Femmes au bord de la crise de nerfs: une scène de la pièce *Psycho Clito 2*, de Nicolas Steullet, avec Laura Chaignat (tout à gauche).

L'an dernier, Nicolas Steullet croise (enfin!) le chemin de Laura Chaignat. «À la base, j'avais très envie de travailler avec Nicolas, même si on m'avait parlé de son exigence. Il m'impressionnait parce qu'il est difficile à lire, comme personne. Je n'ai pas été déçue, dit-elle en le regardant. Il est très intelligent, franc, passablement torturé. Je crois qu'on se ressemble un peu. Travailler avec lui m'a donné des insomnies: cet homme est plus féministe que moi, féministe plutôt chancelante: je suis consciente des inégalités et ça me révolte, j'en parle, mais je ne suis pas du genre à aller manifester dans la rue. Grâce à lui, je découvre beaucoup de choses, il m'emmène au théâtre, car il en consomme beaucoup.

Nicolas Steullet, 25 ans cette année, sourit. Metteur en scène, entre autres,

de *Psycho Clito Punk*, puis de *Psycho Clito 2*, il aime brouiller les pistes.

Homme de théâtre ou valet de ferme à la faveur de son service civil, il chausse volontiers ses talons aiguilles pour saluer la salle à la fin de ses créations.

Aujourd'hui prof à Moutier, il tient farouchement au côté «amateur» de sa compagnie, *Vol de Nuit*, tout en bossant comme un pro et en faisant voler en éclat les codes «hétéronormés». «Les rapports sociaux de sexe m'interrogent beaucoup, même si, dans ma vie quotidienne, je peux être un vrai machiste. Je trouve que beaucoup de mal-être vient du fait que notre société est encore très patriarcale. Ça m'interroge. Je ressens très fort cette manière que les hommes ont de se sentir supérieurs aux femmes. C'est partout, tout le temps, et depuis la nuit des temps. Il me semble que

c'est insoluble, tant c'est indicible. Rencontrer Laura m'a épaté. Avec elle, pas besoin d'expliquer la psychologie des personnages, elle comprend instantanément. Et ce qu'elle dégage sur scène est incroyable, elle a une palette de variations allant du sauvage au très subtil. Et puis, elle est très utile au groupe: elle a ce quelque chose qui fait que les gens se soudent entre eux.»

Ces deux-là n'en ont pas fini: cet automne, ils montent une coproduction à Montfaucon, sur les terres de Laura Chaignat. Avant de mettre le cap sur Olten pour représenter le Jura dans un spectacle commémoratif sur la Grève de 1918, avec le metteur en scène jurassien Marc Woog.

[www.voldenuit.ch](http://www.voldenuit.ch)

Vivre en couple et en famille, c'est un défi de tous les instants. Un savant dosage de hauts et de bas, de projets et de difficultés en fonction des aléas de la vie. Afin de mieux anticiper les moments de doute ou de crise inévitables, recourir à un soutien pour évoluer ensemble peut être salvateur.



*Le secteur Couples et familles de Caritas Jura. Derrière, Aude Sauvain (médiatrice) et Adriano Angiolini (conseiller conjugal). Devant, de gauche à droite, Estelle Kamber (responsable), Elisabeth Eschmann (secrétaire) et Carine Donzé (conseillère conjugale).*

## Prenez soin de votre couple !

Par Françoise Houlmann-Schaffter

La famille est pour la plupart des personnes un pilier de leur existence. Il est donc essentiel d'en prendre soin, et pas seulement dans les moments de tempête.

Caritas Jura et son secteur Couples et familles cherchent à transmettre ce message: l'harmonie se travaille sur la durée. Si soigner le « nous deux » est important, évoquer les soucis de la famille plus élargie est aussi essentiel. Mais lorsque des étapes de vie particulièrement difficiles se présentent, comme le chômage ou la maladie, les nuages se font plus menaçants et le climat du couple peut fortement s'en res-

sentir. Pour y faire face au mieux, plusieurs prestations aident à surmonter les obstacles.

### Surmonter les crises

On le sait tous, la vie de couple et de famille n'est pas un long fleuve tranquille et connaître les risques inhérents à la relation n'est pas toujours suffisant, ce d'autant plus qu'on est toujours deux dans l'histoire. En Suisse, presque un mariage sur deux se termine par un divorce. Si la recette miracle n'existe pas, plusieurs spécialistes sont convaincus qu'une meilleure communication résoudrait bien des problèmes. Or, le

fait de demander un soutien avant la grosse crise n'est pas entré dans les mœurs. Parler des sujets qui fâchent comme le partage des tâches domestiques ou les relations avec la belle-famille désamorcent les conflits.

On fait un service à sa voiture chaque année, pourquoi le couple ne mériterait-il pas cette attention? Les consultations conjugales et familiales donnent l'opportunité de poser les problèmes sur la table, avec un spécialiste qui saura les appréhender avec le recul nécessaire.

En principe, la consultation conjugale se déroule à deux, mais un des partenaires

peut être reçu individuellement dans un premier temps. Parfois, il suffit d'une seule séance pour remettre le couple sur les rails. La consultation conjugale (ou familiale si les autres membres de la famille y participent) favorise le dialogue, l'harmonie et donne l'opportunité d'un nouveau départ.

Pour les situations de crise, une permanence téléphonique répond aux appels du lundi au jeudi entre 12 h 30 et 14 h au 0840 420 420. La personne en difficulté dans son couple trouvera une écoute attentive et constructive et éventuellement des conseils. Cet appel peut rester anonyme et sans suite, mais peut aussi déboucher sur une consultation.

Pour Adriano Angiolini, conseiller conjugal, cette discussion à chaud « désamorce des situations à risque ou alors met le doigt sur la nécessité d'une discussion approfondie ».

La prestation a été mise en place grâce à l'excellente collaboration avec les partenaires du Centre Social Protestant Berne-Jura avec qui plusieurs projets sont menés. La fondation neuchâtoise pour la coordination de l'action sociale et le Centre social protestant de Neuchâtel sont également partenaires. Si la consultation en amont et la permanence répondent à de véritables besoins, l'essentiel du travail consiste à recevoir pour une durée plus ou moins longue des couples affrontant un conflit, une crise ou diverses insatisfactions, et qui veulent se donner

une chance supplémentaire d'éviter le divorce. Ces consultations ont pour but de clarifier la situation, d'aborder les difficultés et les conflits dans un projet de changement et de construire un nouvel équilibre conjugal.

Lorsqu'un ou les deux membres du couple n'ont malgré cela plus de motivation à poursuivre l'union, la consultation conjugale permet d'envisager la séparation et la manière de la vivre au mieux. Les conseillers conjugaux sont certifiés par l'association Couple+.

### Lorsque la séparation est inévitable

Si la situation évolue inexorablement vers la séparation et le divorce, les ex-conjoints peuvent faire appel à la médiation qui soutient les ex-conjoints dans l'élaboration de solutions non-confliktuelles et préservant la famille. La prestation est payante, mais elle représente pourtant la plupart du temps un coût moindre par rapport à un divorce traditionnel, tant en termes de finances que d'énergie. Et au final, divorcer sans se déchirer est un bénéfice qui se retrouve plus tard. Il faut cependant savoir que cela demande un engagement personnel important selon la médiatrice Aude Sauvain : « C'est une démarche volontaire qui demande une participation active. Il s'agit d'un espace différent et parfois même complémentaire à celui qui peut être proposé par un avocat. En médiation, on peut prendre le temps d'aborder les points de vue de

## Qui, quoi, où ?

### Secteur Couples et Familles de Caritas Jura

tél. 032 421 35 80

dcs@caritas-jura.ch

www.caritas-jura.ch

Consultations possibles à Delémont et Porrentruy

Permanence téléphonique de l'Arc jurassien, du lundi au jeudi, de 12 h 30 à 14 h : **0840 420 420**

chacun et les émotions que suscite la séparation. On peut ainsi rechercher des solutions adaptées au contexte particulier en tenant compte des intérêts des enfants.»

Enfin, lorsque le divorce est derrière, le plus difficile est parfois encore à venir : la reconstruction d'une vie en solo. Il reste parfois des non-dits ou des « séquelles ».

La participation à des groupes de parole organisés conjointement par Caritas Jura et le CSP Berne-Jura permet de soutenir ce processus dans l'échange et la confiance. Si le premier pas n'est pas évident à franchir, les échos sont ensuite la plupart du temps élogieux.

Des groupes de parole sont également proposés pour les enfants et les adolescents (Ma famille autrement).

## Apprendre à aimer

Pour ceux qui souhaitent anticiper ce que signifie l'installation en couple, avec les petites tensions du quotidien, les pièges de l'habitude, le secteur propose désormais un « parcours de préparation à la vie en couple ».

Durant ces quatre rencontres, un maximum de douze personnes évoquent les problèmes qui peuvent altérer la passion des

débuts : la construction du « nous deux » et la communication ; l'organisation domestique et la gestion de l'argent ; les langages de l'amour : la tendresse et la sexualité et, enfin, le thème de la préparation à la vie de parents. Ces soirées sont animées par deux conseillers conjugaux. Une participation de 20 francs par couple et par soirée est demandée.

# JURATEC<sup>sa</sup>

Consultance et innovation technique

## LES FAUSSES IDÉES sur la certification ISO 9001

La certification engendre énormément de paperasse **FAUX**

Avec la version actuelle de la norme, la simplification est telle que le manuel qualité peut tenir en quelques pages.

La certification est un carcan **FAUX**

Nous adaptons le système qualité à votre entreprise, pas l'inverse.

La démarche prend beaucoup de temps et d'énergie **FAUX**

Vous avez déjà une organisation en place, nous détectons les potentiels d'amélioration.

Les consultants créent des systèmes standards non adaptés à notre entreprise **FAUX**

Une solution personnalisée correspondant à votre vision est mise en place, en accord avec la norme.

La certification coûte très cher **FAUX**

Vous bénéficiez d'un retour sur investissement suite aux améliorations mises en place.

*Demandez une offre sans engagement !*

**Juratec SA**  
Rue St-Maurice 26  
CH-2800 DELÉMONT/JU  
Tél 032 421 36 00  
Email: office@juratec.ch

**Juratec SA**  
Rouges-Terres 61  
CH-2068 HAUTERIVE/NE  
Tél 032 721 25 27  
Email: office@juratec.ch

[www.juratec.ch](http://www.juratec.ch)



**MA BANQUE**

### L'hypothèque JuraFamille

Votre projet de vie prend forme avec des avantages exclusifs. Economisez jusqu'à CHF 10'000.- la première année. Renseignez-vous au 032 465 13 01.

JuraFamille  
Hypothèque 

## Les CJ, bien plus qu'une compagnie de transports publics...

  
Chemins de fer du Jura



Les transports scolaires



Le transport du lait



Le transport des déchets



Tourisme et loisirs



Le transport du bois

Chemins de fer du Jura  
[les-cj.ch](http://les-cj.ch)



Le célèbre certificateur de l'anglais a essaimé de par le vaste monde. Archiconnue, y compris en Suisse, l'enseigne a pourtant parfois du mal à se frayer un chemin dans le dédale scolaire public.



## Do you speak Cambridge English ?

Par Didier Walzer

Cambridge English et ses examens sont connus par 61 % des Suisses de 25 à 55 ans ayant une fonction de cadre, très loin devant le premier concurrent (11 %), selon une étude réalisée en 2016. C'est dans la tranche des 15-22 ans que l'on trouve la plus forte proportion d'étudiants/adeptes de Cambridge en Suisse. Comparativement à d'autres pays, l'âge des candidats helvétiques est plus élevé. La plupart passent l'examen Preliminary entre 15 et 18 ans, le First et l'Advanced entre 19 et 25 ans, enfin le Proficiency après 25 ans. En raison de la décrue démographique sous nos latitudes, la fourchette d'âge la plus importante pour l'institution (15-22 ans) est en baisse.

### Bons élèves, nos compatriotes

Les Helvètes figurent au 17<sup>e</sup> rang – soit au même niveau que les Allemands – sur 71 pays concernant l'index de maîtrise de

l'anglais (niveau B2, soit le degré le plus populaire dans notre pays et en Europe avec le passage de l'examen du First).

L'Estonie et la Suède figurent au premier rang ex aequo, les Pays-Bas sont troisièmes. La France est 26<sup>e</sup>.

Notre pays est en outre le septième au monde s'agissant du nombre de candidats passant les examens Cambridge English et 8 % des écoles suisses de tous niveaux (du primaire au supérieur) collaborent avec l'enseigne. Ce sont donc 3 % des élèves et étudiants suisses du primaire au supérieur qui, tous les ans, passent un examen Cambridge English. En Suisse romande, les écoles de langues Migros, Wall Street et Inlingua, entre autres, dispensent les cours de préparation pour les examens Cambridge English. Huit mille candidats environ passent tous les ans un examen Cambridge English dans le cadre de leur maturité professionnelle. La grande

majorité est germanophone. Cela fait de la Suisse le pays où la pénétration des examens Cambridge English est l'une des plus élevées internationalement.

Il existe huit centres d'examens en Suisse, dont quatre côté francophone : Genève, Sierre, « Bâle » pour le canton du Jura et « Berne » pour le Jura bernois, Neuchâtel et Fribourg.

Les examens sont perçus comme des concours de fin d'études, que l'on passe au terme de sa formation, à l'école professionnelle ou au gymnase. Pour autant, ils ont été conçus selon une approche étape par étape, permettant aux élèves de prendre confiance en leurs compétences, examen après examen de Cambridge, avec des objectifs clairs pour le palier suivant. L'un des défis majeurs pour Cambridge English consiste à en convaincre les partenaires visés.

Une intervention plus tôt dans la scolarité peut se faire par le biais de cours

privés, qui sont chers, notamment via l'école du mercredi et du soir, par exemple à l'école ALPE - Association des langues pour enfants. Dès leur plus jeune âge, les enfants ont en effet la possibilité d'y passer un examen en toute décontraction.

### Les petits déjà accros

Le marché de l'apprentissage de la langue de Shakespeare pour les enfants (6-15 ans) s'est fortement développé depuis une petite dizaine d'années (+10% lors de chaque exercice) sur le marché genevois. Cela s'explique par la forte présence des organisations internationales employant beaucoup d'expatriés. Ainsi, plusieurs centaines d'enfants fréquentent l'école ALPE tous les ans. La demande est même supérieure à l'offre.

«En revanche, nous devons encore démontrer la valeur de nos examens à l'école obligatoire pour les plus jeunes - niveaux A1 et A2 du cadre européen -, qui seront alors motivés à aller plus loin. Comme l'école est gratuite en Suisse et que nos examens sont payants, ceux-ci doivent figurer parmi les objectifs d'enseignement afin de pouvoir y être intégrés. Or, en Suisse romande et au Tessin, l'on est généralement plus sceptique qu'outre-Sarine sur l'intervention de structures non étatiques telles que Cambridge English, où les cantons préfèrent développer et utiliser leurs propres examens. Par ailleurs, le pas est d'autant plus difficile à franchir que les cantons seront sans doute appelés à réaliser des économies sur l'éducation ces prochaines années», souligne Cécile Loyer, responsable marketing et communication Europe de Cambridge English.

Point positif toutefois pour Cambridge English, les examens d'anglais - un par niveau - sont très utilisés dans l'ensei-

gnement bilingue de maturité en Suisse romande, par exemple au collège public de Genève, et au CEC (Collège École de Commerce) André Chavanne. Ce sont 150 élèves qui y passent les examens Cambridge chaque année.

Dans le canton de Vaud, les examens Cambridge English sont utilisés par les Écoles de la Transition (EDT), qui soutiennent celles et ceux rencontrant des problèmes en anglais à l'issue de leur scolarité obligatoire.

### Un diplôme utile tout au long de la vie

À Neuchâtel, trois écoles secondaires utilisent, de manière avant-gardiste, les examens Cambridge English de base pour les 13-15 ans. Selon notre interlocutrice, les échos sont encourageants pour les enfants, en plus d'un guide pour les enseignants. «Nos examens sont certes plus onéreux que ceux du

lycée. Cependant, avec nos certificats, les étudiants disposent d'un diplôme reconnu mondialement, qu'ils garderont toute leur vie.» (voir encadré)

Pour l'heure, une école secondaire sur dix environ a adopté le système Cambridge English dans notre pays. Et il est plus répandu dans le cadre du cycle d'orientation en Suisse alémanique que de ce côté-ci de la Sarine. Idem pour l'exemption, qui permet aux étudiants visant la maturité commerciale ou les apprentis de commerce de ne pas passer l'examen d'anglais en fin de parcours s'ils ont déjà obtenu le certificat Cambridge équivalent. C'est le cas par exemple dans le Jura et au CIFOM (Centre interrégional de formation des montagnes neuchâtelaises) dans le canton de Neuchâtel.

[cambridgeenglish.org](http://cambridgeenglish.org)

## Un système bien rodé

Plus de 5 millions de candidats et quelque 52 000 écoles dans le monde préparent aux examens Cambridge English chaque année. La légitimation de l'enseigne est notamment acquise par le fait que, le même jour, sur toute la planète, les étudiants passent un examen identique. On notera, à ce propos, que le développement d'une question d'examen, intégrant le fait de la pré-tester de manière fiable auprès de candidats, prend... deux ans et que 300 spécialistes s'y affairent ! La sécurité représente par conséquent un défi majeur et constant. «Nous tentons, de plus en plus, de digitaliser nos examens, basés sur la pratique et l'usage de la

langue courante et ses quatre compétences (compréhension orale et écrite, expression orale et écrite), notamment sur tablette, afin d'être le plus ludique possible, par exemple vis-à-vis des enfants. La Suisse est d'ailleurs un des pays où les examens sur ordinateur sont le plus répandus», souligne Henriette Graf, Development Manager Switzerland de Cambridge English. Si l'on souhaite devenir prof d'anglais, le diplôme de l'institution peut suffire. Il s'avère parallèlement très utile pour franchir les portes d'entrée des universités anglophones à l'étranger et pour obtenir un visa pour le Canada, l'Australie ou la Nouvelle-Zélande.

# Entrez dans le monde coloré de l'impression

dernière génération

La revue *Défis* que vous tenez en main a été imprimée au moyen d'une technologie d'avant-garde dans nos ateliers de Delémont. Une première suisse permettant de répondre aux exigences de qualité les plus élevées.

**PRESSOR**   
CENTRE D'IMPRESSION ET D'ARTS GRAPHIQUES

Route de Courroux 6, **2800 Delémont** | 032 421 19 19  
Rue du Midi 27, **2740 Moutier** | 032 494 64 00  
info@pressor.ch | www.pressor.ch

# RICHARD MILLE

A RACING MACHINE ON THE WRIST



\* LA PERFORMANCE MÉCANIQUE POUSSÉE À L'EXTRÊME

CALIBRE RM 11-03

HOROMETRIE SA

Rue du Jura 11  
CH-2345 Les Breuleux  
+41 32 959 43 43

[www.richardmille.com](http://www.richardmille.com)