

**Zeitschrift:** Les intérêts de nos régions : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts jurassiens

**Herausgeber:** Association pour la défense des intérêts jurassiens

**Band:** 55 (1984)

**Heft:** 6: Un essai de diversification dans le Jura : les légumes de plein champ

**Artikel:** Un essai de diversification dans le Jura : les légumes de plein champ

**Autor:** Charmillot, Raphaël

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-824448>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Un essai de diversification dans le Jura

## Les légumes de plein champ



### 1. Introduction

Face aux contingentements de plusieurs produits agricoles, le jeune agriculteur qui désire se lancer dans une entreprise doit faire face à des problèmes très différents. Reprendre quoi? Quel genre de production? A quel prix? Ce sont des questions auxquelles il devient de plus en plus difficile de répondre. Dans le monde actuel des grands producteurs, des grands importateurs et des grandes chaînes de commercialisation, il n'y a plus de place pour le petit! Est-ce bien

vrai? Rien n'est moins sûr! Si le petit a ses propres faiblesses, les grands ont les leurs et il s'agit d'en tirer parti au maximum. Pour que l'espoir ne soit pas réduit au monde des rêves, il convient de faire preuve d'initiative et d'un certain goût du risque. Cela est valable dans tous les secteurs de l'économie.

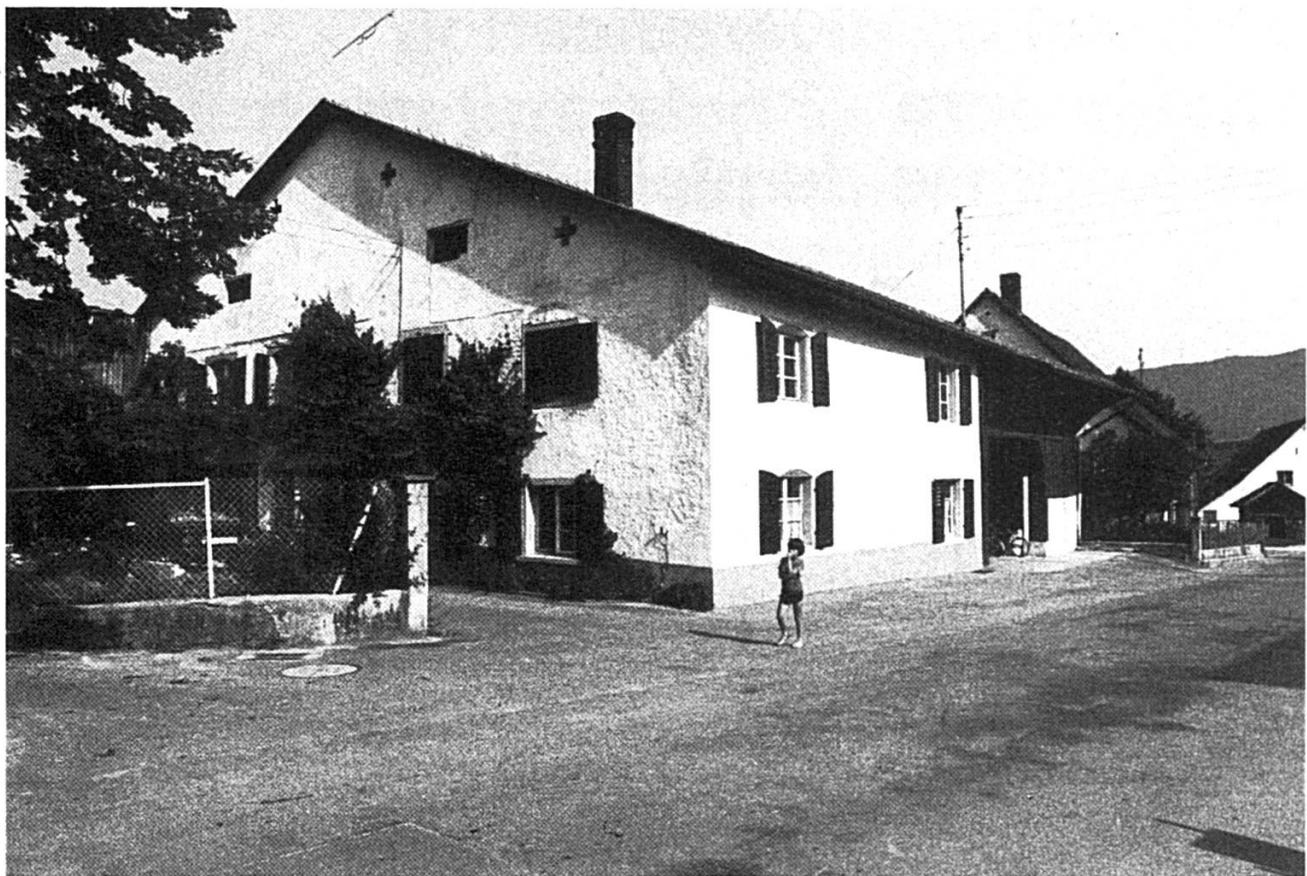
#### 1.1 La diversification des cultures

En agriculture, toujours plus de produits sont contingentés. Que peut-on diversifier? Dans quelle direction se tourner



L'homme et la terre.

(Photo Michel Pellaton)



La ferme, pur produit de l'architecture jurassienne.

(Photo Michel Pellaton)

lorsque les portes se ferment une à une? Une fois les contingents accordés ailleurs, il est très difficile de les déplacer de régions. Il faut voir où il y a encore de la place et tâcher de l'occuper. Sans diversification de la production, la situation de l'agriculture n'est pas meilleure que celle du secteur secondaire. Le marasme s'y installe aussi et de nombreuses entreprises agricoles continueront à disparaître. En quoi, comment et à quels risques faut-il innover? Les réponses ne sont pas multiples et sont dans la majorité des cas soumises aux règles du pocker.

### 1.2 Les problèmes et leurs raisons

L'alimentation humaine, comme celle de l'animal, a subi une évolution très rapide. Les productions ont fait un bond en avant fantastique. Pourtant la dernière famine en Suisse ne date pas d'un siècle et le temps où les agriculteurs vendaient

leurs produits dans les villes n'est pas si loin. Cette évolution semble toutefois provenir davantage du marché que de la production elle-même. On peut manger aujourd'hui des haricots du Kenya en plein hiver, sans parler des tomates et autres concombres d'Afrique du Sud ou d'ailleurs. Il n'y a plus de saisons. Si l'on mange plus, mange-t-on mieux pour autant?

Au niveau de la production, les difficultés proviennent avant tout :

- du climat qui nous fait perdre sur les grandes régions de Suisse environ quinze jours au printemps et quinze jours en automne. Cette situation a pour effet direct de nous limiter à deux, voire une culture sur la même surface et pour la même année, un bon légume de garde exigeant une croissance lente et un apport limité en engrais azoté;

# Bons hôtels et restaurants jurassiens

Vous pouvez vous adresser en toute confiance aux établissements ci-dessous et les recommander à vos amis

## DELÉMONT



### HÔTEL DU MIDI

Spécialités: poissons de mers  
Menu gastronomique

Oscar Broggi  
066 22 17 77

## BONCOURT



### HÔTEL DE LA LOCOMOTIVE

Salle pour banquets 80 à 90 places  
Petite salle avec carte: spécialités,  
scampis, grenouilles, truites, etc.  
Vins des meilleurs crus

M. Gatherat  
066 75 56 63

## TAVANNES

### HÔTEL ET RESTAURANT DE LA GARE

Hôtel réputé de vieille date pour sa cuisine  
soignée et ses vins de choix - Petites  
salles pour sociétés - Parc pour autos et  
cars

Fam. A. Wolf-  
Béguelin  
032 91 23 14

## DEVELIER

### HÔTEL DU CERF

Cuisine jurassienne - Chambres - Salles

Charly Chappuis  
066 22 15 14

## DELÉMONT

### HÔTEL VICTORIA

Famille  
Roger Kueny  
066 22 17 57



### HÔTEL DE LA GARE

Spécialités jurassiennes  
Petite et grande cartes  
Grand choix de vins  
Salles pour sociétés (jusqu'à 200 personnes)

M. + D. Collon  
032 93 10 31

## MOUTIER

### HÔTEL SUISSE

Accueillant  
Grandes salles  
Chambres tout confort

Famille  
C. Brioschi-Bassi  
032 93 10 37



## Restaurant de la Poste - Glovelier

■ (066) 56 72 21 - Famille Mahon-Jeanguenat

Bien situé au centre du Jura - Entièrement rénové,  
avec salles à manger et salles pour banquets et  
réunions. Fermé le lundi dès 14 heures



## Hôtel-Restaurant de la Gare

2725 Le Nairmont

G. & A. Wenger - Tél. (039) 53 11 10  
Spécialités selon saison et arrivages  
Menu du jour - Chambres tranquilles

### SAIGNELÉGIER

### HÔTEL BELLEVUE

Cent lits - Chambres (douche et W.-C.)  
Sauna - Jardin d'enfants - Locaux aména-  
gés pour séminaires - Tennis - Prix spé-  
ciaux en week-end pour skieurs de fond 039 51 16 20

### SOULCE

### RESTAURANT DE LA CROIX-BLANCHE «AU PALEU»

Spécialités campagnardes  
Lard - Saucisse - Terrine  
Fermé le lundi

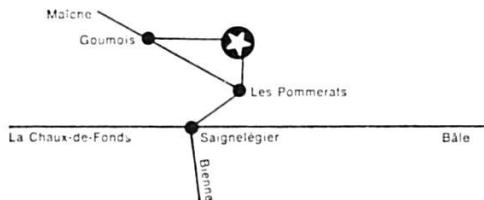
Marianne et  
Marc Beuchat  
066 56 78 18



## Hôtel-Restaurant A L'ÆGLE "1900"

Son cadre «Belle Epoque»  
Sa salle à manger «Lavier Stockmar»  
Sa pizzeria Son bar Son guil

Fam. G. Borruat-Thiévent  
Fbg de France 5  
2900 PORRENTRUY  
Tél. 066 66 24 24



### AUBERGE DU MOULIN-JEANNOTTAT

Truites aux fines herbes  
Pain de ménage cuit au four à bois  
Dortoirs pour groupes

Famille P. Dubail-Girard  
Tél. 039 51 13 15

### MONTANA

### RESTAURANT «LE BELVÉDÈRE»

Cuisine régionale

Laurent  
Degoumois  
027 41 17 63



Contrôle de la levée du semis.

(Photo Michel Pellaton)

- de la nature du sol à disposition. Chacun sait que notre terre n'est pas celle du Seeland ou de la plaine du Rhône;
- de la méconnaissance des variétés vraiment adaptées à nos conditions locales.

### 1.3 La production actuelle

Les données sur la situation existante sont fort restreintes. Tout ce qui a pu nous être communiqué se limite à un nombre d'exploitations et à la surface cultivée en légumes.<sup>1</sup>

Un jardin d'un arpent très bien entretenu (à la chinoise) devrait fournir la consommation en légumes pour une famille de trois à quatre personnes pendant dix mois environ. Selon les données citées ci-dessous, la production jurassienne suffirait au besoin d'environ 5000 familles. Quels légumes consomme donc le reste de la population ? (Nous pensons, quant à nous, que cette surface ne tient pas compte des jardins familiaux et que l'on peut sans autre l'évaluer au double.) Il ne nous a pas été possible d'obtenir des renseignements précis à propos du

### Légumes de pleine terre<sup>1</sup>

	Nombre d'exploitations	Surface (a)	Population
Canton du Jura .....	420	2049	64 986
Jura-Sud .....	268	1417	51 662
Total des six districts .....	688	3466	116 648
Laufon .....	67	1426	13 625
Total des sept districts .....	755	4892	130 273



*Savoir s'occuper de ses oignons.*

*(Photo Michel Pellaton)*



*Opérations de sarclage aux abords immédiats de la villa romaine.*

*(Photo Michel Pellaton)*

MOUTIER

HÔTEL-RESTAURANT DES GORGES

PIZZERIA « LA ROMAGNOLA »

Cuisine à toute heure

Spécialités italiennes

Fam. Montanari

032 93 16 69

MOUTIER

HÔTEL OASIS

Chambres tout confort

Cuisine française

Spécialités de poissons et fruits de mer

Salles pour banquets de 30 à 120 personnes

François Pose

032 93 41 61

SAIGNELÉGIER

HÔTEL DE LA GARE ET DU PARC

Cuisine du marché - Spécialités

Salles pour banquets, mariages et séminaires

Chambres tout confort, tranquilles

M. Jolidon-

Geering

039 51 11 21/22



« Chez l'Cabri »

Restaurant de la Couronne

Famille Laurent Maillard

2923 COURTEMAÏCHE

Tél. (066) 66 19 93

CUISINE RÉPUTÉE DANS UN CADRE RUSTIQUE

**Etes-vous sûr que votre  
argent est placé avec autant  
de conscience professionnelle  
qu'il vous en faut  
pour le gagner?**



Société de  
Banque Suisse  
Schweizerischer  
Bankverein

# Sur l'ordinateur professionnel

**WANG**

**Un traitement de texte haut de gamme  
et utilisable par chaque secrétaire**

- Correspondance
- Rapports
- Mailing
- Minifacturation



Egalement d'autres applications commerciales

Démonstrations, conseils et vente chez le revendeur agréé  
de votre région :



**COMPU PLOT S.A.**

Dr-Schwab 9

2610 Saint-Imier

Tél. 039/41 13 19

tonnage annuel des légumes vendus dans le Jura. L'estimation suivante devrait nous en donner une idée.

Consommateurs de légumes :	130000 personnes
Consommation par personne :	45 kg
Consommation annuelle :	5850000 kg
Production indigène	
(150 kg × 10 000) :	1500000 kg
Achat à l'extérieur :	4350000 kg

Les 70 % des « importations » représentent des légumes pouvant être produits sur place, soit environ 3045 tonnes.

## 2. Un essai de production de légumes de plein champ dans le Val-Terbi

Pour une idée folle, c'en est une ! Pourtant dans les jardins familiaux de la région, les légumes font la nique aux grandes chaînes de distribution et continuent à pousser.

### 2.1 Les possibilités

En ce qui concerne plusieurs espèces de légumes, les possibilités existent. Oignons, ails, carottes et racines, choux (choux-fleux ?), poireaux, haricots, pois, salades (concombres) et autres légumes s'adaptent bien à nos conditions climatiques. De plus, si le déficit annuel de quelques 4350 tonnes correspond à un marché potentiel limité en regard de la consommation suisse, il n'en demeure pas moins que ce marché est relativement éloigné, sans production propre significative du point de vue commercial.

### 2.2 Les limites

Il existe cependant quelques facteurs limitants :

- L'absence d'infrastructure propre à ce genre de culture (entrepôts frigorifiques, machines de location pour certains travaux, coopérative de production et de récollection des produits, etc.) impose des opérations manuelles qui n'existent presque plus dans d'autres contrées et élimine d'emblée certaines cultures telles que celle du haricot par exemple.
- Cette circonstance implique de forts investissements pour s'assurer un minimum d'infrastructure au départ.
- Le manque de pratique et de renseignements disponibles au sujet des cultures et la carence d'informations sur la région même obligent à se limiter, au début, aux cultures manifestement prédisposées à notre sol et à notre climat.

C'est pour cette raison que nous avons choisi de produire pour la première année, les légumes suivants : oignons, carottes, céleri, fenouil, poireaux, racines rouges, choux blancs, choux rouges, choux frisés et choux de Bruxelles.

### 2.3 Les risques

Ils se répartissent en deux catégories :

- à la production

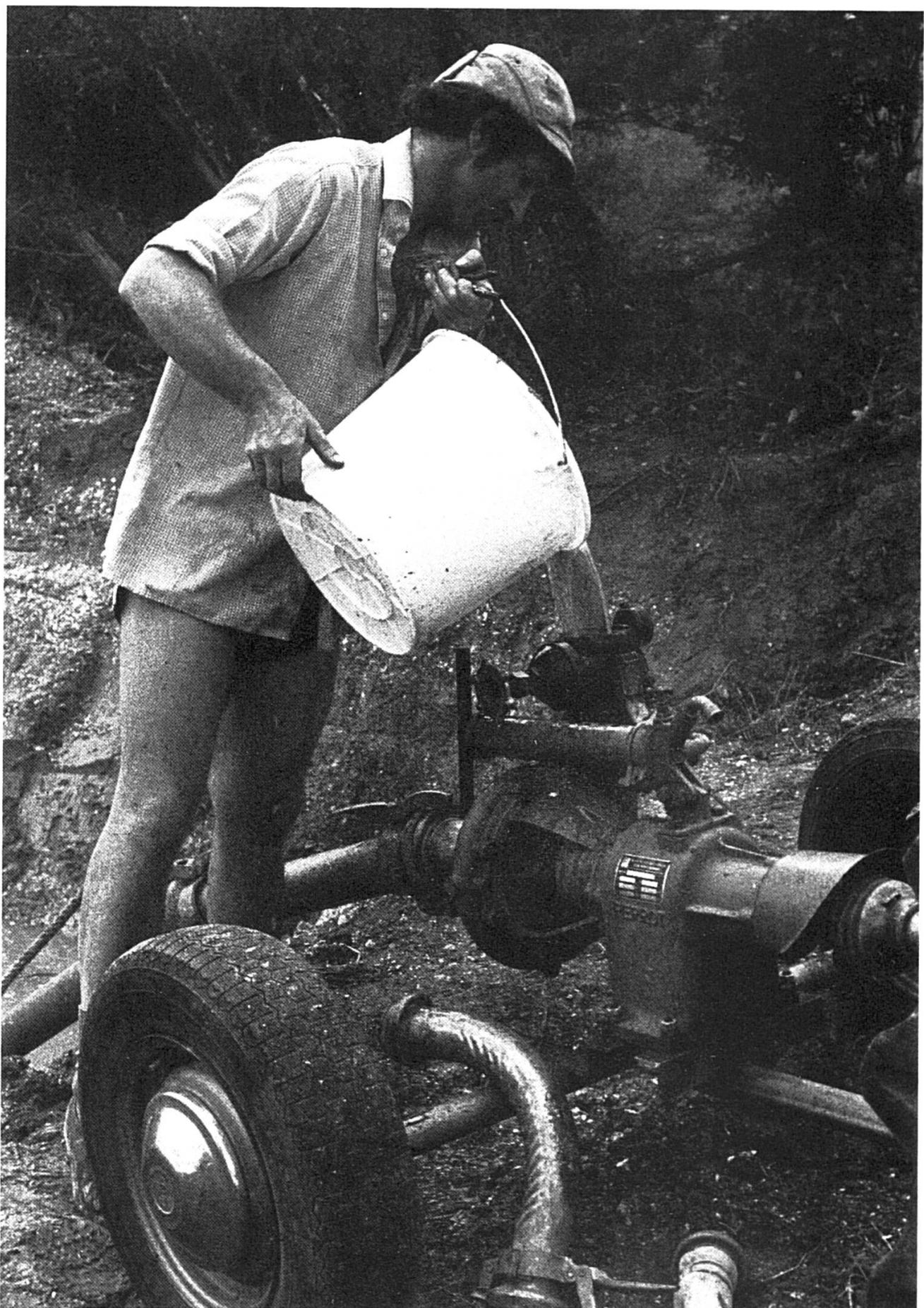
Risques inhérents entre autres aux incidents climatiques.

Exemple : grêle (contrat d'assurance-grêle), sécheresse (achat d'installations d'arrosage).

- à la vente

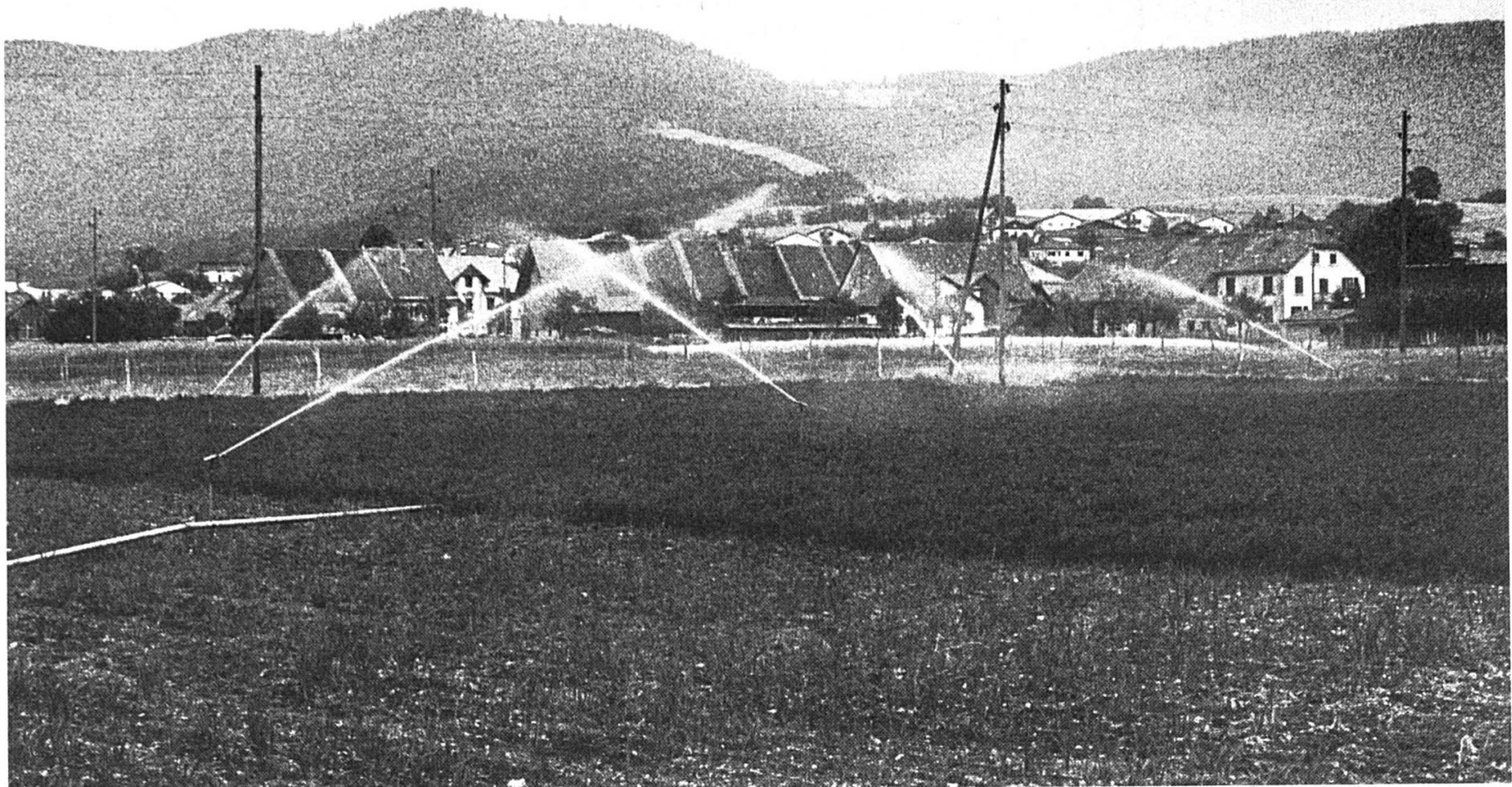
Risques inhérents au marché du légume.

La meilleure qualité au meilleur prix. Sans qualité, pas de vente.



Préparation de la pompe à eau pour l'arrosage.

(Photo Michel Pellaton)



9 Dispositif d'arrosage en action.

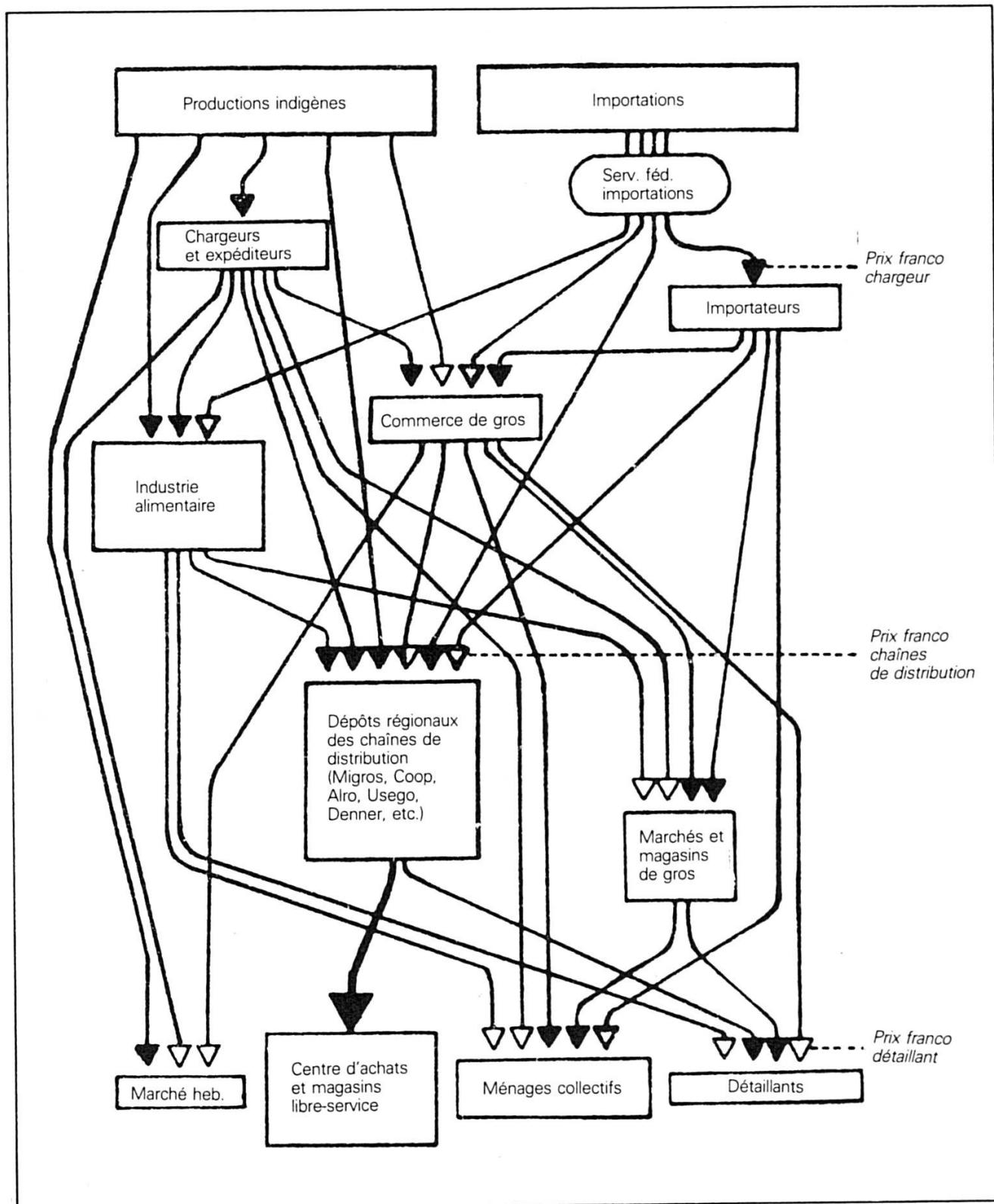
(Photo Michel Pellaton)

### 3. Organisation de la vente

#### 3.1 Organisation actuelle du marché

L'organisation actuelle est le résultat de longues années d'expériences et de con-

traintes commerciales. Voici à titre d'indication l'organigramme du marché suisse du légume analysé par l'Union maraîchère suisse (UMS).





Rue Saint-Germain 5  
**2740 Moutier**  
Téléphone 032 93 10 18

- Ferblanterie
- Installations sanitaires
- Projets sanitaires
- Maîtrise fédérale



**Jean-Claude Rossé**  
Concessionnaire PTT

**Radiotéléphone  
NATEL**

Vente et service

**2740 Moutier** – 14, rue du Midi  
Téléphone 032 93 33 15



## «A l'UBS, nos économies sont en de bonnes mains»

Rendez-nous visite –  
nous rechercherons avec vous  
le mode d'épargne  
vous convenant le mieux.

UBS: Votre banque tous azimuts.



Succursale de Porrentruy: rue du 23-Juin 8

066 65 12 41

### 3.2 Livraison à des grossistes ou à des chaînes de distribution

Cette manière de commercialiser est pratiquement la seule possible dans des régions à forte production.

### 3.3 Créer son marché local

Comme nous l'avons vu au point 1.3, il existe ici un marché potentiel. Il est sur place comme les rares producteurs. Seulement, les consommateurs sont «branchés» sur un circuit commercial qui, il faut le dire, marche bien. Il est donc nécessaire de faire preuve d'imagination en utilisant au maximum ses propres avantages, de parvenir à se frayer un passage et de toucher une clientèle privée, des ménages collectifs et des détaillants.

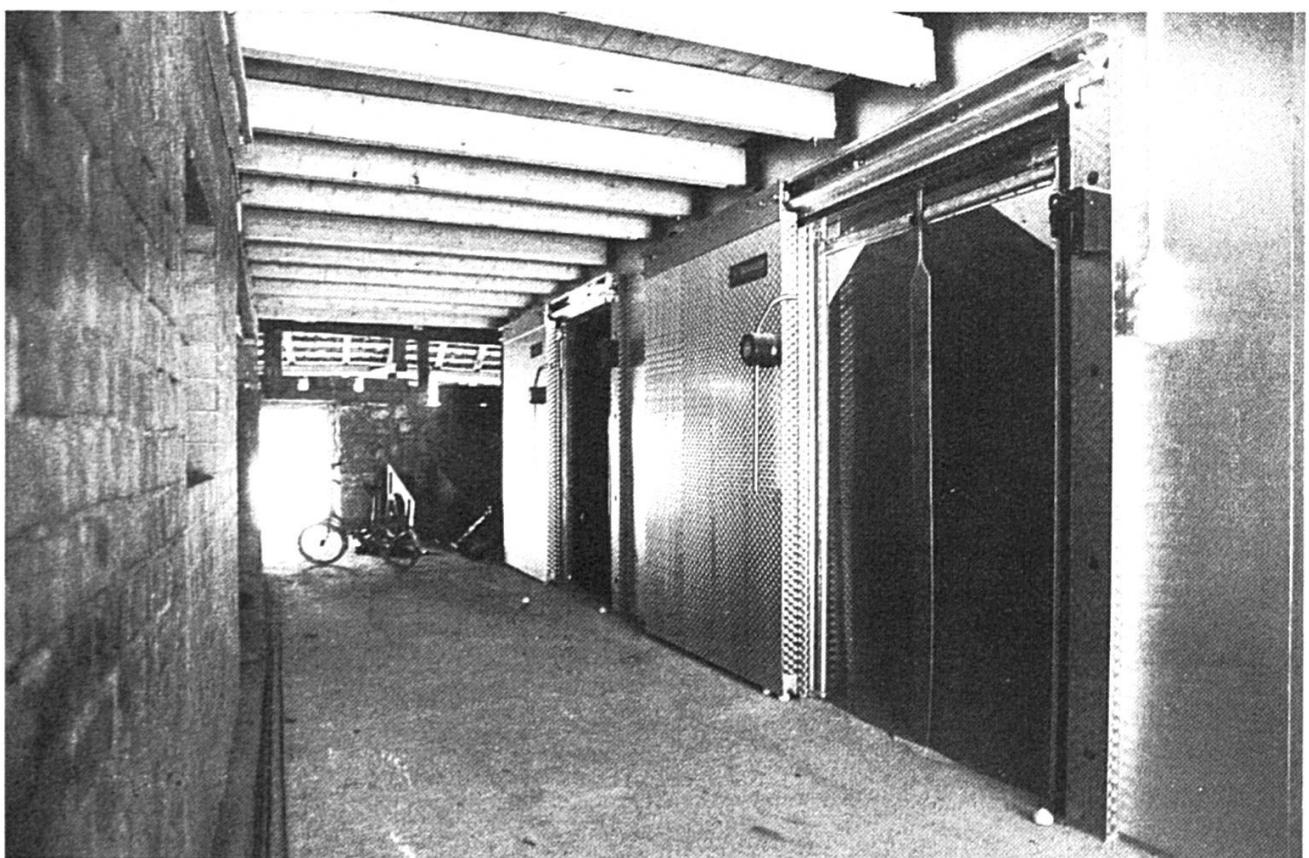
### 3.4 Les moyens à mettre en œuvre

- Se donner les moyens matériels de manutention, lavage, présentation de la production.

- S'assurer un maximum d'indépendance et de sécurité au niveau du stockage et de l'encavage de la production.
- Organiser la vente le plus rationnellement possible, en tenant compte de la clientèle privée et des gros acheteurs. Commercialisation en demi-gros aux cuisines collectives, stockage à la carte, etc.
- Choix d'un personnel polyvalent, pouvant être engagé à la production, au conditionnement et aux livraisons, etc.

## 4. La qualité du produit

Cette qualité du produit est, avant tout, fonction d'un rythme naturel que les contingences commerciales s'efforcent de rompre. Comme nous l'avons dit plus haut, il n'y a plus de saisons pour produire et moins encore pour consommer. Le rythme de l'homme a pris le pas sur celui de la nature. L'aspect extérieur des légumes (comme celui des fruits) pré-



(Photo Michel Pellaton)

Les chambres froides, équipement indispensable au stockage de la plupart des légumes.



Examen d'un jeune plant.

(Photo Michel Pellaton)

vaut sur le contenu, à savoir sur la saveur, la structure interne et l'arôme propres à chaque espèce.

#### *4.1 Production biologique, lutte intégrée ou recours intempestif aux produits phytosanitaires*

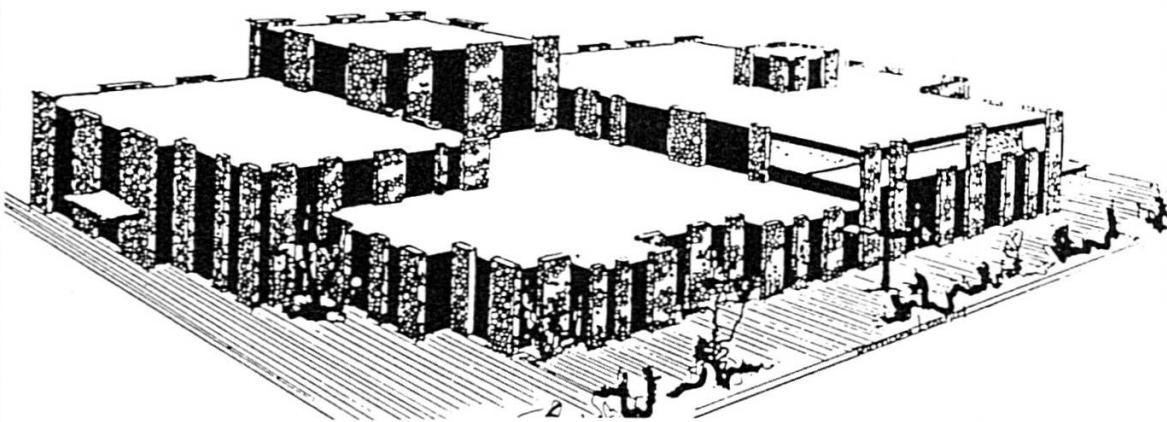
C'est un point important sur lequel les sentiments, les contingences naturelles, les obligations économiques et parfois aussi, hélas, le manque de scrupules interviennent.

#### *4.2 Notre choix au départ : la lutte intégrée*

Le problème est à cerner en tenant compte de la situation de départ, des

habitudes et des méthodes de culture en vigueur actuellement. Vouloir désherber à la main quand tous les autres le font à la machine ou au désherbant relève de l'utopie économique. Suivre à tout prix un calendrier de traitements phytosanitaires parce que conseillés par les vendeurs de produits est une aberration professionnelle. Prétendre obtenir une production biologique à n'importe quel prix peut réservé de sérieuses surprises économiques pour le producteur comme pour le consommateur.

Dans cette lutte d'idées, tout le monde a un peu raison et tout le monde a tort. Nous pensons que le juste milieu n'a ni raison ni tort. Grâce à la remise en question de nos interventions par la



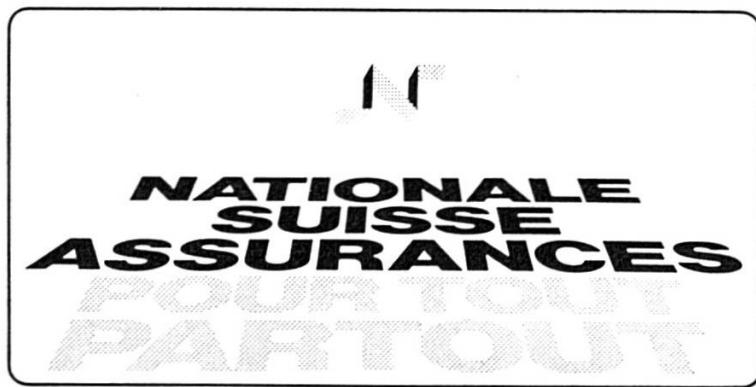
## **Super Centre Coop-Delémont**

Restaurant - Parking

### **AGENCE GÉNÉRALE R.-C. ROVELLI**

Route de Porrentruy 2 – **2800 Delémont**  
Tél. 066 22 41 44-45-46

Au service de l'industrie et du commerce jurassiens





## **Notre hôtesse vous invite...**

...à traverser notre beau Jura, à pousser jusqu'à la pointe de l'Ajoie, à vous arrêter à Boncourt.

La Manufacture de cigarettes F.J. Burrus vous présentera son centre de production ultramoderne. Vous y découvrirez l'étonnante métamorphose des feuilles de tabacs en milliers de cigarettes (Select, Parisienne, Gallant, Twenty, Virginie, etc.).

L'entreprise vous sera présentée en audio-visuel et notre charmante hôtesse vous fera visiter les installations que contrôlent nos 450 collaboratrices et collaborateurs de Boncourt.

Venez en groupe ou en société. Toute l'année, du lundi au vendredi. Téléphonez au préalable au 066/75 55 61 pour fixer une date.

Nous vous attendons avec plaisir.

**F.J. Burrus & Cie SA, Manufacture de cigarettes  
2926 Boncourt.**

nature elle-même d'abord (phénomène de l'accoutumance) et par la réflexion des hommes ensuite, une orientation marquée vers la lutte intégrée se fait de plus en plus sentir.

Cette conception vise à mieux connaître les barrières posées et les possibilités offertes par la nature elle-même avant le recours aux «grands» moyens. Par ses méthodes, la lutte intégrée nous permet d'intervenir au bon moment avec nos «remèdes», voire dans certains cas de ne pas intervenir du tout avec les pesticides.

#### 4.3 Les contrôles existants

Les contrôles se font de différentes manières :

- d'une part, au moyen de l'index des produits phytosanitaires autorisés dans les différentes cultures et publié par les stations fédérales et l'Office fédéral de la santé publique ;
- d'autre part, par le biais des examens périodiques effectués par les services cantonaux des denrées alimentaires ;
- enfin, par l'entremise des interventions occasionnelles des sociétés de consommateurs ou autres.

### 5. Politique de vente et prix

Les premières questions qui nous sont posées sont les suivantes :

- Comment allez-vous vendre ?
- Où vendrez-vous ? A qui ?
- A quels prix ?

#### 5.1 Saison de vente

Notre production étant en premier lieu essentiellement basée sur des légumes de garde, la vente débutera cet automne.

#### 5.2 Vente du producteur aux consommateurs

Au départ, les ventes sont prévues de différentes façons :

- au domicile du producteur ;
- à travers les marchés aux légumes existants ;
- directement à domicile pour les cuisines collectives ou groupes de consommateurs organisés ;
- au commerce de détail ;
- par des ventes promotionnelles.

#### 5.3 Les prix

Les prix seront calculés en fonction des facteurs suivants :

- coûts à la production ;
- achat directement au domicile du producteur ;
- achat au détail ou en demi-gros ;
- présentation exigée : produits lavés, non lavés, emballés ;
- temps d'encavage ;
- livraison ;
- conditions du marché ;
- commandes régulières passées à l'avance.

### 6. En conclusion

Notre démarche repose avant tout sur le désir de parvenir à produire une marchandise de bonne qualité et à un prix intéressant. Dans une première phase, nous nous consacrerons avant tout aux légumes de garde.

Il va de soi qu'un résultat positif dépend aussi et surtout de la réussite des ventes. *Cela suppose évidemment que les acheteurs trouvent un produit de qualité et prennent plaisir à savoir d'où il vient et qui le produit.*

Raphaël CHARMILLOT

Pour tous renseignements :

Brigitte et Raphaël Charmillot  
2824 Vicques (Jura) – Tél. 066 22 86 91

<sup>1</sup> Sources :

Statistiques de la Suisse.

Recensement fédéral de l'agriculture 1980.

Recensement fédéral de la population 1980.