

**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse  
**Herausgeber:** Technique agricole Suisse  
**Band:** 61 (1999)  
**Heft:** 7-8  
  
**Rubrik:** TA-actualité

### **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](#)

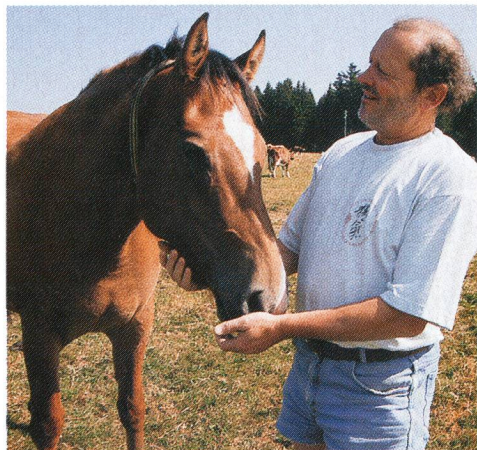
### **Terms of use**

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](#)

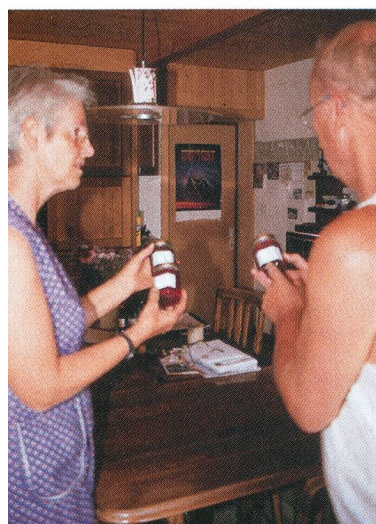
**Download PDF:** 05.02.2026

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

# Le JURA, une terre où l'on revient ou comment devient-on archiculteur?



*Pierre Chapatte et ses francs-montagnards qu'il débouresse lui-même avec un objectif: apprivoiser chevaux et... touristes pour la promenade.*



*Maguy Chapatte, confitures, gelées, sirop et terrine «maison».*

Le Jura est une terre où l'on revient. Partis se former hors du canton, les Jurassiens reviennent au pays pour y travailler et faire valoir dans leur canton les connaissances acquises ailleurs. Enfance et études à Sion entrecoupées de vacances dans sa famille au Jura, Pierre Chapatte, dont le père s'était installé en Valais, est l'un d'eux. Architecte en Valais, agriculteur au Jura, l'exercice des deux métiers imposait une contraction: l'archiculture était née!

Architecte à Sion, l'avenir de Pierre Chapatte semblait tout tracé. Marié avec Maguy, le couple a trois enfants quand l'oncle, qui gère le domaine familial de La Chau-des-Breuleux, tombe subitement malade. Son état s'empire et en trois mois, la décision est prise: on rentrera au pays pour reprendre le domaine, un bien grand mot pour 4 vaches, une dizaine de génisses, quelques veaux et 1 cheval, une ancienne ferme franc-montagnarde, des prés et, pour se donner un peu d'espoir, un paysage à vous couper le souffle. Les débuts seront plutôt laborieux pour le nouveau chef de l'exploitation. Architecte, il commencera ses journées en allant apprendre à traire tous les matins à Châteauneuf puis, après diverses allées et venues entre Vallée du Rhône et Franches-Montagnes pour apprivoiser les travaux agricoles, la famille s'installera à La Chau en juillet 1977.

Rien ne prédestinait Maguy Chapatte à devenir paysanne. Fille de médecin dans le canton de Lucerne et formée en relations publiques, elle travaillait à l'Office du tourisme de Sion. Dès son installation au Jura, elle secondera son mari. Enfants, ménage, ferme et... cours pour se familiariser avec le milieu rural, elle met sérieusement le pied à l'étrier (!). M. Chapatte adhère complètement à la cause paysanne, et préside la Chambre d'agriculture du Haut plateau de 1993 à 1997 et entre à la Chambre d'agriculture du canton, mandat qu'il

le assume depuis 1994. Avec le temps, la vente des produits fermiers s'implante aussi au Jura. Chez Maguy, ce seront d'abord les confitures, gelées et sirops dont seule la composition aiguise déjà nos papilles: poires au jasmin, gelée aux fleurs de sureau, pêches-menthe... et la confection de sirop et de terrines de lapin, de viande de veau ou de foie de bœuf. Rappelons aussi «les paniers de gourmandises», une bonne façon de créer le contact ville-campagne en proposant 3 paniers de différentes grandeurs garnis de produits certifiés «maison», une idée concrétisée par d'autres paysanne également.

Depuis 3 ans, l'aîné des Chapatte, Christophe, 27 ans, au bénéfice d'un CFC de forgeron, exploite le domaine avec son père. Ouverture d'esprit, bonne entente et une grande souplesse dans la répartition des tâches permet à chacun d'apprécier une qualité de vie peu commune dans les milieux agricoles.

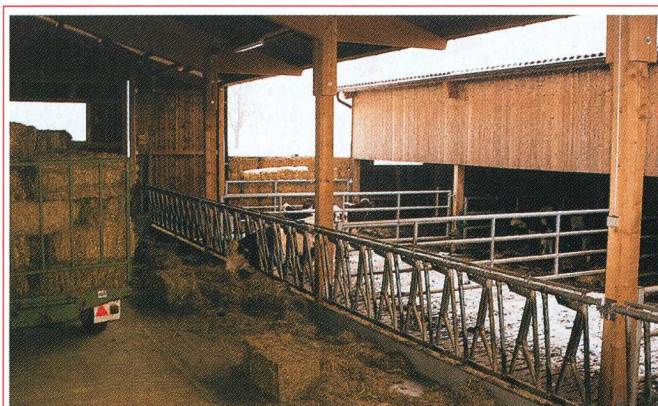
## Architecture et agriculture: Copamac

Depuis quelques années, P. Chapatte a repris contact avec l'architecture et travaille surtout pendant l'hiver, pour la Coopérative Copamac à Glovelier.

Exploitants:  
Pierre et Christophe Chapatte  
15 ha de surface agricole utile  
+ droit aux prés communaux augmentant la surface d'env. 25 ha  
20 génisses et veaux à l'élevage  
14 laitières  
contingent 66 000 kg ramassage collectif  
9 chevaux

Dans les années soixante, on se souvient que l'agrandissement de la surface des domaines agricoles lié au développement de la mécanisation nécessitait la mise en place de nouvelles structures, en particulier l'adaptation des bâtiments d'exploitation. C'est en 1976 que Copamac est créée. Ses buts: soutenir les coopérateurs pour tous travaux de réparation, de construction de ruraux, et cela par l'achat de matériaux et d'équipements adéquats. Condition d'admission: toute personne doit exercer une activité principale dans l'agriculture et s'acquitter d'une part sociale de Fr. 100.—. Alain Montavon, architecte, gère la coopérative, secondé par 5 collaborateurs à temps partiel pour le secteur architecture et 2 employés administratifs. La coopérative comprend 550 adhérents, dont 1/3 d'agriculteurs jurassiens. Polyvalence pour Copamac qui se concentre tant sur la construction de villas ou de ruraux que sur des travaux de rénovation.

*Franca Stalé*



## Construction J. Henzelin à Cœuve

Nouvelle construction, remplace une ferme au village

Main-d'œuvre du propriétaire: 5%

Prix par UGB: Fr. 13 000.—, raccordements et aménagement extérieur inclus

Matériau utilisé sur le devant: bois pour toutes les façades

Evacuation du fumier latérale, à l'est