

2, rue du 24-Septembre
CH-2800 Delémont

t +41 32 420 50 50
f +41 32 420 50 51
secr.sic@jura.ch

Delémont, le 15 décembre 2017

Communiqué de presse

Remise du "Prix de l'innovation et de l'excellence en agriculture"

Le Gouvernement a décerné aujourd'hui et pour la troisième fois le prix de l'innovation et de l'excellence en agriculture. Le lauréat est la famille Etique à Montignez. Il s'agit d'une famille qui est à la tête d'une entreprise agricole qui a misé sur la diversification des productions agricoles. En opérant ce choix, le jury a voulu faire la démonstration que les structures d'exploitation ne constituent pas le critère déterminant pour l'avenir, mais au contraire que l'aspect entrepreneurial et la recherche d'une augmentation de la valeur ajoutée demeurent primordiaux. La famille Etique de Montignez s'est lancée dans une production originale : la spiruline, une algue microscopique utilisée comme complément alimentaire et dotée de propriétés bénéfiques pour l'organisme humain. C'est donc un message positif et d'espoir qui est adressé à toutes les familles paysannes du Canton du Jura.

Ce prix s'inscrit dans une logique de développement durable. Quatre entreprises ont déposé des dossiers pour tenter de décrocher la récompense de 10'000 francs offerte par le Gouvernement de la République et Canton du Jura. La sélection opérée par le jury a été difficile tant les projets présentés étaient d'excellente qualité. Elle s'est finalement portée sur la famille Etique de Montignez qui est la première à s'être lancée dans la culture de spiruline en Suisse. La famille Etique est composée de Mathieu, le fils, sa compagne Morgane, les fers de lance de cette nouvelle activité; Raphaël, le frère et l'associé de Mathieu; ainsi que Françoise et Claude, les parents.

Soucieux de rentabiliser au mieux leurs serres à plantons de tabac, ces agriculteurs s'intéressent à différentes variantes, jusqu'à la découverte de la spiruline. Ils visitent alors des exploitations en France voisine et partent se former auprès de la Fédération des spiruliniers français. Ils acquièrent les techniques de nourrissage et d'hygiène nécessaires à la réussite de la production de cette algue alimentaire microscopique aux vertus thérapeutiques reconnues. C'est au printemps passé qu'ils ont installé un bassin pour la production de spiruline dans la serre de la ferme familiale, la "Ferme des P'tits Prés" à Montignez. La commercialisation de leur produit a débuté au mois d'août de cette année.

L'agriculture joue un rôle économique, social et environnemental important dans le Jura. Depuis plus d'une trentaine d'années, une véritable politique agricole cantonale est définie et appliquée pour stimuler cette branche d'activité économique. De nombreuses mesures sont prises pour atteindre les objectifs fixés et permettre à l'agriculture de faire face aux multiples défis auxquels elle est confrontée. Malgré un contexte momentanément difficile, il est primordial que les agriculteurs poursuivent leurs efforts d'innovation en matière technique et de perfectionnement en gestion d'entreprise.

Personne de contact : Jean-Paul Lachat, chef du Service de l'économie rurale, tél. 032 420 74 03