

Courtemelon, le 13 avril 2026

Description pour travail de diplôme

Le présent travail est proposé à un/e étudiant/e ou stagiaire. Niveau EPF (écoles polytechniques fédérales), HES (hautes écoles spécialisées) ou master (universités).

Titre :	Vers une consommation jurassienne durable
Situation de départ, connaissances actuelles, problématique et contexte	<p>Dans le cadre de la promotion des produits régionaux labellisés (Jura l'original – regio.garantie et Grand Chasseral – regio.garantie), la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) initie différentes actions de valorisation et de commercialisation.</p> <p>Elle œuvre en réseau avec différents partenaires. Dans ce dossier, elle agit en étroite collaboration avec la Fondation O2 (Promotion de la santé) et le CEDD (antenne universitaire de l'UNINE en collaboration avec la FRI). L'Agglomération de Delémont ainsi que le service de l'environnement, par le biais du Plan Climat, suivent également les démarches.</p> <p>Si plusieurs études et articles relatent l'intérêt de la population générale pour une alimentation plus locale et plus durable, il n'existait pas de démarches à l'échelle régionale. Cette démarche doit permettre d'être plus fin dans la connaissance de la région afin de mettre en application les programmes courants des deux fondations (par ex. « Commune en Santé », les chartes « Bonne Adresse Terroir Juraregion » pour les détaillants ainsi que « Cuisinons notre région » pour la restauration collective, etc).</p> <p>Promue durant la Foire du Jura 2025, puis relayée sur les réseaux, une première enquête a été diffusée aux habitants de l'agglomération delémontaine. Cette première enquête a permis de dresser un premier état de la situation et certaines attentes de la population.</p> <p>Une deuxième enquête ciblera les autorités communales des communes du Canton du Jura. Cette cible a été retenue afin de toucher une population qui représente les citoyens dans diverses actions collectives et institutionnelles. Le périmètre est agrandi afin de mieux correspondre aux rayons d'activités des programmes précités.</p>
Buts	<p>Contribuer aux modifications d'habitudes en vue d'avoir une alimentation plus durable et plus régionale.</p> <p>Nourrir les programmes existants, notamment de la Fondation O2 et de la Fondation Rurale Interjurassienne, en étant plus proche des attentes des différents partenaires.</p> <p>Contribuer à une meilleure connaissance des réalités de terrain, ainsi qu'au développement régional.</p>
Questions posées et hypothèses :	<p>Les communes du Canton du Jura ont un rôle à jouer dans les habitudes alimentaires de leurs habitants.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vision & Exemplarité : Quels leviers peuvent-elles actionner (achats, événements, politique publique, rédaction de chartes alimentaires locales, subventions ou labels locaux, l'intégration de critères durables dans les marchés publics) ?- Partage de bonnes pratiques : qu'est-ce qui se fait déjà ? Quelles idées pourraient être proposées aux communes (clés-en-main ou autres : création de circuits courts, organisation de marchés locaux ou de plateformes de commande, éducation alimentaire (écoles, ateliers cuisine, sensibilisation).

- **Ressources : quelles sont les ressources existantes ?** lesquelles seraient intéressantes à exploiter ? lesquelles existent ailleurs et mériteraient d'être mise au niveau JURASSIEN ? (Guides pratiques, guides d'achats responsables, outils de diagnostic (ex. : cartographie des producteurs, bilan carbone alimentaire), kits pédagogiques pour les écoles ou les citoyens. Quelles sont les ressources manquantes ?

Méthodes et démarches : L'étudiant / le stagiaire propose une méthodologie, de concert avec son professeur et son référent de stage.

Des entretiens qualitatifs, probablement par téléphone, constituent une première piste.

Résultats attendus : Description et analyse de la situation actuelle, et proposition de recommandations selon faisabilité, dans un rapport de stage synthétique.
A la fin du rapport de stage, les porteurs du projet peuvent mettre en place des mesures simples et efficaces pour contribuer à une consommation jurassienne durable.

Littérature : Appui de la FRI et de la Fondation O2 dans la démarche méthodologique

Responsable (Prof et école) : A compléter

Diplômant : A compléter

Responsable FRI : Olivier Lapaire, économiste en entreprise MscBA, Responsable TJR (Terroir Juraregion), Courtemelon, CP 5, 2852 Courtételle
032 545 56 90 / 079 775 70 51 / olivier.lapaire@frij.ch

Personnes ressources : Stéphanie Mertenat, Directrice de la Fondation O2
Jérémy Forney, codirecteur du CEDD

Dates : Printemps et été 2026, stage de 6 semaines, rémunéré selon les barèmes de la FRI

Pré requis Maîtrise des outils informatiques (Office, notamment Excel, Word et Teams)
Intérêt à l'alimentation et la durabilité

Habitudes alimentaires: 52% des Jurassiens prêts à changer pour consommer plus local

COURTEMELON Plus de la moitié des Jurassiens (52%) seraient prêts à modifier leurs habitudes alimentaires pour s'orienter vers davantage de produits locaux.

C'est l'un des enseignements de l'enquête que la Fondation rurale interjurassienne accompagnée de L'Agglo a lancé en octobre sur le sujet. Le but: comprendre ce qui freine les consommateurs dans le choix des produits régionaux afin d'établir des mesures concrètes pour faire gagner de précieuses parts de marché aux artisans du coin.

Petit effort, grande différence

Olivier Lapaire, responsable de Terroir Jura région, prévient tout de suite: ces résultats, basés sur 200 réponses, manquent clairement de représentativité. «Nous avons forcément eu un biais avec des personnes intéressées par la démarche.»

Il n'empêche, il s'agit de la première démarche de ce genre au niveau régional. Autre donnée récoltée: 44% des sondés réalisent moins de 20% de



Contrairement aux idées reçues, la viande achetée en boucherie n'est pas forcément plus chère qu'en grandes surfaces.

PHOTO JONAS LÖTHI

leurs achats dans les magasins de proximité. «Faire passer ce chiffre dans la fourchette des 20 à 50% représente un petit effort pour le consommateur mais devient un changement considérable pour les commerçants indépendants», lance Olivier Lapaire.

Sans surprise, le prix est souvent la première critique adressée à l'encontre des produits locaux. «Pourtant, il existe de nombreux produits du quotidien qui sont nettement de meilleure qualité en étant moins chers: la viande fraîche par exemple, fait valoir Olivier La-

paire. Il ne s'agit pas de baisser les prix mais de mieux communiquer sur cet aspect, changer la perception en mettant en exergue la valeur, la transparence et l'expérience.»

Le manque d'information figure justement parmi les autres arguments invoqués par les répondants, comme le doute sur l'efficacité de consommer local ou l'impact de sa propre consommation.

Pour ces mêmes répondants, on résoudrait une partie du problème avec des offres de fidélité, une meilleure signalisation des points de vente, des marchés locaux plus fréquents ou encore avec une plateforme en ligne qui recense l'offre locale et durable.

Pour la FRI et les autres acteurs concernés, agir passera surtout d'abord par mettre en avant les avantages de consommer des produits d'ici. Transparence, traçabilité, fraîcheur, qualité...

Dans l'immédiat, la suite à ce questionnaire consistera en un travail d'étudiant et une étude menée auprès des représentants communaux. **AME**



www.agglo-jura.ch