

## ON MANGE QUOI CE SOIR ?

### 3ème newsletter alimentaire du PAT Cœur du Jura

#### ÉDITO

Nous avons le plaisir de vous transmettre cette troisième lettre d'information consacrée à notre Projet Alimentaire Territorial intitulé « **PAT Cœur du Jura** », piloté par votre communauté de communes depuis avril 2021.

La crise sanitaire de 2020 a mis en évidence les fragilités d'un système alimentaire dépendant des échanges mondiaux. Cette prise de conscience a conduit notre territoire à s'interroger sur la résilience de son système alimentaire, sur la capacité de ses acteurs à produire, transformer, distribuer et consommer localement une alimentation de qualité, accessible à tous.

Depuis, de nombreuses démarches ont été engagées pour renforcer le lien entre les habitants, les producteurs, les élus et les partenaires du territoire autour d'une ambition commune : faire de l'alimentation un levier de développement local, de cohésion sociale et de transition écologique.

Cette lettre d'information a pour vocation de vous faire découvrir les avancées du **PAT Cœur du Jura** et de valoriser les initiatives locales.

### En Juillet, y a quoi ?

#### Agenda

- **Marché gourmand de producteurs :**  
Chaque Mardi,  
18h00-22h00  
(Cartonnerie de Mesnay, Rue Vermot, Mesnay)
- **Marché des producteurs bio :**  
Chaque vendredi, 17h30-19h30 (2 Rue du Pont Charolet, Poligny)
- **Marché Artisanal et Gourmand de La Maison du Comté :**  
10 juillet, 14h00-19h00 ( 1 Rue de la Maison du Comté, Poligny)
- **Marché bio et local :** Vendredi 11 juillet, 18h-20h00 (la cour de l'école Morel, Rue du Château Pécauld, Arbois)
- **Marché Gourmand :** 30 juillet, 18h00-23h00 (Château

Ensemble, cultivons **une alimentation plus locale, saine et solidaire.**

**Dominique BONNET,**

**Président de la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura**

**Bernard LAUBIER,**

**Elu référent du PAT de la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura**

d'Artois, la  
Châtelaine)

## On travaille sur quoi dans le PAT Cœur du Jura ?

### POUR UNE PRODUCTION AGRICOLE DIVERSIFIÉE

#### POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que cela renforce **notre autonomie alimentaire** et favorise le développement des **circuits courts** qui réduisent les distances de transport et assurent un meilleur revenu des agriculteurs

#### SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

Le territoire abrite **deux productions agricoles emblématiques** du Jura : la viticulture et le Comté. Les autres productions agricoles ont du mal à s'implanter, et, même si de plus en plus de jeunes agriculteurs s'y intéressent, une difficulté d'accès au foncier et l'absence de filières structurées freinent leur développement.

#### QU'EST-CE QU'ON VA METTRE EN PLACE ?

- Identifier les terres agricoles qui se libèrent et faciliter la transmission vers de jeunes agriculteurs
- Recenser les zones enrichies
- Constituer des réserves foncières pour des projets agricoles diversifiés (maraîchage, arboriculture, etc.)



## La cueillette du mois !

### La salade

En juillet, la salade verte est la grande alliée des repas d'été !

Légère, croquante et rafraîchissante, elle se décline en feuille de chêne, batavia, romaine ou encore laitue. Cultivée localement, elle pousse rapidement en été et se récolte tôt le matin pour conserver toute sa fraîcheur.

À déguster crue, seule ou accompagnée, en entrée, en plat complet ou en garniture : la salade se prête à toutes les envies,

## A l'honneur ce mois-ci

### La ferme de la Chaux Denis



Chaque mois, on vous présente un acteur du territoire qui s'engage dans la transition alimentaire, agricole ou écologique !

Ce mois-ci, découvrez **La Ferme de la Chaux Denis**, une ferme familiale et multigénérationnelle installée à **Pont-d'Héry** depuis 1920. Lieu de transmission et de passion pour le cheval comtois, la ferme perpétue un savoir-faire ancestral autour de l'élevage, de l'attelage, et des travaux agricoles avec traction animale.

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec Dany Pujol, ses enfants, sa petite-fille Camille, et son gendre Frédéric Morin, moniteur d'attelage diplômé d'État, qui a ouvert en 2019 une école d'attelage sur place. Dans un cadre naturel remarquable, les **Écuries de la Chaux Denis** proposent des initiations, formations et démonstrations autour du cheval comtois, pour tous les âges et tous les niveaux.

À la croisée de l'agriculture, du patrimoine vivant et de l'écologie pratique, **la Ferme de la Chaux Denis** défend une vision durable, locale et inclusive de l'agriculture et de la mobilité.

**Objectifs portés par la Ferme :**

avec des œufs, du fromage, des graines, ou simplement un filet d'huile et de vinaigre.

### **Recette locale : Salade jurassienne aux œufs et Comté**

Lavez et essorez votre salade. Ajoutez quelques œufs durs coupés, des dés de Comté, quelques cerneaux de noix ou graines grillées, et quelques croûtons maison. Assaisonnez avec une vinaigrette à la moutarde.

**Servez bien frais, en accompagnement... ou en plat principal !**

## **L'actualité du PAT !**

### **AlimenTerre : des chèques alimentaires solidaires pour mieux manger**

Depuis mars 2024, l'Alter'marché du Dan pilote une expérimentation de chèques alimentaires solidaires, dans le cadre du PAT Cœur du Jura et avec le soutien de la DREETS.

Le principe : distribuer des chèques de 10 € à des foyers en situation de précarité, utilisables exclusivement sur le marché bio de l'association à Poligny. Chaque bénéficiaire contribue à hauteur de 2.50 € par chèque, favorisant ainsi un accès digne et responsable à des produits bio, frais et locaux.

Grâce à ce dispositif, 25 foyers ont pu améliorer leur alimentation tout en découvrant de nouveaux produits. Des moments collectifs (repas partagés, ateliers cuisine...) ont également permis de créer du lien et de lutter contre l'isolement.

Fort de cette première phase, une nouvelle expérimentation est en cours depuis janvier 2025, cette fois spécifiquement à destination des étudiants en situation de précarité. Elle reprend les mêmes principes tout en s'adaptant aux réalités du public étudiant (mobilité, calendrier scolaire, habitudes alimentaires...).

Ce projet illustre la capacité du territoire à innover pour une justice alimentaire, en mobilisant à la fois des citoyens, des producteurs, des bénévoles et des institutions.

- Valoriser le cheval comtois dans les usages modernes (forêt, champs, ville)

- Transmettre les savoir-faire agricoles liés à la traction animale

- Favoriser le lien intergénérationnel et le travail collectif

- Former à l'attelage et à l'utilisation éthique du cheval

Pour en savoir plus sur cette ferme regardez cette vidéo:



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRALim) et contribuant au Projet Alimentaire Territorial en émergence sur le Cœur du Jura.

### **Vers une Sécurité Sociale de l'Alimentation dans le Cœur du Jura ?**

Une démarche de réflexion collective est lancée à l'échelle de la Communauté de communes autour de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).

Ce nouveau projet, intitulé « Cœur du Jura, Paye ta SSA » et soutenu par l'ADEME, est piloté par l'association Alter'marché du Dan avec l'accompagnement de la CCAPS, CIVAM le Serpolet et Active dans le cadre du Projet alimentaire Cœur du Jura. Il a pour objectif de créer un collectif citoyen engagé sur les questions d'accès à une alimentation durable, locale et solidaire. L'association la pépinière alimentaire intervient dans cette action en tant que partenaire opérationnel local basé sur Arbois.


Pour contribuer à cette réflexion, nous vous invitons à répondre au questionnaire suivant:

<https://forms.gle/Te6BfN7gKpbAXk9U7>



Cet email a été envoyé à [h.elbakraoui@cc-aps.fr](mailto:h.elbakraoui@cc-aps.fr), [cliquez ici pour vous désabonner](#).

FR

Powered by  Mailjet