

Mieux se nourrir

5^{ème} newsletter alimentaire du PAT Cœur du Jura

ÉDITO

Nous avons le plaisir de vous transmettre cette cinquième 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.

Agenda-Printemps 2026

- **Marché des producteurs bio :** Chaque vendredi, 17h30-19h30 (2 Rue du Pont Charolet, Poligny)
- **Marché bio et local :** Vendredi, 18h-20h00 (Parvis de l'église St Just Arbois)
- **Marchés :** les lundis et vendredis matins à Poligny, les jeudis et samedis matins à Salins-les-Bains, les vendredis matins à Arbois
- **Jura de Ferme en Ferme:** Les 25 et 26 avril 2026 (Programme 2026 en préparation)

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

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

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

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

On travaille sur quoi dans
le PAT Cœur du Jura ?

A l'honneur ce mois-ci
Comm'une Épicerie

DES PRODUITS LOCAUX DANS LES CANTINES

POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que ça **réduit les inégalités** d'accès aux produits locaux.

Parce que ça permet de **sensibiliser les enfants** à la saisonnalité et de développer leur goût.

SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

Plus de **5 000 repas** sont servis tous les jours dans les cantines. Les chefs cuisiniers font de **plus en plus d'effort pour intégrer des produits locaux** dans les repas, mais les résultats sur le territoire sont hétérogènes car ils n'ont ni le même budget ni les mêmes moyens humains et matériels.

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

- Structurer une filière de légumes locaux pour la restauration collective
- Mettre en relation producteurs et équipes de cuisine
- Proposer des formations adaptées aux cuisiniers
- Etudier les opportunités de réorganisation de la restauration intercommunale



Chaque mois, nous mettons en lumière une structure du territoire engagée pour transformer notre système alimentaire.

Située à Salins-les-Bains, **Comm'une Épicerie** est une épicerie bio coopérative qui propose une autre façon de consommer et de faire vivre l'alimentation locale.

Lieu d'un nouveau genre, elle permet aux habitants d'être à la fois **clients, coopérateurs et bénévoles**, autour d'un projet collectif et solidaire.

Comm'une Épicerie s'engage pour une alimentation plus saine et plus juste : des produits biologiques certifiés (FR BIO 15), des producteurs rémunérés au juste prix, et un modèle coopératif qui permet de réaliser des économies tout en renforçant le lien social.

Au-delà des courses du quotidien, l'épicerie est aussi un lieu de rencontre et d'échange, ouvert aux initiatives et animations en lien avec l'alimentation

La cueillette du mois !

Les morilles

Discrète, mystérieuse et intensément parfumée, les morilles sont le trésor du printemps. Champignons sauvages, elles font battre le cœur des amateurs dès janvier pour la conique mais en altitude.

Dans le Jura, la morille commune pousse entre mars et mai, selon l'altitude et les conditions météo. Morilles blondes au pied

des frênes et des ormes, morilles noires liées aux sapins et aux épicéas, ou encore morillons des zones humides : chaque espèce a ses secrets et ses lieux de prédilection. On la trouve dans les forêts alluviales, les bosquets, les haies, parfois même dans les jardins ou les zones récemment remuées.

Avec des écorces très recherchées pour son goût incomparable, la morille se mérite. Elle se cueille avec respect, en laissant les plus jeunes spécimens et en prenant soin de ne pas abîmer le milieu naturel. Bien identifiée et toujours consommée cuite, elle est l'un des bijoux de la gastronomie locale.

En cuisine, la morille sublime les plats les plus simples : œufs, volailles, fromages et sauces à la crème. Peu d'ingrédients suffisent pour laisser s'exprimer toute sa richesse aromatique.

Recette locale : Croûte aux morilles

Faites revenir des morilles avec une échalote et une pointe d'ail dans le beurre. Ajoutez de la crème, salez, poivrez et laissez mijoter doucement jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Déposez les morilles bien chaudes sur de larges tranches de pain de campagne grillé.

À savourer immédiatement, avec une salade verte ou quelques pommes de terre du Jura! Miam!



durable, le respect du vivant et les modes de vie responsables.

Pour en savoir plus sur cette association 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.



L'actualité du PAT !



Renforcer les liens entre producteurs bio locaux et restauration collective

À partir de 2026, la Communauté de communes Arbois Poligny Salins engage, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Cœur du Jura, une démarche de trois ans visant à renforcer les liens entre les producteurs bio et locaux et les établissements de restauration collective du territoire.

L'objectif est de favoriser les achats bio et locaux, d'améliorer la coordination entre l'offre agricole et les besoins des cuisines, et d'accompagner l'évolution des pratiques, en cohérence avec les objectifs de la loi EGalim.

La première étape de cette démarche prendra la forme d'une rencontre entre établissements de restauration collective du territoire. Ce temps d'échange permettra de partager les pratiques actuelles, d'identifier les besoins, contraintes et attentes, et de préparer les futures mises en relation ainsi que les actions d'accompagnement à venir.

 **Date : mercredi 11 mars 2026**


Avis aux producteurs du territoire Arbois Poligny Salins !

La Communauté de communes Arbois Poligny Salins lancera en 2026 la première édition du Guide des producteurs locaux, afin de valoriser l'agriculture locale, les

À venir : 5 ateliers et un voyage d'étude pour les élus autour de l'agriculture et de l'alimentation

À la suite des ateliers organisés en 2024, la Communauté de communes Cœur du Jura poursuit son engagement en 2026 en proposant une nouvelle démarche à destination des élus du territoire, composée de cinq ateliers thématiques complétés par un voyage d'étude.

Cette démarche, inscrite dans le Projet Alimentaire Territorial, sera menée en partenariat avec le réseau InPACT Bourgogne-Franche-Comté. Elle vise à accompagner les élus sur les enjeux liés au foncier agricole, à l'installation agricole, à la transmission des fermes, et plus largement au développement de systèmes agricoles et alimentaires durables à l'échelle du territoire.

 **Le programme détaillé, les dates et les modalités d'organisation seront précisés ultérieurement, après les prochaines élections.**

Producteurs du territoire : une opportunité pour valoriser vos productions et vos surplus

Vous êtes producteur sur le territoire ?

Les structures locales d'aide alimentaire peuvent acheter vos productions ou vos surplus.

productions de qualité et les circuits courts sur le territoire.

Vous êtes agriculteur, transformateur ou gérez un point de vente ?

Faites-vous connaître auprès des consommateurs et des professionnels du territoire en apparaissant gratuitement dans le guide.

La Communauté de communes lancera prochainement la campagne d'inscription au guide : restez attentifs !

Besoin d'informations ?

Contactez Houria EL BAKRAOUI au 07.55.60.34.99.

Vous êtes producteur sur le territoire ?

Les acteurs de l'aide alimentaire peuvent acheter vos productions ou vos surplus !

N'hésitez pas à nous contacter :



Épicerie Solidaire de Salins-les-Bains
06 78 72 70 65
lkeehrlen.1000services@asmh39.fr

Épicerie Sociale CCAS de Champagne
03 84 53 01 31
pbilliau@champagnole.com



La Croix Rouge Arbois
03 84 37 49 92
06 74 72 33 15
croix-rouge-arbois@orange.fr

