

MIÉCOURT

## Un week-end pour chiner

La 14<sup>e</sup> brocante de la Fondation des amis du château de Miécourt a lieu ce week-end sur le site du château. Une vingtaine de brocanteurs jurassiens et de Suisse romande sont attendus.

**Une brocante référencée**

Mentionnée dans le *Guide Rousseau*, le guide de référence des brocantes de Suisse et de France voisine, la manifestation ajoutée fait gentiment son chemin depuis une quinzaine d'années. Au fil du temps, le nombre de brocanteurs augmente et la manifestation draine à La Baroche un public jurassien mais aussi français et bâlois. Plusieurs milliers de personnes sont donc une nouvelle fois attendues sur place ce week-end.

La brocante ouvre ce samedi 6 et dimanche 7 avril, de 9 h à 18 h. Comme de coutume, une animation musicale est



La 14<sup>e</sup> brocante au château de Miécourt a lieu ce week-end.

ARCHELIS

organisée dimanche, de 10 h 30 à 16 h 30. La partie officielle de la manifestation, elle, aura lieu dimanche, à 11 h, dans la partie rénovée du château.

LQ/AD

PORRENTRUY

## Les ultimes caravanes ont décampé

► Les résidents du camping de Porrentruy avaient jusqu'à fin mars pour plier bagage.

► Ils ont tenté de trouver une solution de repli pour leurs caravanes en proposant un terrain temporaire non loin, sans obtenir de réponse de la commune.

► Leur demande, qui se serait égarée sur un bureau, sera traitée par le Conseil municipal à sa prochaine séance.



Les dernières caravanes ont quitté le camping.

PHOTO AD

Les lettres recommandées sont arrivées la semaine passée, rappelant aux résidents à l'année du camping de Porrentruy la fin du délai imparti pour évacuer leurs caravanes et mobile homes: le 31 mars.

Des douze installations, il ne reste aujourd'hui qu'un mobile home. «La situation est problématique, car je n'ai pas de solution, indique son propriétaire Gilles Périat. J'ai deux ou trois pistes, mais rien de concret pour l'instant. Il a déjà pris des contacts pour le déplacer, mais ne sait toujours pas où.

**À Courgenay, en attendant**

Ne pas se voir offrir de réelles alternatives pour la suite, c'est ce qui a déçu aux résidents priés de s'en aller pour laisser place aux futurs travaux de rénovation de la patinoire régionale. Cet automne, la Municipalité leur a proposé de

mettre les caravanes en hivernage provisoire à l'ancien camping du TCS, à Courgenay. «Mais ce n'est qu'un parking, déplore un des anciens résidents. Il n'y a pas de raccordements à l'eau et l'électricité et on ne peut pas y aller quand bon nous semble, comme à Porrentruy.» À défaut d'avoir un autre emplacement, il a toutefois tracté sa caravane jusque là-bas, en attendant.

Marc Siegenthaler, lui, a installé la sienne dans un hangar. «J'aimerais aller la poser au bord du Doubs mais il n'y a pas beaucoup de place.» Le jeune homme de Courgenay espère trouver un nouvel emplacement d'ici cet été. D'autres résidents se sont résolus à se débarrasser de leur bien, un autre a trouvé refuge dans un camping de France voisine.

**Un terrain juste en face**

Ils sont plusieurs à avoir attendu la dernière minute pour déplacer leur caravane, entre jeudi soir et dimanche. Parce

qu'ils ont cru qu'une solution de repli serait possible à Porrentruy. Une poignée d'entre eux a en effet proposé à la commune d'installer temporairement les caravanes sur un ancien terrain de foot, le terrain «corpo», situé de l'autre côté des voies CFF, rue de la Maltière. Sauf que le courrier recommandé a peine à arriver jusque sur le bureau du maire de Porrentruy Gabriel Voirol et que les campeurs n'ont, à ce jour, reçu au-

cune réponse de la part de la Municipalité. «Je suis déçu de la réaction et de l'attitude de la commune», poursuit Marc Siegenthaler.

**Lettres croisées**

Gabriel Voirol confirme que le courrier proposant le terrain corpo comme place de camping temporaire s'est «perdu» à la Chancellerie et n'est pas arrivé au bon endroit pour être traité. «Leur courrier et le nôtre – rappelant qu'il fallait retirer les caravanes du site au 31 mars – se sont croisés, explique-t-il. La missive des résidents sera traitée au prochain Conseil municipal et une réponse leur sera apportée.»

Le terrain corpo, qui fait partie des installations de l'École des métiers techniques, est situé en zone d'utilité publique, entouré d'habitations. En théorie, un camping doit se trouver dans une zone de sport et loisir. Même si la présence de caravanes n'y est que temporaire, des aménagements devraient donc être faits sur le site.

ANNE DESCHAMPS

ALLE

## Nouveau président pour le PLR

Mercredi soir lors de son assemblée ordinaire, le Parti libéral radical d'Alle a pris acte de la démission de son président, Philippe Bailly. Ce dernier a cédé les rênes du groupe local à Patrick Flury, après 18 ans de bons et loyaux services, a annoncé hier le PLR dans un communiqué. Son successeur, qui est l'actuel vice-maire d'Alle, a été élu à l'unanimité.

Lors de cette assemblée, des remerciements ont été adressés au président sortant qui a aussi été durant son mandat vice-président des assemblées communales. L'assistance a enfin pris note avec satisfaction du développement harmonieux du village, qui se traduit selon le communiqué par l'installation de nombreuses familles et un boom immobilier.

LQ/AD

## Tourisme plutôt que résidentiel

► Je suis énervé, mais pour la région en général, explique un ancien résident du camping municipal de Porrentruy. Alors qu'on investit beaucoup pour le tourisme, qu'il y avait beaucoup de passages au camping de Porrentruy, on se retrouve aujourd'hui sans rien, faute de ne pas avoir pensé à autre chose avant.» Le maire de Porrentruy assume le choix de miser désormais sur un camping régional et non municipal pour remplacer le site du Voyebœuf. Car la priorité est au tourisme davantage qu'au camping résidentiel. N'aurait-il pas fallu entamer plus vite les discussions pour trouver un nouveau site au camping? «On aurait pu faire plus vite mais il n'est pas certain qu'on aurait eu davantage de solutions à proposer», estime Gabriel Voirol. AD

Le feuilletton de la semaine

- 1 POUR FAIRE DU LAIT, IL FAUT DES VACHES CONTENTÉES
- 2 UNE MEILLEURE RECONNAISSANCE
- 3 DE LA CŪVE À LA CAVÉ
- 4 AU PETIT SOIN POUR LES FROMAGES
- 5 FOURNISSEURS OFFICIELS DU JAPON ET DE LA RUSSIE
- 6 UNE APPELLATION À LAQUELLE ON TIENT

LE GRUYÈRE AOP, DU PIS À L'ASSIETTE

# Un fromage médaillé qui s'exporte loin

**Dans l'épisode précédent: Les meules de fromage passent au minimum six mois à l'affinage, surveillées comme du lait sur le feu.**

Le mardi, c'est découpe de Gruyère AOP chez Fromajoie, plateforme de distribution de produits régionaux installée à Alle. C'est elle qui récupère les dix tonnes de réserve locale annuelle produite à la fromagerie de Courgenay. Chaque semaine, les meules sont récupérées à 6 h du matin et déblitées dans la foulée. En bande de 2 kg – que les commerces vendront à la coupe ou intégreront à leur préparation maison pour fondue – ou en portion de 200 gr.

**Prisé des restaurants**

La découpe du fromage se fait au fil et à l'œil et varie suivant les saisons. «En hiver, on coupe davantage en bande et cela sert aux commerçants

pour la fabrication de leur fondue, précise Sandrine Cattin, qui gère l'entreprise avec son époux Pascal. En été, on a davantage de demandes pour du fromage en portion, pour répondre à la demande touristique.»

À Alle, on râpe aussi directement le Gruyère AOP à la main. Il sert notamment à la fabrication de la Fondue du Jura, un mélange de cinq fromages parmi lesquels figure aussi la tête de moine. Mais le râpé est également très prisé des food-trucks, des restaurants ou encore des boulangers, indique Sandrine Cattin. Et chaque client a sa préférence entre râpé fin ou plus gros.

Ils commandent aussi auprès de Fromajoie leur mélange spécifique en vue de concocter les gâteaux au fromage. Comme Daniel Zbinden, le chef du Restaurant du Cerf, à Cœuve. Chez lui, c'est la spécialité du vendredi depuis 26 ans. «On a des gens qui vien-

ent exprès chez nous pour le manger», explique le chef cuisinier. Il utilise 9 kg de mélange pour gâteau au fromage par semaine. De quoi confectionner entre 40 et 50 gâteaux. Sa recette, dont on ne connaît pas les ingrédients que le Gruyère AOP, est un mélange de trois fromages réunis en quantité égale.

**L'Ajoie fournit la Russie**

Une fois découpé, le fromage est mis sous vide. «La distribution se fait ensuite à tous les petits commerces locaux du Jura, du Jura bernois, jusqu'à Bâle et Neuchâtel», explique Sandrine Cattin. Même les hommes font partie de la clientèle.

À Delémont, Daniel Rohrbach distribue lui-même la production locale aux magasins et restaurants jurassiens. «La réserve locale est vendue par quart de meule, pour ensuite être vendue à la coupe par les commerces», précise-t-il. Les meules récupérées par Emmi, elles,



Chaque semaine, le Gruyère AOP de Courgenay destiné aux commerces locaux est conditionné à Alle.

PHOTO ROBERT SIEGENTHALER

sont destinées à des marchés bien différents. «Courgenay est le fournisseur officiel de Gruyère AOP pour la Russie», explique en effet Gérard Raboud. Dans la vallée de Delémont, la production sert à approvisionner le Japon, précise Daniel Rohrbach. Le Gruyère AOP bio, lui, est commercialisé dans le pays.

Un tiers de la production de Gruyère AOP suisse, qui éai-

tu total d'environ 30 000 tonnes en 2018, est commercialisé par Emmi. Le groupe industriel en exporte ensuite un peu moins de la moitié, précise sa chargée de communication Sibylle Umiker. En France, en Allemagne et aux États-Unis principalement.

«C'est là qu'Emmi réalise plus des deux tiers de ses exportations de Gruyère AOP», précise Sibylle Umiker.

**Fromage multi médaillé**

La qualité du Gruyère AOP jurassien est largement reconnue. En témoignent les nombreuses médailles obtenues par les structures de Courgenay et de Delémont ces dernières années lors de concours internationaux.

«Lorsqu'on reçoit une médaille, c'est pour le fromage produit un an auparavant, explique le chef d'exploitation ajoutant Gérard Raboud. Le fromager sait ce qu'il a produit mais pas ce qu'il produit, car le fromage n'est alors pas encore mûr.» Son dernier succès est une médaille d'argent au World Cheese Awards, en Norvège en 2018. Pour Gérard Raboud, «si on n'a pas une bonne qualité de lait, on ne peut pas faire du bon gruyère. Comme pour une maison, si les fondations ne sont pas bonnes, le produit ne va pas tenir.» Le respect de l'AOP est un autre gage de qualité du produit, et un combat de tous les jours pour l'Interprofession du Gruyère, comme nous le verrons demain.

ANNE DESCHAMPS

