



**Communiqué de presse (embargo 3 juillet 2026 12h00) et invitation à une conférence de presse :**

**le vendredi 3 juillet 2026 à 10h00,  
à la Boucherie Junod à Corgémont**

**Afin de faciliter encore davantage la consommation de viande locale :  
agrandissement des installations frigorifiques à la Boucherie Junod à  
Corgémont – une capacité renforcée, une filière valorisée**

Le Projet de développement régional (PDR) « Produire et manger local » poursuit son engagement en faveur de la filière viande régionale en soutenant les bouchers de proximité. Ainsi la Boucherie Junod à Corgémont a récemment bénéficié d'un appui pour agrandir ses installations frigorifiques afin d'augmenter ses capacités de stockage et de transformation de viande issue du Jura bernois.

La viande occupe une place importante dans le patrimoine suisse et constitue un élément identitaire fort du Jura bernois. Grâce à ses vastes pâturages et à une tradition d'élevage solidement ancrée, la région bénéficie d'un potentiel important pour la production de viande locale de qualité.

Cette proximité entre la production et la consommation se reflète également dans les habitudes d'achat de la population. Une étude réalisée en 2021 auprès des consommateurs.trices du Jura bernois révèle qu'ils sont 79% à privilégier la viande produite dans la région.

Malgré la qualité et la diversité de leur offre, les boucheries régionales doivent encore s'approvisionner en partie auprès de grands fournisseurs nationaux pour répondre à la demande. Cette situation concerne notamment le bœuf et le porc, dont les volumes disponibles localement restent parfois insuffisants. Dans le même temps, les agriculteurs.trices de la région sont nombreux.ses à rechercher des solutions de proximité pour l'abattage et la valorisation de leurs animaux. Le développement d'infrastructures adaptées apparaît donc essentiel pour mieux faire correspondre l'offre agricole régionale avec les besoins des artisans bouchers.

C'est dans cette perspective qu'Alexandre Junod a entrepris d'accroître ses capacités de stockage frigorifique. Les volumes qu'il traite localement ont augmenté. Il est désormais à même de répondre plus efficacement à la hausse de la demande en produits régionaux.

Pour le boucher de Corgémont, ce projet représente à la fois une étape importante dans le développement de son entreprise et une opportunité de moderniser son outil de travail tout en préservant le savoir-faire artisanal. L'efficacité des processus en a par ailleurs été renforcée, et les retombées économiques locales sont déjà visibles. Depuis 2025, deux nouveaux emplois ont été créés au sein de l'entreprise et la capacité d'abattage se monte à environ 150 porcs et 20 bœufs supplémentaires sur cette même année.

Cette réalisation illustre concrètement les objectifs du PDR « Produire et manger local » : renforcer les circuits courts, soutenir l'économie régionale et offrir aux consommateurs et consommatrices un accès facilité à des produits de qualité issus de leur territoire.

- Une conférence de presse se déroulera le vendredi 3 juillet 2026 à 10h00 à la Boucherie Junod à Corgémont.
- Vous aurez l'occasion de découvrir les locaux de la Boucherie et ses agrandissements. La Conférence de presse sera suivie d'un apéritif.
- Inscription pour la conférence de presse à l'adresse e-mail : [produiremangerlocal@grandchasseral.ch](mailto:produiremangerlocal@grandchasseral.ch) jusqu'au 2 juillet.

### **Encadré : Le PDR « Produire et manger local »**

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du Projet de développement régional (PDR) « Produire et manger local » du Jura bernois. Ce programme a pour objectif de valoriser les produits régionaux à travers les filières des fruits, de la viande et des céréales. Il vise à accroître la diversité de l'offre alimentaire produite localement et à renforcer les liens entre producteurs, transformateurs et consommateurs de la région.

Démarré en 2025, le PDR « Produire et manger local » est un projet de développement régional agricole dans le Grand Chasseral, soutenu par la Confédération (Office fédéral de l'agriculture) et le Canton de Berne. Porté par l'association éponyme, il vise à renforcer la valeur ajoutée agricole en développant la transformation et la vente de produits locaux.

De 2025 à 2030, 15 mesures ont été ou seront mises en œuvre : modernisation d'infrastructures (fromageries, moulin, pressoir, abattoir mobile), création d'espaces de vente, développement de paniers du terroir et d'une vitrine promotionnelle à la Couronne à Sonceboz, ainsi que déploiement de cabanons en bois local. Appuyé par le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne, le projet promeut la marque « Grand Chasseral regio.garantie » et encourage une culture « locavore », incitant habitants, entreprises et institutions à consommer local.

### Infos et contact des coordinatrices du PDR

Saralina Thiévent (Parc Chasseral)  
[saralina.thievent@parcchasseral.ch](mailto:saralina.thievent@parcchasseral.ch)  
+41 (0)32 942 39 46/ +41 (0)78 895 63 81

Laurie Marchand (Fondation Rurale Interjurassienne)  
[laurie.marchand@frij.ch](mailto:laurie.marchand@frij.ch)  
+41 (0)32 545 56 94/ +41 (0)79 265 14 48



*Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les 20 parcs suisses. Prix Paysage 2022, il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 549 km<sup>2</sup> et 31 communes et compte quelque 53'000 habitants.*