

Dossier de Presse  
Conférence 2  
Ferme de Cerniéwillers,  
Les Pommerats  
À 10h00 le 13 septembre 2011

## Contenu du dossier

	page
▪ Présentation du marché	1
▪ Thème 2011 « Oasis en tous lieux »	2
▪ Charte du mouvement « Oasis en tous lieux »	2
▪ Animations	3
▪ Restauration	4
▪ Statistique exposants	5
▪ Plan du marché	6

## Présentation du 24<sup>ème</sup> Marché Bio

Organisation par Bio Jura  
Date 17 et 18 Septembre 2011  
Lieu Halle du Marché-Concours  
Horaire de 9h00 à 18h00, souper convivial le samedi soir  
Thème Oasis en tous lieux !

L'entrée sera bien sûr gratuite !

- 69 producteurs bio présenteront des produits de qualité, faits maison pour la plupart : pains, vins, fromages, saucisses, viande, pâtisserie, légumes, fruits.... et bien d'autres délicieuses spécialités !
- 32 associations et magasins de produits écologiques compléteront l'offre avec leurs étalages attrayants.
- 27 artisans professionnels de haut niveau exposeront leurs œuvres originales.

## Thème 2011 : Oasis en tous lieux »

Ce mouvement est né en 1995 sur une proposition de Pierre Rabhi pour « mettre en route des lieux, des expériences qui vont anticiper ce qu'il faudra développer pour que nous puissions continuer à vivre ensemble sur cette planète ». Ce mouvement propose une réflexion autour de plusieurs idées phares ; comme la volonté de construire localement des lieux où l'humain et la nature se retrouvent au cœur du développement, mais aussi l'importance de la solidarité ville-campagne, de la recherche d'une autosuffisance alimentaire avec respect des ressources naturelles (produire sans détruire), de l'accès à la terre, du lien social, ou encore d'un développement au niveau local ...

Les années ont passé et la remise en question fait désormais partie de notre quotidien. Les agriculteurs sont à la base des ressources alimentaires de la planète et leur manière de travailler a des conséquences immédiates et parfois désastreuses sur notre planète.

Il est temps d'envisager une ouverture vers une société différente, replaçant l'homme et la terre nourricière au cœur de la vie. Pierre Rabhi aborde des solutions qui, en supprimant la notion de profit, permettent de retrouver un équilibre.

Avec la création d'éco-villages, de coopératives, le consommateur devient « consommateur ». Les liens avec les producteurs et la nature sont ravivés et les valeurs reprennent leur place au sein des familles.

Depuis de nombreuses années, le Marché Bio de Saignelégier sensibilise les visiteurs et stimule cet échange. Il est donc juste pour notre manifestation d'encourager cette vision, en rendant le public attentif au travail des producteurs bio, qui pour la plupart ont réussi à faire de leurs fermes, des « oasis », en gardant vivant ce lien à la Terre et en le transmettant à travers leurs produits de qualité.

## Charte du mouvement Oasis en tous lieux

- ▶ Mettre l'humain et la nature au cœur du développement
  - ▶ Recourir à la terre comme alternative à un changement de vie
  - ▶ Développer les cultures vivrières pour l'autosuffisance alimentaire selon les principes de l'agroécologie (produire sans détruire)
  - ▶ Être acteur du développement local
  - ▶ Établir une solidarité ville-campagne sur la base d'une fédération de tous ceux qui adhèrent aux valeurs que les Oasis veulent servir et promouvoir
  - ▶ Avoir un regard responsable sur nos besoins et nos modes de consommation.
- Adopter la sobriété comme valeur de bien-être
- ▶ Recréer le lien social par l'écoute, le partage et la solidarité
  - ▶ Privilégier les échanges de proximité dans une démarche d'autonomie (système ouvert) et non pas d'autarcie (système fermé)

- ▶ Chaque personne est créatrice et responsable de son activité économique et financière
- ▶ Favoriser la pluriactivité à l'intérieur comme à l'extérieur de l'Oasis
- ▶ Repenser l'accès à la propriété, son usage et sa pérennité
- ▶ Promouvoir un habitat écologique à faible coût
- ▶ Unir les Oasis dans une dynamique de réseau régionale, nationale et internationale

Le Mouvement des Oasis en Tous Lieux est libre de toute référence spirituelle, religieuse, philosophique et politique.

Il renforce la solidarité entre les initiatives individuelles et collectives inspirées du concept des Oasis. Celui-ci met l'humain et le recours à la terre nourricière au cœur de la vie sociale depuis le simple hameau jusqu'à une ville, une région, un pays (par la création d'écolieux, d'éco-quartiers...) Le Mouvement fait le lien entre les gens qui ont de l'expérience, ceux qui ont des projets et ceux qui ont des ressources, chacun apportant sa richesse.

### Animations

- Conte - promenade illustré sur la place extérieure
  - Jeu de mots croisés géant
  - Animation pour les enfants : Modelage en terre
  - Construction écologique : découvrez la maison en paille
  - Musique avec « Traktorchester »
  - Tombola richement garnie
  - Fabrication de jus de pommes
  - La tailleuse de pierre à l'oeuvre
  - Animaux de la ferme
  - Navette en char attelé jusqu'au parking
- 
- Et pour la première fois cette année : FORUM au cœur du marché

Samedi 17 septembre

- 11h00 Témoignage d'une vie de paysan : Paul Sautebin, agriculteur bio à La Ferrière.
- 13h00 "La décroissance ou la sagesse de l'escargot" avec Mirko Locatelli, objecteur de croissance.
- 15h00 L'Aubier Montézillon: « Semer l'Avenir », avec Ueli Hurter
- 17h00 Agriculture contractuelle : Parole à Hansjörg Ernst, responsable de La Clef des Champs et membre de Saveurs de Saison

Dimanche 18 septembre

- 11h00 Témoignage d'une vie de paysan : Bernard Marchand, agriculteur bio à Epiquerez.
- 13h00 "La décroissance ou la sagesse de l'escargot" avec Yvan Luccarini, objecteur de croissance.
- 15h00 Un projet local, un lien entre la terre, la vie sociale et la vie spirituelle: Présentation du domaine agricole, du jardin de démonstration, de l'accueil et de la communauté de l'Arche de Chambrelieu.
- 17h00 Agriculture contractuelle : Parole à Hansjörg Ernst, responsable de La Clef des Champs et membre de Saveurs de Saison.

## Restauration

- Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer (comme une savoureuse bière au chanvre...), et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (salades, merguez, brochettes, assiettes froides, pizzas, crêpes, pâtisseries, etc.).
- Samedi à 18h, une soupe est offerte aux visiteurs pour clore le marché. Le public est invité à participer à sa réalisation : Une façon de remercier les petites mains qui oeuvrent dans l'ombre tout au long du week-end ! La fameuse marmite magique, préparée par tous les volontaires, pour le plaisir des plus gourmands est à déguster autour du feu en partageant un moment de détente en musique...
- Samedi à 20h00, un repas convivial sera servi dans la cantine « Côté Jardin » : grillades, salade, raclette... Le nombre de place étant limité, il est possible de réserver au stand info durant la journée du samedi.
- Dimanche de 9h30 à 13h00 dans la cantine « Côté Cour » : Notre grand petit-déjeuner met en valeur la diversité de produits confectionnés dans les fermes régionales. Soigneusement présenté par une équipe de bénévoles, le fabuleux buffet met en éveil les yeux et les papilles. L'occasion pour les gourmands de découvrir de savoureuses spécialités dans une atmosphère festive !

## Statistique exposants

1. Producteurs					
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total
	Membre Bio Jura	Non membre			
JU	22	2	2	10	36
BE	2	9	1	2	14
NE	1	12	2	5	20
VD	1	2	1	5	9
FR		7			7
GE		2			2
VS		5		1	6
Autres		4		3	7
<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>101</b>
<b>en %</b>	<b>25.7%</b>	<b>42.6%</b>	<b>6%</b>	<b>25.7%</b>	<b>100%</b>
2. Artisans				27	27