

Conférence de presse
Chez « Un Amour de pleurote »
2087 Cornaux
À 10h00 le 8 septembre 2026

Contenu du dossier

	page
■ Présentation du marché	1
■ Thème du 38 ^{ème} : « Chapeau le champignon ! »	2
■ Statistiques exposants	3
■ Animations	3
■ Restauration	7
■ Carte d'invitation jointe	

PRÉSENTATION DU 38^{ÈME} MARCHÉ BIO

Organisation par	Bio Jura
Date	19 & 20 septembre 2026
Lieu	Halle du Marché-Concours, Saignelégier
Horaire	de 9h00 à 18h00 les deux jours Soirée festive le samedi
Thème	« Chapeau le champignon ! »

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

Environ **20'000 visiteurs** attendus, jusqu'à 30'000 par beau temps !

- **Entrée, animations et parking GRATUITS !**

Thème 2026 : Chapeau le champignon !

C'est un thème de saison que nous mettons cette année en lumière à travers notre marché bio : Après l'été caniculaire, quel bonheur d'aller se balader dans la fraîcheur des sous-bois et d'y découvrir ces merveilles de mère nature !

Vous est-il déjà arrivé d'imaginer ce réseau invisible qui s'étend sous nos pieds lorsque nous foulons le sol vivant de nos forêts ? Il est particulièrement fascinant de visualiser ces connections, ces filaments qui nourrissent la terre, apportant fertilité et renouvellement.

Une forte symbolique pour le marché bio, qui tel le mycélium, tisse des liens, rassemble et cultive les relations entre les producteurs et consommateurs depuis de nombreuses années.

En agriculture biologique, le sol est sans doute l'élément de base à observer. En prendre soin, le rendre vivant et chercher à obtenir son équilibre sont primordiaux afin de garantir un support naturel idéal aux cultures et prévenir certaines maladies.

Les champignons y sont omniprésents et participent activement à la régénération des sols. Ils sont en quelque sorte les rois de l'économie circulaire, recyclant perpétuellement la matière organique pour redonner vie.

On les considère donc comme de précieux alliés, même s'ils causent aussi parfois de réels dégâts dans les cultures. Les champignons parasites peuvent être un véritable déficit pour les agriculteurs bio, puisqu'ils n'utilisent pas de fongicides de synthèse. La prévention avec la rotation des cultures et la sélection de variétés naturellement résistantes, des traitements légers au cuivre ou soufre et des purins d'ortie sont les principales solutions d'éradication.

Leur présence nous rappelle surtout que tout est équilibre, et c'est là l'enjeu de l'agriculture biologique : produire et nourrir dans le respect des cycles de la vie, des saisons et des écosystèmes.

Mais si le champignon est parfois un défi pour le paysan, il est toujours une riche promesse pour le cuisinier ! Saviez-vous qu'il possède cette fameuse cinquième saveur japonaise, l'umami, liée à la présence naturelle de glutamate ? Il est donc par nature un exhausteur de goût, apportant ce côté savoureux, boisé et réconfortant. Sa texture fibreuse proche de la viande et sa structure poreuse absorbant les arômes, permettent de créer des plats végétariens gourmands et rassasiants.

Au niveau nutritionnel, ses propriétés en font un super- aliment : source naturelle de vitamine D et minéraux rares, riche en protéines et fibres, et pauvre en calories... C'est l'allié idéal de la légèreté, satiété et vitalité !

Finalement rappelons-nous qu'au-delà de ses qualités nutritionnelles et gustatives, Les champignons incarnent parfaitement les valeurs de notre manifestation : créer du lien, nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes et se rappeler que tout est connecté. Alors chapeau, le champignon ! Tu nous apporte de l'évasion lors des cueillettes sauvages, du plaisir au palais, de la profondeur dans nos pensées et de la fertilité dans nos vies !

STATISTIQUES EXPOSANTS

Producteurs						
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total	
	Membre Bio Jura	Non membre				
JU	21	8	4	6	39	43%
BE	1	7		4	12	13%
NE	1	7		1	9	10%
VD		10		3	13	14%
FR		1		1	2	2%
GE		2			2	2%
VS		2		1	3	3%
Autres		7		3	10	11%
Total	23	44	4	19	90	100%
en %	25.56%	48.89%	4.44%	21.11%	100%	
Artisans				27	27	

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » par Mission Mycelium

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H45/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « coté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » par la société mycologique de Delémont

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » par Mission Mycelium

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

14H00 – 18H00

POINT RÉPARATION Trois savoir-faire à retrouver sur place :

VANNERIE : un panier qui aurait encore de belles années devant lui ? Apportez-le pour faire réparer ses anses ou ses poignées.

AIGUILLAGE : vos lames ont perdu de leur tranchant ? Venez faire aiguiser vos couteaux mais aussi vos haches.

COUTURE : un vêtement décousu, troué ou abîmé ? Des petites réparations de couture pourront être réalisées sur place (hors fermetures éclair).

Dans la halle des artisans

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

SOUPE PAR ET POUR TOUT LE MONDE

Devant la buvette « côté jardin »

18H30

BURGERS, GRILLADES, CRÊPES...

Aux stands autour du feu

20H00

CONCERT : FUN'B ORCHESTRA

Big band créatif et intergénérationnel de Bassecourt, qui réglera nos oreilles avec un répertoire allant du jazz d'époque aux musiques plus contemporaines.

Dans la tente « côté jardin »

Dès 22H00

DJ SET « LES DISQUES ÉNIGMATIQUES »

Ambiance groove du monde

Dans la tente « côté jardin »

Dimanche 20 septembre

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

09H30-12H00

BRUNCH **Grand petit-déjeuner garni de produits fournis par les exposants**

Dans la buvette à l'intérieure de la halle principale

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » **par Mission Mycelium**

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H30/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « côté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » **par la société mycologique de Delémont**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » **par Mission Mycelium**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

13H30

CHORALE « LE CHOEUR DES CHAMPS »

Concerts de chants polyphoniques d'ici et d'ailleurs

Sur la place « côté jardin » (dans la halle principale en cas de pluie)

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

CLÔTURE DU MARCHÉ

Tout au long du week-end

CHAPEAU, LE CHAMPIGNON !

Quizz dégustatif sur les champignons

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT ET ENVIRONS

Exposition « Les champignons en cuisine »

avec présence de contrôleurs officiels

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

ANIMATION ENFANTS

par l'Association « Rêve'Ailé » : création et jeux autour des champignons

Dans la tente près de la place de jeu

BASSE-COUR DE NOS FERMES

Sur la place extérieure

TABLE À MYCORHIZER

Dans la halle principale

TOMBOLA MAGNIFIQUEMENT GARNIE

Dans la halle principale

CRIEURS ET CRIEUSES DE LA LINE (LIGUE D'IMPROVISATION NEUCHÂTELOISE)

En déambulation

FABRICATION DE JUS DE POMME

A l'entrée de la halle des artisans

RESTAURATION A TOUT BOUT DE CHAMP

MUSIQUE : FANFARE FOLK AVEC « BAL'US'TRAD »

En déambulation

PRATIQUE !

Parking vélo, recharge et réparations à l'entrée du marché

Stand info sur le podium dans la halle principale

Stand dépôt gratuit à l'entrée du marché

RESTAURATION

Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (grillades, raclette, fondues, pizzas, crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries). Deux bières artisanales, des brasseries de La Comète et Blanche-Pierre seront servies à la pression, un choix de vins et boissons sans alcools ainsi que le fameux jus de pommes pressé sur place.

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...

Dimanche de 9h30 à 12h00 dans la halle principale : notre BRUNCH 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 ! Événement organisé dans le cadre de la SEMAINE DU GOÛT.

Conférence de presse
Chez « Un Amour de pleurote »
2087 Cornaux
À 10h00 le 8 septembre 2026

Contenu du dossier

	page
■ Présentation du marché	1
■ Thème du 38 ^{ème} : « Chapeau le champignon ! »	2
■ Statistiques exposants	3
■ Animations	3
■ Restauration	7
■ Carte d'invitation jointe	

PRÉSENTATION DU 38^{ÈME} MARCHÉ BIO

Organisation par	Bio Jura
Date	19 & 20 septembre 2026
Lieu	Halle du Marché-Concours, Saignelégier
Horaire	de 9h00 à 18h00 les deux jours Soirée festive le samedi
Thème	« Chapeau le champignon ! »

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

Environ 20'000 visiteurs attendus, jusqu'à 30'000 par beau temps !

- Entrée, animations et parking GRATUITS !

Thème 2026 : Chapeau le champignon !

C'est un thème de saison que nous mettons cette année en lumière à travers notre marché bio : Après l'été caniculaire, quel bonheur d'aller se balader dans la fraîcheur des sous-bois et d'y découvrir ces merveilles de mère nature !

Vous est-il déjà arrivé d'imaginer ce réseau invisible qui s'étend sous nos pieds lorsque nous foulons le sol vivant de nos forêts ? Il est particulièrement fascinant de visualiser ces connections, ces filaments qui nourrissent la terre, apportant fertilité et renouvellement.

Une forte symbolique pour le marché bio, qui tel le mycélium, tisse des liens, rassemble et cultive les relations entre les producteurs et consommateurs depuis de nombreuses années.

En agriculture biologique, le sol est sans doute l'élément de base à observer. En prendre soin, le rendre vivant et chercher à obtenir son équilibre sont primordiaux afin de garantir un support naturel idéal aux cultures et prévenir certaines maladies.

Les champignons y sont omniprésents et participent activement à la régénération des sols. Ils sont en quelque sorte les rois de l'économie circulaire, recyclant perpétuellement la matière organique pour redonner vie.

On les considère donc comme de précieux alliés, même s'ils causent aussi parfois de réels dégâts dans les cultures. Les champignons parasites peuvent être un véritable déficit pour les agriculteurs bio, puisqu'ils n'utilisent pas de fongicides de synthèse. La prévention avec la rotation des cultures et la sélection de variétés naturellement résistantes, des traitements légers au cuivre ou soufre et des purins d'ortie sont les principales solutions d'éradication.

Leur présence nous rappelle surtout que tout est équilibre, et c'est là l'enjeu de l'agriculture biologique : produire et nourrir dans le respect des cycles de la vie, des saisons et des écosystèmes.

Mais si le champignon est parfois un défi pour le paysan, il est toujours une riche promesse pour le cuisinier ! Saviez-vous qu'il possède cette fameuse cinquième saveur japonaise, l'umami, liée à la présence naturelle de glutamate ? Il est donc par nature un exhausteur de goût, apportant ce côté savoureux, boisé et réconfortant. Sa texture fibreuse proche de la viande et sa structure poreuse absorbant les arômes, permettent de créer des plats végétariens gourmands et rassasiants.

Au niveau nutritionnel, ses propriétés en font un super- aliment : source naturelle de vitamine D et minéraux rares, riche en protéines et fibres, et pauvre en calories... C'est l'allié idéal de la légèreté, satiété et vitalité !

Finalement rappelons-nous qu'au-delà de ses qualités nutritionnelles et gustatives, Les champignons incarnent parfaitement les valeurs de notre manifestation : créer du lien, nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes et se rappeler que tout est connecté. Alors chapeau, le champignon ! Tu nous apporte de l'évasion lors des cueillettes sauvages, du plaisir au palais, de la profondeur dans nos pensées et de la fertilité dans nos vies !

STATISTIQUES EXPOSANTS

Producteurs						
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total	
	Membre Bio Jura	Non membre				
JU	21	8	4	6	39	43%
BE	1	7		4	12	13%
NE	1	7		1	9	10%
VD		10		3	13	14%
FR		1		1	2	2%
GE		2			2	2%
VS		2		1	3	3%
Autres		7		3	10	11%
Total	23	44	4	19	90	100%
en %	25.56%	48.89%	4.44%	21.11%	100%	
Artisans				27	27	

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » par Mission Mycelium

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H45/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « coté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » par la société mycologique de Delémont

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » par Mission Mycelium

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

14H00 – 18H00

POINT RÉPARATION Trois savoir-faire à retrouver sur place :

VANNERIE : un panier qui aurait encore de belles années devant lui ? Apportez-le pour faire réparer ses anses ou ses poignées.

AIGUILLAGE : vos lames ont perdu de leur tranchant ? Venez faire aiguiser vos couteaux mais aussi vos haches.

COUTURE : un vêtement décousu, troué ou abîmé ? Des petites réparations de couture pourront être réalisées sur place (hors fermetures éclair).

Dans la halle des artisans

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

SOUPE PAR ET POUR TOUT LE MONDE

Devant la buvette « côté jardin »

18H30

BURGERS, GRILLADES, CRÊPES...

Aux stands autour du feu

20H00

CONCERT : FUN'B ORCHESTRA

Big band créatif et intergénérationnel de Bassecourt, qui réglera nos oreilles avec un répertoire allant du jazz d'époque aux musiques plus contemporaines.

Dans la tente « côté jardin »

Dès 22H00

DJ SET « LES DISQUES ÉNIGMATIQUES »

Ambiance groove du monde

Dans la tente « côté jardin »

Dimanche 20 septembre

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

09H30-12H00

BRUNCH **Grand petit-déjeuner garni de produits fournis par les exposants**

Dans la buvette à l'intérieure de la halle principale

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » **par Mission Mycelium**

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H30/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « côté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » **par la société mycologique de Delémont**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » **par Mission Mycelium**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

13H30

CHORALE « LE CHOEUR DES CHAMPS »

Concerts de chants polyphoniques d'ici et d'ailleurs

Sur la place « côté jardin » (dans la halle principale en cas de pluie)

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

CLÔTURE DU MARCHÉ

Tout au long du week-end

CHAPEAU, LE CHAMPIGNON !

Quizz dégustatif sur les champignons

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT ET ENVIRONS

Exposition « Les champignons en cuisine »

avec présence de contrôleurs officiels

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

ANIMATION ENFANTS

par l'Association « Rêve'Ailé » : création et jeux autour des champignons

Dans la tente près de la place de jeu

BASSE-COUR DE NOS FERMES

Sur la place extérieure

TABLE À MYCORHIZER

Dans la halle principale

TOMBOLA MAGNIFIQUEMENT GARNIE

Dans la halle principale

CRIEURS ET CRIEUSES DE LA LINE (LIGUE D'IMPROVISATION NEUCHÂTELOISE)

En déambulation

FABRICATION DE JUS DE POMME

A l'entrée de la halle des artisans

RESTAURATION A TOUT BOUT DE CHAMP

MUSIQUE : FANFARE FOLK AVEC « BAL'US'TRAD »

En déambulation

PRATIQUE !

Parking vélo, recharge et réparations à l'entrée du marché

Stand info sur le podium dans la halle principale

Stand dépôt gratuit à l'entrée du marché

RESTAURATION

Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (grillades, raclette, fondues, pizzas, crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries). Deux bières artisanales, des brasseries de La Comète et Blanche-Pierre seront servies à la pression, un choix de vins et boissons sans alcools ainsi que le fameux jus de pommes pressé sur place.

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...

Dimanche de 9h30 à 12h00 dans la halle principale : notre BRUNCH 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 ! Événement organisé dans le cadre de la SEMAINE DU GOÛT.

Conférence de presse
Chez « Un Amour de pleurote »
2087 Cornaux
À 10h00 le 8 septembre 2026

Contenu du dossier

	page
■ Présentation du marché	1
■ Thème du 38 ^{ème} : « Chapeau le champignon ! »	2
■ Statistiques exposants	3
■ Animations	3
■ Restauration	7
■ Carte d'invitation jointe	

PRÉSENTATION DU 38^{ÈME} MARCHÉ BIO

Organisation par	Bio Jura
Date	19 & 20 septembre 2026
Lieu	Halle du Marché-Concours, Saignelégier
Horaire	de 9h00 à 18h00 les deux jours Soirée festive le samedi
Thème	« Chapeau le champignon ! »

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

Environ 20'000 visiteurs attendus, jusqu'à 30'000 par beau temps !

- Entrée, animations et parking GRATUITS !

Thème 2026 : Chapeau le champignon !

C'est un thème de saison que nous mettons cette année en lumière à travers notre marché bio : Après l'été caniculaire, quel bonheur d'aller se balader dans la fraîcheur des sous-bois et d'y découvrir ces merveilles de mère nature !

Vous est-il déjà arrivé d'imaginer ce réseau invisible qui s'étend sous nos pieds lorsque nous foulons le sol vivant de nos forêts ? Il est particulièrement fascinant de visualiser ces connections, ces filaments qui nourrissent la terre, apportant fertilité et renouvellement.

Une forte symbolique pour le marché bio, qui tel le mycélium, tisse des liens, rassemble et cultive les relations entre les producteurs et consommateurs depuis de nombreuses années.

En agriculture biologique, le sol est sans doute l'élément de base à observer. En prendre soin, le rendre vivant et chercher à obtenir son équilibre sont primordiaux afin de garantir un support naturel idéal aux cultures et prévenir certaines maladies.

Les champignons y sont omniprésents et participent activement à la régénération des sols. Ils sont en quelque sorte les rois de l'économie circulaire, recyclant perpétuellement la matière organique pour redonner vie.

On les considère donc comme de précieux alliés, même s'ils causent aussi parfois de réels dégâts dans les cultures. Les champignons parasites peuvent être un véritable déficit pour les agriculteurs bio, puisqu'ils n'utilisent pas de fongicides de synthèse. La prévention avec la rotation des cultures et la sélection de variétés naturellement résistantes, des traitements légers au cuivre ou soufre et des purins d'ortie sont les principales solutions d'éradication.

Leur présence nous rappelle surtout que tout est équilibre, et c'est là l'enjeu de l'agriculture biologique : produire et nourrir dans le respect des cycles de la vie, des saisons et des écosystèmes.

Mais si le champignon est parfois un défi pour le paysan, il est toujours une riche promesse pour le cuisinier ! Saviez-vous qu'il possède cette fameuse cinquième saveur japonaise, l'umami, liée à la présence naturelle de glutamate ? Il est donc par nature un exhausteur de goût, apportant ce côté savoureux, boisé et réconfortant. Sa texture fibreuse proche de la viande et sa structure poreuse absorbant les arômes, permettent de créer des plats végétariens gourmands et rassasiants.

Au niveau nutritionnel, ses propriétés en font un super- aliment : source naturelle de vitamine D et minéraux rares, riche en protéines et fibres, et pauvre en calories... C'est l'allié idéal de la légèreté, satiété et vitalité !

Finalement rappelons-nous qu'au-delà de ses qualités nutritionnelles et gustatives, Les champignons incarnent parfaitement les valeurs de notre manifestation : créer du lien, nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes et se rappeler que tout est connecté. Alors chapeau, le champignon ! Tu nous apporte de l'évasion lors des cueillettes sauvages, du plaisir au palais, de la profondeur dans nos pensées et de la fertilité dans nos vies !

STATISTIQUES EXPOSANTS

Producteurs						
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total	
	Membre Bio Jura	Non membre				
JU	21	8	4	6	39	43%
BE	1	7		4	12	13%
NE	1	7		1	9	10%
VD		10		3	13	14%
FR		1		1	2	2%
GE		2			2	2%
VS		2		1	3	3%
Autres		7		3	10	11%
Total	23	44	4	19	90	100%
en %	25.56%	48.89%	4.44%	21.11%	100%	
Artisans				27	27	

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » par Mission Mycelium

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H45/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « coté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » par la société mycologique de Delémont

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTÉS » par Mission Mycelium

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

14H00 – 18H00

POINT RÉPARATION Trois savoir-faire à retrouver sur place :

VANNERIE : un panier qui aurait encore de belles années devant lui ? Apportez-le pour faire réparer ses anses ou ses poignées.

AIGUILLAGE : vos lames ont perdu de leur tranchant ? Venez faire aiguiser vos couteaux mais aussi vos haches.

COUTURE : un vêtement décousu, troué ou abîmé ? Des petites réparations de couture pourront être réalisées sur place (hors fermetures éclair).

Dans la halle des artisans

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

SOUPE PAR ET POUR TOUT LE MONDE

Devant la buvette « côté jardin »

18H30

BURGERS, GRILLADES, CRÊPES...

Aux stands autour du feu

20H00

CONCERT : FUN'B ORCHESTRA

Big band créatif et intergénérationnel de Bassecourt, qui réglera nos oreilles avec un répertoire allant du jazz d'époque aux musiques plus contemporaines.

Dans la tente « côté jardin »

Dès 22H00

DJ SET « LES DISQUES ÉNIGMATIQUES »

Ambiance groove du monde

Dans la tente « côté jardin »

Dimanche 20 septembre

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

09H30-12H00

BRUNCH **Grand petit-déjeuner garni de produits fournis par les exposants**

Dans la buvette à l'intérieure de la halle principale

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » **par Mission Mycelium**

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H30/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « côté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » **par la société mycologique de Delémont**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » **par Mission Mycelium**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

13H30

CHORALE « LE CHOEUR DES CHAMPS »

Concerts de chants polyphoniques d'ici et d'ailleurs

Sur la place « côté jardin » (dans la halle principale en cas de pluie)

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

CLÔTURE DU MARCHÉ

Tout au long du week-end

CHAPEAU, LE CHAMPIGNON !

Quizz dégustatif sur les champignons

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT ET ENVIRONS

Exposition « Les champignons en cuisine »

avec présence de contrôleurs officiels

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

ANIMATION ENFANTS

par l'Association « Rêve'Ailé » : création et jeux autour des champignons

Dans la tente près de la place de jeu

BASSE-COUR DE NOS FERMES

Sur la place extérieure

TABLE À MYCORHIZER

Dans la halle principale

TOMBOLA MAGNIFIQUEMENT GARNIE

Dans la halle principale

CRIEURS ET CRIEUSES DE LA LINE (LIGUE D'IMPROVISATION NEUCHÂTELOISE)

En déambulation

FABRICATION DE JUS DE POMME

A l'entrée de la halle des artisans

RESTAURATION A TOUT BOUT DE CHAMP

MUSIQUE : FANFARE FOLK AVEC « BAL'US'TRAD »

En déambulation

PRATIQUE !

Parking vélo, recharge et réparations à l'entrée du marché

Stand info sur le podium dans la halle principale

Stand dépôt gratuit à l'entrée du marché

RESTAURATION

Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (grillades, raclette, fondues, pizzas, crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries). Deux bières artisanales, des brasseries de La Comète et Blanche-Pierre seront servies à la pression, un choix de vins et boissons sans alcools ainsi que le fameux jus de pommes pressé sur place.

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...

Dimanche de 9h30 à 12h00 dans la halle principale : notre BRUNCH 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 ! Événement organisé dans le cadre de la SEMAINE DU GOÛT.

Conférence de presse
Chez « Un Amour de pleurote »
2087 Cornaux
À 10h00 le 8 septembre 2026

Contenu du dossier

	page
■ Présentation du marché	1
■ Thème du 38 ^{ème} : « Chapeau le champignon ! »	2
■ Statistiques exposants	3
■ Animations	3
■ Restauration	7
■ Carte d'invitation jointe	

PRÉSENTATION DU 38^{ÈME} MARCHÉ BIO

Organisation par	Bio Jura
Date	19 & 20 septembre 2026
Lieu	Halle du Marché-Concours, Saignelégier
Horaire	de 9h00 à 18h00 les deux jours
	Soirée festive le samedi
Thème	« Chapeau le champignon ! »

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

Environ **20'000 visiteurs** attendus, jusqu'à 30'000 par beau temps !

- **Entrée, animations et parking GRATUITS !**

Thème 2026 : Chapeau le champignon !

C'est un thème de saison que nous mettons cette année en lumière à travers notre marché bio : Après l'été caniculaire, quel bonheur d'aller se balader dans la fraîcheur des sous-bois et d'y découvrir ces merveilles de mère nature !

Vous est-il déjà arrivé d'imaginer ce réseau invisible qui s'étend sous nos pieds lorsque nous foulons le sol vivant de nos forêts ? Il est particulièrement fascinant de visualiser ces connections, ces filaments qui nourrissent la terre, apportant fertilité et renouvellement.

Une forte symbolique pour le marché bio, qui tel le mycélium, tisse des liens, rassemble et cultive les relations entre les producteurs et consommateurs depuis de nombreuses années.

En agriculture biologique, le sol est sans doute l'élément de base à observer. En prendre soin, le rendre vivant et chercher à obtenir son équilibre sont primordiaux afin de garantir un support naturel idéal aux cultures et prévenir certaines maladies.

Les champignons y sont omniprésents et participent activement à la régénération des sols. Ils sont en quelque sorte les rois de l'économie circulaire, recyclant perpétuellement la matière organique pour redonner vie.

On les considère donc comme de précieux alliés, même s'ils causent aussi parfois de réels dégâts dans les cultures. Les champignons parasites peuvent être un véritable déficit pour les agriculteurs bio, puisqu'ils n'utilisent pas de fongicides de synthèse. La prévention avec la rotation des cultures et la sélection de variétés naturellement résistantes, des traitements légers au cuivre ou soufre et des purins d'ortie sont les principales solutions d'éradication.

Leur présence nous rappelle surtout que tout est équilibre, et c'est là l'enjeu de l'agriculture biologique : produire et nourrir dans le respect des cycles de la vie, des saisons et des écosystèmes.

Mais si le champignon est parfois un défi pour le paysan, il est toujours une riche promesse pour le cuisinier ! Saviez-vous qu'il possède cette fameuse cinquième saveur japonaise, l'umami, liée à la présence naturelle de glutamate ? Il est donc par nature un exhausteur de goût, apportant ce côté savoureux, boisé et réconfortant. Sa texture fibreuse proche de la viande et sa structure poreuse absorbant les arômes, permettent de créer des plats végétariens gourmands et rassasiants.

Au niveau nutritionnel, ses propriétés en font un super- aliment : source naturelle de vitamine D et minéraux rares, riche en protéines et fibres, et pauvre en calories... C'est l'allié idéal de la légèreté, satiété et vitalité !

Finalement rappelons-nous qu'au-delà de ses qualités nutritionnelles et gustatives, Les champignons incarnent parfaitement les valeurs de notre manifestation : créer du lien, nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes et se rappeler que tout est connecté. Alors chapeau, le champignon ! Tu nous apporte de l'évasion lors des cueillettes sauvages, du plaisir au palais, de la profondeur dans nos pensées et de la fertilité dans nos vies !

STATISTIQUES EXPOSANTS

Producteurs						
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total	
	Membre Bio Jura	Non membre				
JU	21	8	4	6	39	43%
BE	1	7		4	12	13%
NE	1	7		1	9	10%
VD		10		3	13	14%
FR		1		1	2	2%
GE		2			2	2%
VS		2		1	3	3%
Autres		7		3	10	11%
Total	23	44	4	19	90	100%
en %	25.56%	48.89%	4.44%	21.11%	100%	
Artisans				27	27	

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » par Mission Mycelium

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H45/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « coté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » par la société mycologique de Delémont

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » par Mission Mycelium

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

14H00 – 18H00

POINT RÉPARATION Trois savoir-faire à retrouver sur place :

VANNERIE : un panier qui aurait encore de belles années devant lui ? Apportez-le pour faire réparer ses anses ou ses poignées.

AIGUILLAGE : vos lames ont perdu de leur tranchant ? Venez faire aiguiser vos couteaux mais aussi vos haches.

COUTURE : un vêtement décousu, troué ou abîmé ? Des petites réparations de couture pourront être réalisées sur place (hors fermetures éclair).

Dans la halle des artisans

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

SOUPE PAR ET POUR TOUT LE MONDE

Devant la buvette « côté jardin »

18H30

BURGERS, GRILLADES, CRÊPES...

Aux stands autour du feu

20H00

CONCERT : FUN'B ORCHESTRA

Big band créatif et intergénérationnel de Bassecourt, qui réglera nos oreilles avec un répertoire allant du jazz d'époque aux musiques plus contemporaines.

Dans la tente « côté jardin »

Dès 22H00

DJ SET « LES DISQUES ÉNIGMATIQUES »

Ambiance groove du monde

Dans la tente « côté jardin »

Dimanche 20 septembre

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

09H30-12H00

BRUNCH **Grand petit-déjeuner garni de produits fournis par les exposants**

Dans la buvette à l'intérieure de la halle principale

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » **par Mission Mycelium**

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H30/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « côté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » **par la société mycologique de Delémont**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » **par Mission Mycelium**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

13H30

CHORALE « LE CHOEUR DES CHAMPS »

Concerts de chants polyphoniques d'ici et d'ailleurs

Sur la place « côté jardin » (dans la halle principale en cas de pluie)

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

CLÔTURE DU MARCHÉ

Tout au long du week-end

CHAPEAU, LE CHAMPIGNON !

Quizz dégustatif sur les champignons

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT ET ENVIRONS

Exposition « Les champignons en cuisine »

avec présence de contrôleurs officiels

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

ANIMATION ENFANTS

par l'Association « Rêve'Ailé » : création et jeux autour des champignons

Dans la tente près de la place de jeu

BASSE-COUR DE NOS FERMES

Sur la place extérieure

TABLE À MYCORHIZER

Dans la halle principale

TOMBOLA MAGNIFIQUEMENT GARNIE

Dans la halle principale

CRIEURS ET CRIEUSES DE LA LINE (LIGUE D'IMPROVISATION NEUCHÂTELOISE)

En déambulation

FABRICATION DE JUS DE POMME

A l'entrée de la halle des artisans

RESTAURATION A TOUT BOUT DE CHAMP

MUSIQUE : FANFARE FOLK AVEC « BAL'US'TRAD »

En déambulation

PRATIQUE !

Parking vélo, recharge et réparations à l'entrée du marché

Stand info sur le podium dans la halle principale

Stand dépôt gratuit à l'entrée du marché

RESTAURATION

Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (grillades, raclette, fondues, pizzas, crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries). Deux bières artisanales, des brasseries de La Comète et Blanche-Pierre seront servies à la pression, un choix de vins et boissons sans alcools ainsi que le fameux jus de pommes pressé sur place.

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...

Dimanche de 9h30 à 12h00 dans la halle principale : notre BRUNCH 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 ! Événement organisé dans le cadre de la SEMAINE DU GOÛT.

Conférence de presse
Chez « Un Amour de pleurote »
2087 Cornaux
À 10h00 le 8 septembre 2026

Contenu du dossier

	page
■ Présentation du marché	1
■ Thème du 38 ^{ème} : « Chapeau le champignon ! »	2
■ Statistiques exposants	3
■ Animations	3
■ Restauration	7
■ Carte d'invitation jointe	

PRÉSENTATION DU 38^{ÈME} MARCHÉ BIO

Organisation par	Bio Jura
Date	19 & 20 septembre 2026
Lieu	Halle du Marché-Concours, Saignelégier
Horaire	de 9h00 à 18h00 les deux jours Soirée festive le samedi
Thème	« Chapeau le champignon ! »

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

Environ **20'000 visiteurs** attendus, jusqu'à 30'000 par beau temps !

- **Entrée, animations et parking GRATUITS !**

Thème 2026 : Chapeau le champignon !

C'est un thème de saison que nous mettons cette année en lumière à travers notre marché bio : Après l'été caniculaire, quel bonheur d'aller se balader dans la fraîcheur des sous-bois et d'y découvrir ces merveilles de mère nature !

Vous est-il déjà arrivé d'imaginer ce réseau invisible qui s'étend sous nos pieds lorsque nous foulons le sol vivant de nos forêts ? Il est particulièrement fascinant de visualiser ces connections, ces filaments qui nourrissent la terre, apportant fertilité et renouvellement.

Une forte symbolique pour le marché bio, qui tel le mycélium, tisse des liens, rassemble et cultive les relations entre les producteurs et consommateurs depuis de nombreuses années.

En agriculture biologique, le sol est sans doute l'élément de base à observer. En prendre soin, le rendre vivant et chercher à obtenir son équilibre sont primordiaux afin de garantir un support naturel idéal aux cultures et prévenir certaines maladies.

Les champignons y sont omniprésents et participent activement à la régénération des sols. Ils sont en quelque sorte les rois de l'économie circulaire, recyclant perpétuellement la matière organique pour redonner vie.

On les considère donc comme de précieux alliés, même s'ils causent aussi parfois de réels dégâts dans les cultures. Les champignons parasites peuvent être un véritable déficit pour les agriculteurs bio, puisqu'ils n'utilisent pas de fongicides de synthèse. La prévention avec la rotation des cultures et la sélection de variétés naturellement résistantes, des traitements légers au cuivre ou soufre et des purins d'ortie sont les principales solutions d'éradication.

Leur présence nous rappelle surtout que tout est équilibre, et c'est là l'enjeu de l'agriculture biologique : produire et nourrir dans le respect des cycles de la vie, des saisons et des écosystèmes.

Mais si le champignon est parfois un défi pour le paysan, il est toujours une riche promesse pour le cuisinier ! Saviez-vous qu'il possède cette fameuse cinquième saveur japonaise, l'umami, liée à la présence naturelle de glutamate ? Il est donc par nature un exhausteur de goût, apportant ce côté savoureux, boisé et réconfortant. Sa texture fibreuse proche de la viande et sa structure poreuse absorbant les arômes, permettent de créer des plats végétariens gourmands et rassasiants.

Au niveau nutritionnel, ses propriétés en font un super- aliment : source naturelle de vitamine D et minéraux rares, riche en protéines et fibres, et pauvre en calories... C'est l'allié idéal de la légèreté, satiété et vitalité !

Finalement rappelons-nous qu'au-delà de ses qualités nutritionnelles et gustatives, Les champignons incarnent parfaitement les valeurs de notre manifestation : créer du lien, nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes et se rappeler que tout est connecté. Alors chapeau, le champignon ! Tu nous apporte de l'évasion lors des cueillettes sauvages, du plaisir au palais, de la profondeur dans nos pensées et de la fertilité dans nos vies !

STATISTIQUES EXPOSANTS

Producteurs						
Canton	Producteurs et transformateurs bio certifiés		Associations	Magasins et autres	Total	
	Membre Bio Jura	Non membre				
JU	21	8	4	6	39	43%
BE	1	7		4	12	13%
NE	1	7		1	9	10%
VD		10		3	13	14%
FR		1		1	2	2%
GE		2			2	2%
VS		2		1	3	3%
Autres		7		3	10	11%
Total	23	44	4	19	90	100%
en %	25.56%	48.89%	4.44%	21.11%	100%	
Artisans				27	27	

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » par Mission Mycelium

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H45/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « coté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » par la société mycologique de Delémont

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » par Mission Mycelium

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

14H00 – 18H00

POINT RÉPARATION Trois savoir-faire à retrouver sur place :

VANNERIE : un panier qui aurait encore de belles années devant lui ? Apportez-le pour faire réparer ses anses ou ses poignées.

AIGUILLAGE : vos lames ont perdu de leur tranchant ? Venez faire aiguiser vos couteaux mais aussi vos haches.

COUTURE : un vêtement décousu, troué ou abîmé ? Des petites réparations de couture pourront être réalisées sur place (hors fermetures éclair).

Dans la halle des artisans

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

SOUPE PAR ET POUR TOUT LE MONDE

Devant la buvette « côté jardin »

18H30

BURGERS, GRILLADES, CRÊPES...

Aux stands autour du feu

20H00

CONCERT : FUN'B ORCHESTRA

Big band créatif et intergénérationnel de Bassecourt, qui réglera nos oreilles avec un répertoire allant du jazz d'époque aux musiques plus contemporaines.

Dans la tente « côté jardin »

Dès 22H00

DJ SET « LES DISQUES ÉNIGMATIQUES »

Ambiance groove du monde

Dans la tente « côté jardin »

Dimanche 20 septembre

09H00

OUVERTURE DU MARCHÉ

09H30-12H00

BRUNCH **Grand petit-déjeuner garni de produits fournis par les exposants**

Dans la buvette à l'intérieure de la halle principale

10H00/17H00

Atelier « APPRENDRE À INOCULER UN TRONC D'ARBRE » **par Mission Mycelium**

Sur la place, en face de l'entrée de la halle des artisans

10H30/15h00

Primevère ! SPECTACLE DE CIRQUE SUR L'AGRICULTURE

Tout public, par le collectif « Les Boutures »

Sur la place « côté jardin »

11H30/14H00/16H00

CONTES

Rendez-vous avec l'association « Les conteuses du Jura » pour des histoires merveilleuses !

Sur le podium dans la halle principale, dans la buvette écurie et sur la place « côté cour »

11H30/14H00

CONFÉRENCE « LES CHAMPIGNONS EN CUISINE » **par la société mycologique de Delémont**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

12H00/15H45

Atelier « CRÉER VOTRE KIT DE CULTURE DE PLEUROTES » **par Mission Mycelium**

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

13H30

CHORALE « LE CHOEUR DES CHAMPS »

Concerts de chants polyphoniques d'ici et d'ailleurs

Sur la place « côté jardin » (dans la halle principale en cas de pluie)

10H00 – 12H00 / 14H00 – 16H00

BALADES À PONEYS

Pour les enfants de 3 à 11 ans, 3 poneys vous attendent pour une petite balade.

En dehors des heures de balade vous pourrez venir leur dire bonjour, les caresser et même les brosser.

À l'entrée du Marché

18H00

CLÔTURE DU MARCHÉ

Tout au long du week-end

CHAPEAU, LE CHAMPIGNON !

Quizz dégustatif sur les champignons

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT ET ENVIRONS

Exposition « Les champignons en cuisine »

avec présence de contrôleurs officiels

Sur la place en face de l'entrée de la halle des artisans

ANIMATION ENFANTS

par l'Association « Rêve'Ailé » : création et jeux autour des champignons

Dans la tente près de la place de jeu

BASSE-COUR DE NOS FERMES

Sur la place extérieure

TABLE À MYCORHIZER

Dans la halle principale

TOMBOLA MAGNIFIQUEMENT GARNIE

Dans la halle principale

CRIEURS ET CRIEUSES DE LA LINE (LIGUE D'IMPROVISATION NEUCHÂTELOISE)

En déambulation

FABRICATION DE JUS DE POMME

A l'entrée de la halle des artisans

RESTAURATION A TOUT BOUT DE CHAMP

MUSIQUE : FANFARE FOLK AVEC « BAL'US'TRAD »

En déambulation

PRATIQUE !

Parking vélo, recharge et réparations à l'entrée du marché

Stand info sur le podium dans la halle principale

Stand dépôt gratuit à l'entrée du marché

RESTAURATION

Plusieurs buvettes proposeront de quoi se désaltérer et de nombreux stands serviront diverses spécialités à manger sur place (grillades, raclette, fondues, pizzas, crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries). Deux bières artisanales, des brasseries de La Comète et Blanche-Pierre seront servies à la pression, un choix de vins et boissons sans alcools ainsi que le fameux jus de pommes pressé sur place.

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...

Dimanche de 9h30 à 12h00 dans la halle principale : notre BRUNCH 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 ! Événement organisé dans le cadre de la SEMAINE DU GOÛT.