

Un bref portrait

Le Jura est un des 26 cantons de Suisse. C'est le plus jeune et l'un des plus petits cantons.

Des chiffres et des faits

Le Canton du Jura compte plus de 82'000 habitants. Environ 15% sont des personnes étrangères.

La surface du canton du Jura est de 858 km² et est divisée en 4 districts : Delémont, Porrentruy, Moutier et les Franches-Montagnes. Il y a 51 communes.

Chaque région est différente culturellement et économiquement.

La capitale est Delémont et on parle français.

L'Histoire

Avant 1815, le territoire du Jura appartenait à l'évêché de Bâle. En 1815, lors du Congrès de Vienne, il a été donné au canton de Berne. Mais les gens du Jura ont gardé leur langue et leur culture plutôt francophone. Avec le temps, des tensions entre cette partie francophone et le reste du canton de Berne se sont développées. Au début du XXème siècle, l'idée de créer un nouveau canton est apparue. Finalement, le 23 juin 1974, les habitants ont voté pour créer le canton du Jura, qui est devenu officiel le 1er janvier 1979. Une partie du Jura (le Jura bernois) est restée dans le canton de Berne. La ville de Moutier a rejoint le canton du Jura le 1er janvier 2026.

Les traditions et les fêtes

Les coutumes du Jura sont liées aux fêtes religieuses et aux saisons.

- En février, la vallée de Delémont et les Franches-Montagnes fêtent le Carnaval
- Au printemps, Delémont fête la "Danse sur la Doux"
- En été, presque chaque village a une "fête du village"
- En août, Saignelégier attire des milliers de visiteurs avec le Marché Concours National de Cheval
- Tous les deux ans, le dernier week-end d'août, il y a la Braderie à Porrentruy les années paires (p.ex 2026 puis 2028) et à Moutier les années impaires (p.ex 2027 puis 2029).
- En septembre, il y a au Noirmont le festival de musique Chant du Gros
- En novembre, on fête en Ajoie la St-Martin

Les produits du terroir

Le canton du Jura est connu pour ses produits locaux :

- Le fromage Tête de moine AOP (produit inter-jurassien)
- L'eau-de-vie Damassine AOP (alcool fort)
- La Saucisse d'Ajoie IGP
- Le boudin est une saucisse à base de sang de porc que l'on mange pendant la St-Martin

De nombreux agriculteurs et artisans créent d'autres produits régionaux de qualité. Tous les deux ans, un grand concours des produits du terroir a lieu à Courtemelon.

Plus d'informations (liens, adresses, aide-mémoires, brochures)

www.bonjour-jura.ch/fr/canton-du-jura/un-bref-portrait