

DÉFENSE PROFESSIONNELLE

En direct de l'USP

union suisse des paysans

Commission permanente production végétale: les membres de la commission «production végétale» se sont exprimés au sujet de la prise de position de l'USP concernant le train d'ordonnances agricoles 2016. Ils ont clairement rejeté l'augmentation prévue des contingents d'importation de pommes de terre. En outre, Markus Jenny, de la Station ornithologique de Sempach, a présenté un programme de préservation des ressources naturelles dans les cultures. Ce projet pilote sera lancé dès 2017 à l'établissement pénitencier de Witzwil. Finalement, les membres de la commission se sont informés au sujet des projets en cours dans le domaine de la production végé-

tales, avec au centre du débat les discussions concernant l'application de produits phytosanitaires et leurs résidus, ce qui a suscité la controverse.

Table ronde sur la législation alimentaire: l'audition relative aux projets d'ordonnances concernant la mise en œuvre de la révision de la législation alimentaire a conduit à des appréciations très controversées sur certains points. Dans le cadre d'une table ronde, à laquelle l'USP a également participé, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a ouvert à la discussion les points litigieux et les solutions possibles. Du point de vue de l'agriculture, la déclaration de provenance des matières premières dans les aliments transformés est le point le plus important. L'USP a expliqué pourquoi un renforcement de la déclaration de provenance

est essentiel et attend que dans le cadre de la révision de la Loi sur les denrées alimentaires le Conseil fédéral tienne ses promesses.

Echange entre les stations de recherche: le Forum suisse pour la recherche internationale, qui se compose de représentants de la recherche, de l'administration et de diverses organisations, siège deux fois par année et à chaque fois chez une organisation membre. Cette fois ce fut le tour de l'USP. Un représentant de l'USP a commencé par présenter les activités menées dans le domaine analytique et de la statistique ainsi que les attentes de l'USP vis-à-vis de la recherche. Ensuite, les membres présents ont eu la possibilité d'échanger sur les projets de recherche en cours dans leur organisation respective.

Conseil en matière d'énergie et de climat: lors de la deuxième réunion d'AgroCleanTech à la Rütli à Zollikofen, une douzaine d'intéressés ont été informés de l'actualité concernant les énergies renouvelables, l'efficacité énergétique et la protection du climat. AgroCleanTech a présenté l'application internet gratuite www.energie.klimacheck.ch. Grâce à cet outil, les champs d'action potentiels de l'exploitation agricole peuvent être rapidement et facilement identifiés. De plus, le modèle de conseil adapté aux besoins de l'agriculture du Conseil en énergie du canton d'Argovie a été présenté aux membres. En ce qui concerne le recyclage du plastique des balles de silo, une nouvelle approche a pu être présentée afin de protéger le climat tout en nécessitant des efforts raisonnables.

Déchets sauvages: avec le printemps, les activités à l'ex-

térieur débutent et avec elles les déchets sauvages, cela aussi à la campagne. C'est pourquoi l'USP a pris contact avant Pâques avec toutes les communes suisses afin de les rendre attentives à diverses mesures utilisées pour sensibiliser la population et contribuer à réduire l'abandon de déchets sauvages.

Commission des jeunes agriculteurs (COJA): la Commission des jeunes agriculteurs s'est penchée sur le projet d'Agridea «Participation des femmes dans les organisations agricoles». En outre, Barbara Küttel, directrice de l'association Kleinbauern Vereinigung et le vice-président Jean-Marie Minka ont expliqué le fond de leurs revendications politiques et leur vision pour l'agriculture suisse, ce qui a donné suite à des discussions.

■ Note de la semaine

La publicité par téléphone, principalement de centres d'appels étrangers, n'est pas un harcèlement volontaire des assurances maladie. Le but du contact est d'obtenir un rendez-vous avec le client, auquel il sera proposé d'effectuer un changement d'assurance. Comme déjà constaté, il est presque impossible d'empêcher ces agissements. A ce sujet, Agrisano rend attentif au lien de SantéSuisse où les déclarations de ces pratiques sont recueillies et traitées pour toute la Suisse. Ainsi, les assureurs ont au travers de l'organisation faitière la possibilité, aussi au niveau politique, d'exercer une certaine pression afin que ces pratiques déloyales cessent: <https://www.santesuisse.ch/de/meldeformular.html?navid=2435>

USP-AGORA

Brèves

Mise de bovins à viande des clubs de races à Brunegg

Vendredi 1^{er} avril, en soirée, les clubs de races à viande organisent leur 22^e mise à Vianco Arène, à Brunegg. Au total, 47 animaux sont inscrits: 20 Limousines avec 4 vaches suitées, 2 vaches et 4 génisses prêtes ou portantes et 4 veaux sevrés; 13 Simmental, dont 7 vaches suitées, 7 génisses prêtes ou portantes et 1 génisse sevrée; 6 génisses Angus portantes; 7 Aubrac dont 2 vaches suitées et 5 génisses sevrées. Cette mise n'est pas uniquement destinée aux éleveurs, mais aussi aux producteurs qui sont à la recherche d'animaux de qualité en pleine production. La mise débute à 20 h, les écuries sont ouvertes dès 16 h et le restaurant de 18 h à minuit. Le catalogue peut être téléchargé du site www.mutterkuh.ch

SP



Les inscriptions sont ouvertes pour l'agroPrix 2016

Les paysannes et paysans peuvent s'inscrire dès maintenant au concours agroPrix en proposant leurs produits et prestations de service innovantes dans le domaine de l'agriculture. Le délai d'envoi des projets est fixé au 30 juin 2016. Placé sous le patronage de l'Union suisse des paysans (USP), ce concours d'emmental assurance est doté de prix pour une somme totale de 50'000 francs environ. Les cinq équipes nommées au maximum reçoivent chacune une prime de nomination de 5000 francs et bénéficient d'une large couverture médiatique dans toute la Suisse; elles ont en outre la possibilité de présenter leurs innovations au public lors de la cérémonie de remise de l'agroPrix, le 3 novembre 2016, au Kursaal de Berne. Formulaire de participation et informations: www.agroprix.ch

SP-RA

Brève

Le Prix Montagne 2016 est lancé

Les entreprises de montagne créant des places de travail et pouvant démontrer leur viabilité économique ont la possibilité de prendre part à la 6^e édition du Prix Montagne. La somme de 40000 francs sera attribuée au meilleur projet. Pour y participer, il suffit d'envoyer un dossier de candidature jusqu'au 30 avril prochain. Le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) et l'Aide suisse aux montagnards (ASM) s'associent à nouveau pour lancer le Prix Montagne 2016. Ce concours s'adresse aux entrepreneurs qui sont parvenus, durant au moins trois ans, à produire de la valeur ajoutée, à créer des emplois ou à favoriser la diversification économique d'une région de montagne. Les documents servant à préparer les dossiers de candidature sont disponibles sur les sites suivants: www.aideauxmontagnards.ch/prixmontagne, ainsi que sur www.sab.ch/fr/prestations/prix-montagne. Les projets doivent être envoyés, avec la mention «Prix Montagne 2016», au Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB), Seilerstrasse 4, Case postale, 3001 Berne.

SP-AGRI

Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

«Nos sauces tomates nous rappellent l'été pendant tout l'hiver»

A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.

• D'où viennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?

Depuis au moins dix ans, mon épouse Catherine et moi-même nous rendons régulièrement au marché à la ferme à Savuit. En août, quand la récolte des tomates bat son plein, le responsable nous propose des tomates «hors marché» à un prix avantageux. Ce sont des tomates qui sont trop grosses, trop petites, pas régulières et un peu trop mûres pour tenir encore trois jours. Nous complétons cet achat avec des courgettes et des aubergines, ainsi que de l'ail. Puis nous ajoutons nos herbes aromatiques du jardin. Ensuite, nous cuisons tous ces légumes ensemble durant un bon moment pour concentrer les saveurs. Puis nous laissons refroidir le tout durant une nuit avant de passer cette sauce dans une machine spéciale d'Italie qui sert à enlever les peaux et les pépins. Cette machine, nous l'avons reçue d'une dame italienne arrêtant son jardin potager, contre un beau bocal de sauce chaque année! Enfin, nous remplissons nos bocaux et les stérilisons pour leur permettre une longue conservation.



• Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

Nous apprécions énormément les légumes, petits fruits et herbes aromatiques que nous cultivons nous-mêmes. Ceux que nous ne cultivons pas, nous allons les chercher au marché à la ferme car la proximité, la fraîcheur et la confiance dans le producteur nous

sont chères. En plus, nous avons du plaisir à cuisiner et à bien manger.

• La rentabilité entre-elle en ligne de compte dans vos choix?

Ce n'est pas un facteur primaire, du moment que nous avons un produit qui satisfait nos goûts et dont nous connaissons la recette. Nous ne pourrions pas faire toutes nos conserves, mais nous avons du plaisir à transformer ces belles tomates, pleines de saveurs, en succulentes sauces qui nous rappelleront l'été pendant tout l'hiver.

• De manière générale quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?

Nous aimons manger des produits frais et faire la cuisine n'est pas une corvée pour nous. D'ailleurs, la sauce tomate est ma spécialité! Ainsi, nous aimons nous rendre au marché à la ferme pour y acheter des produits de saison.

• Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?

Avant cet interview, nous ne connaissions pas ce classeur, nous nous référons à des recettes familiales ou que nous avons adap-

tées par nous-mêmes. En le parcourant, nous avons trouvé des techniques de conservation intéressantes, que nous n'avions jamais pratiquées, comme la choucroute faite dans les bocaux ou des fleurs ou pétales préparées en sucre. Nous allons l'étudier davantage pour voir quelles techniques ou recettes pourraient nous être utiles.

Propos recueillis par Andrea Bory, conseillère en économie familiale à ProConseil

Yves Perrottet

Citadin
Lutry (VD)

Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agridea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 44 00
commande@agridea.ch
www.agridea.ch > Shop
(descriptif des contenus).