

## NEUCHÂTEL

# Affluence aux vingt ans de Fête la Terre

Jacques-André Choffet

Les personnes, jeunes et moins jeunes, qui se sont déplacées à Cernier le week-end dernier ont eu l'embaras du choix tant l'offre en animations était diversifiée.

On aurait pu craindre que les conditions météorologiques, particulièrement excrables de samedi, incitent le public attendu à rester calfeutré chez lui. Tel ne fut pourtant pas le cas lors de la vingtième édition de Fête la Terre à Evologia Cernier.

De toute évidence, les badauds, panier au bras, apprécient de déambuler et de faire leurs achats dans les stands en écoutant religieusement les producteurs, majoritairement bio, vanter leurs articles mis à l'étal. Producteurs qui ne sont jamais avariés de paroles et de conseils pour mettre en valeur à bon escient les articles proposés. Ce faisant, ils apportent une pierre à l'édifice de la culture du goût et au respect de ce qui garnit une assiette.

## Traditions en valeur

Lors de cette édition, chapeauté par Neuchâtel Vins et Terroir, le Service de l'agriculture ainsi que la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), une large place a été faite pour la mise en valeur des traditions.

La lutte suisse tout d'abord, où licenciés et amateurs ont appréhendé de près, de très



Démonstration artisanale de fonte de cloches par l'entreprise familiale Blondeau. J.-A. CHOFFET



Toujours là lorsqu'il s'agit de défendre la cause paysanne, Anne Challandes (à gauche) et Natacha Stauffer. J.-A. CHOFFET

près souvent le rond de sciure. Les combats de reines ensuite, selon le système valdôtain, avec 18 vaches de la race d'Hérens, qui a attiré quelque 10000 personnes dimanche selon les organisateurs. Ou encore une démonstration de fonte de cloches artisanales par une équipe de la Fonderie Blondeau de La Chau-de-Fonds, entreprise familiale qui, soit dit en passant, fournit des cloches pour des manifestations dans le monde entier. Pour les Jeux olympiques qui

viennent de s'achever, 21 cloches estampillées «Blondeau» ont retenti à Rio, indiquant le dernier tour de piste aux athlètes.

Une multitude d'autres animations se sont déroulées sur le Site d'Evologia. Elles ont rencontré un large succès avec une mention spéciale pour les concerts qui ont charmé et charmeront plusieurs semaines encore les mélomanes venus se masser dans une venue parfaitement adaptée et totalement rénovée.

## ACCORD CADRE

## Le canton de Thurgovie nouveau bailleur d'Agroscope

Le canton de Thurgovie renforcera sa collaboration avec Agroscope en reprenant le bail de l'exploitation expérimentale de Tånikon. Le site et les emplois sont assurés. Cet accord cadre entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Le conseiller d'état thurgovien Walter Schönholzer, le chef du département agricole thurgovien Ueli Bleiker, le président du conseil Agroscope Bernard Lehmann et le chef Agroscope Michael Gysi ont signé l'accord cadre concernant la coopération entre Agroscope et le canton de Thurgovie le 11 août 2016.

La décision du Conseil

Agroscope du 30 octobre 2014 de ne pas renouveler l'infrastructure pour les animaux de rente sur le site de Tånikon et de transférer à moyen terme leur détention sur le site de Posieux est à l'origine de la signature de cet accord.

Grâce à ce dernier, Tånikon continuera à jouer un rôle majeur pour la recherche nationale dans le domaine stratégique de recherche «Compétitivité et évaluation des systèmes». L'accès du secteur agroalimentaire de la Suisse orientale au réseau de recherche national sera ainsi maintenu.

En outre, ces emplois de la Confédération dans le canton de Thurgovie seront maintenus. Ainsi, des synergies dans le domaine du transfert de connaissances entre la recherche, la formation, la vulgarisa-

tion et la pratique pourront être créées.

Afin de développer la coopération avec Agroscope, Tånikon pourra bénéficier de ses expériences avec le domaine d'essais d'arboriculture de Güttingen, qui existe depuis dix ans.

Pour la gestion de l'exploitation expérimentale de Tånikon, le canton reprendra sept collaborateurs. Une grande partie des emplois, surtout ceux liés à la recherche, demeureront toutefois chez Agroscope.

La Confédération continuera d'être responsable de l'entretien de l'ensemble des infrastructures, en particulier du bâtiment abritant les bureaux et le restaurant du personnel.

SP-AGRI

## Brève

### agriscuola.ch est en ligne

Mine d'informations pour les enseignants et pour les formateurs œuvrant dans les milieux parascolaires, la nouvelle plate-forme didactique de l'agriculture suisse agriscuola.ch est en ligne.

Facile d'accès et convivial, ce centre de documentation interactif permet de passer rapidement en revue l'ensemble de la documentation mise à disposition par les organisations agricoles pour tous les niveaux scolaires. Si tout le monde peut évidemment y accéder, elle s'adresse cependant en priorité au corps enseignant et aux personnes impliquées dans la formation et les activités pour les enfants. Cet outil complète la version imprimée du *Répertoire des moyens d'enseignement* sorti de presse en novembre 2015.

Appelée à constamment évoluer au gré des nouveaux supports pédagogiques publiés, enrichis ou réactualisés, la plate-forme agriscuola.ch a été élaborée et financée par Agro-Marketing Suisse qui collabore avec plusieurs organisations partenaires pour assurer la gestion de son contenu.

AGIR

## SWISSHERDBOOK

### Valeurs d'élevage

Swissherdbook a actualisé les valeurs d'élevage pour les vaches et les taureaux.

Swissherdbook a actualisé les valeurs d'élevage des vaches et des taureaux. Pour rappel, swissherdbook participe à l'estimation des valeurs d'élevage internationale d'Interbull pour les Holstein et les Simmental. Tous les détails peuvent être consultés sur le site internet de la fédération à l'adresse [www.swissherdbook.ch/fr/statistiques-formulaires/listes-de-ve/](http://www.swissherdbook.ch/fr/statistiques-formulaires/listes-de-ve/)

SP-EF

## Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

### «Sans transformation, le surplus de notre récolte de Poires à Botzi AOP serait perdu»

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?

Beaucoup de produits proviennent de notre exploitation: lait, viande de bœuf, saucisses de veau, œufs, divers fruits et notamment des Poires à Botzi AOP. Au jardin, je cultive un choix de légumes que ma famille apprécie et qui poussent facilement sans traitements chimiques. Je suis très sensible à utiliser les produits de chez nous, selon leur saisonnalité. Je renonce à acheter des fraises au mois de mars. Je privilégie aussi les produits de vente directe: les merguez du voisin qui élève ses moutons, des poulets fermiers, des abricots d'une connaissance en Valais. Un producteur sicilien m'approvisionne en citrons, oranges et olives.

#### Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

L'autoapprovisionnement est une suite logique de la production. Nous profitons toujours en premier lieu de consommer nos produits frais. Les différentes méthodes de conservation me permettent de prolonger la

durée de vie des produits comme la viande, les fruits congelés et les confitures. Notre production de Poires à Botzi AOP est très saisonnière. Grâce à une chambre froide, nous pouvons vendre nos poires fraîches durant un mois. Les années de grosses récoltes, je stérilise les surplus de première qualité en bocaux d'un litre, qui se vendent très facilement. Les moins beaux fruits sont transformés en vin cuit ou en eau-de-vie.



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

Sans transformation, le surplus de notre récolte de Poires à Botzi AOP serait perdu, alors que de cette manière il est valorisé. J'apprécie le côté pratique des bocaux stérilisés; ils ne consomment pas d'énergie pour leur conservation, se gardent bien et sont pratiquement prêts à l'emploi. Pour les légumes du jardin, j'utilise ce qui vient sans m'acharner à faire pousser des légumes qui nécessitent beaucoup de soins phytosanitaires. Je paie volontiers plus cher pour des produits suisses. Typiquement pour les asperges, j'en achète un peu moins et je les utilise différemment.

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

Je trouve important de varier la présentation et le goût des produits de notre exploitation. Je prends volontiers du temps pour expérimenter de nouvelles recettes. J'aime servir des produits que j'ai faits moi-même. J'ai beaucoup de peine à acheter des produits pré-cuisinés du commerce. Ils ne me font pas vraiment envie et j'évite ainsi la consommation d'additifs alimentaires. L'expérience et une bonne organisation font que, lorsque je suis pressée, j'arrive à servir un repas équilibré

avec des produits de l'exploitation en une demi-heure.

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

J'ai entendu parler du classeur sans le connaître vraiment avant cet interview. Je me réjouis de le découvrir et d'approfondir son contenu.

Propos recueillis par Evelyne Gabriel, formation continue en économie familiale, Grangeneuve

#### Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agriidea 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@agriidea.ch  
[www.agriidea.ch](http://www.agriidea.ch) > Shop  
(descriptif des contenus).

#### Christiane Savary

Paysanne  
Sâles (FR)

