

ÉLECTIONS AU CONSEIL FÉDÉRAL Interview

«Je refuserai les coupes prévues»

C'est la dernière ligne droite pour GUY PARMELIN. Si le candidat UDC vaudois était élu au Conseil fédéral le 9 décembre prochain, les milieux paysans bénéficieraient d'un atout politique solide au cœur du pouvoir.

Le 9 décembre prochain, le peuple suisse saura qui des trois candidats de l'UDC entrera au Conseil fédéral. Guy Parmelin, agriculteur et viticulteur à Bursins (VD), est en concurrence avec le Zougois Thomas Aeschi et le Tessinois Norman Gobbi, transfuge récent de la Lega. Les spéculations sur les chances de chacun vont bon train et varient d'un jour à l'autre.

Si le candidat vaudois était élu, il serait, à notre connaissance, le troisième agrarien à siéger à ce poste depuis 1848, cela sans compter les personnalités dont les parents étaient paysans. Le premier est le Bernois Rudolf Minger (1881-1955), élu le 12 décembre 1929, membre du PAB, le Parti des paysans, artisans et bourgeois («et indépendants» pour la version romande), anctère de l'UDC. Il restera au pouvoir jusqu'au 31 décembre 1940. Quant au second, il est bien connu des Suisses puisqu'il s'agit du Bernois Friedrich Traugott Wahlen (1899-1985), ingénieur agronome, auteur du célèbre plan éponyme. Il est élu en décembre 1958, également sous la bannière du PAB. Il restera au Conseil fédéral jusqu'en décembre 1965.

Comment estimez-vous vos chances d'être élu?

Elles sont réelles. Mes douze années d'expérience au sein du Parlement et le travail effectué au sein de deux commissions aussi importantes que la CSSS-N et la CEATE-N (ndlr: respectivement la Commission de la sécurité sociale et de la santé publique et la Commission de l'environnement, de l'aménagement du territoire et de l'énergie, toutes deux du National). Des dossiers aussi divers que les assurances sociales, l'aménagement du territoire, l'énergie, l'agriculture entre autres me sont familiers.

«Le Conseil fédéral doit se battre pour maintenir cet instrument important qu'est la Loi chocolatière»

Quels sont vos soutiens aux Chambres pour votre élection?

Il est difficile de répondre à une telle question, car le système de l'élection au Conseil fédéral est complexe et ces dernières années, on a vu que la stratégie des partis jouait de plus en plus un rôle important, indépendamment des affinités des uns et des autres. Il ne faut pas oublier non plus le facteur régional.

Que représenterait l'élection d'un agriculteur au Conseil fédéral?

Cela amènerait quelqu'un qui est confronté tous les jours aux graves difficultés que vit toute une catégorie professionnelle de la population.

Quel département espérez-vous recevoir si vous êtes élu?

L'important, à mon avis, c'est qu'un nouveau Conseil fédéral puisse le plus rapidement possible être efficace. En ce sens, vu mon activité au sein de la CSSS-N et ma connaissance des dossiers qui s'y traitent, je pourrais être très rapidement à l'aise au Département de l'intérieur; mais naturellement, la répartition des départements est une décision du Collège.

Selon le département que vous recevrez, comment comptez-vous faire entendre votre voix sur les dossiers agricoles?

Chaque membre du Conseil fédéral doit avoir une vue transversale sur les dossiers des autres départements. Il peut donc intervenir par le biais d'un corapport, provoquer la discussion et donc influencer la décision sur un dossier précis. C'est ce que je compte faire concernant l'agriculture.

Vous défendez une agriculture productive. Quelles actions pensez-vous entreprendre pour influencer dans ce sens la prochaine politique agricole?

J'ai toujours estimé que le tournant «extensif» pris par la Politique agricole 2014-2017 était une erreur stratégique fondamentale. J'agirai donc dans un sens de rééquilibrage indispensable pour un pays qui dépend très largement de l'étranger pour son approvisionnement en denrées alimentaires. Le maintien d'une protection douanière dans certains secteurs est en ce sens prioritaire pour moi.



S'il était élu, Guy Parmelin deviendrait le troisième conseiller fédéral issu du séral agricole.

Comment comptez-vous défendre le prochain budget agricole?

Je refuserai les coupes prévues qui trahissent les engagements pris envers les agriculteurs de garantir le financement des nouvelles prestations exigées par la Politique agricole 2014-2017.

La Loi chocolatière est mise sur la sellette à l'intérieur de la Suisse et à l'extérieur; à l'OMC, alors que les milieux paysans la défendent. Pensez-vous qu'elle a un avenir?

Tout d'abord, le Conseil fédéral doit se battre pour maintenir cet instrument important, car il est essentiel pour garantir une production agricole forte en Suisse dans certains secteurs stratégiques tels le lait et les céréales. Si elle devait être abrogée, il faut absolument que de nouvelles conditions cadres efficaces permettent à notre industrie de transformation de rester compétitive lorsqu'elle utilise des produits de l'agriculture suisse. Ce sont entre autres plusieurs milliers d'hectares

de cultures de céréales en Suisse qui sont en jeu.

Johann Schneider-Ammann a une position favorable à l'ouverture des marchés (notamment via des accords de libre-échange). Votre élection au Conseil fédéral parviendrait-elle à freiner cette orientation libérale?

La Suisse est un pays qui vit du libre-échange; il ne faut donc pas par principe s'opposer à de tels accords. Par contre, ils doivent clairement être conçus pour que les produits stratégiques de l'agriculture suisse ne soient pas désavantagés en permettant des concessions croisées en faveur d'autres secteurs de l'économie suisse. L'accord de libre-échange signé avec la Chine pourrait donc servir de modèle à suivre vu qu'il préserve l'essentiel.

«Le tournant extensif pris par la Politique agricole 2014-2017 était une erreur stratégique fondamentale»

Vos positions sur l'immigration (votre profil sur smart-vote est plus restrictif sur ce sujet que celui de votre parti) sont-elles compatibles avec la demande en main-d'œuvre de l'agriculture?

Bien sûr. Je rappelle que l'application de l'article constitutionnel doit tenir compte des intérêts globaux de l'économie suisse, donc également de l'agriculture.

PROPOS RECUEILLIS PAR PIERRE-ANDRÉ CORDONIER

Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

«Nous mangeons nos produits tout au long de l'année»

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 proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?

Le jardin a toujours été l'une de mes passions. Actuellement je dispose de deux jardins et d'un plantage. Je cultive par exemple une soixantaine de plants de tomates de différentes variétés. Cassis, raisinets, mûres, myrtilles, framboises et sureau tiennent une place de choix. Les cultiver, les goûter, les cueillir et les transformer font partie de mes activités favorites. Cerises, prunes, pruneaux et pommes proviennent de notre verger. J'échange des coings contre des pommes de terre avec une voisine. J'achète desabricots valaisans et des pêches vaudoises. Je sais d'où viennent les produits que je transforme.

Le lait de nos vaches est livré à la fromagerie villageoise où je fournis en produits laitiers. J'utilise notre lait pour le petit déjeuner, le souper et les préparations culinaires,



au grand étonnement de nos jeunes stagiaires, surpris de ne pas retrouver le goût de la brique!

Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

Cela nous permet de manger nos produits tout au long de l'année. J'ai du plaisir à faire des conserves et je suis contente de servir des produits «maison». Il y a aussi la satisfaction lorsqu'on me dit «C'est bon, com-

ment tu fais?». J'évite également des déchets: bocaux et bouteilles en verre se lavent et se réutilisent.

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

En hiver nous sommes cinq. Au printemps et en automne nous accueillons deux stagiaires. L'été, pour la récolte du tabac nous sommes douze à table. Si l'on doit tout acheter, cela revient cher. Je prépare beaucoup de cakes et de pâtisseries à base de pâtes levées qui sont très appréciés par les jeunes. Les confitures et desserts «maison» à base de petits fruits ont aussi beaucoup de succès. Toutes mes conserves de sauce tomate, fruits et légumes, confitures et sirops sont utilisées dans l'année.

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

Manger local et de saison, pour ma famille et aussi pour les stagiaires, qui souvent viennent de la ville et ne se rendent pas compte du travail que représente la production d'un produit. Certains constatent que remplir les confitures à chaud, en évitant de mettre les doigts à l'intérieur du couvercle, demande de l'habileté. Par sécurité, j'ai pris l'habitude de stériliser mes confitures au four à vapeur. J'emmène parfois la stagiaire qui m'aide en cuisine faire les courses. Comparer les prix, la provenance, expliquer pourquoi je choisis

tel produit sont autant d'opportunités de faire passer le message qui me tient à cœur.

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

Le chapitre sur la congélation me permet de vérifier le temps de blanchiment des différents légumes et leur durée de conservation. Le chapitre sur le pain et les pâtes levées m'est utile pour varier mes préparations.

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 > Shop
(descriptif des contenus).

Françoise Crausaz
Paysanne
Maman
Auboranges (FR)

