



L'édito

MICHEL DARBELLAY
directeur de la Chambre
jurassienne d'agricultureDes racines
et du goût

Ils viendront de toute la Suisse pour montrer ce qu'ils savent faire de mieux. Ce week-end à Courtemelon, les producteurs mettront les terroirs à l'honneur. L'occasion de mêler à la fois régions, tradition, savoir-faire et innovation. Face aux grandes marques standardisées de l'industrie alimentaire, le terroir reprend des forces. Il faut dire que les produits du terroir représentent bien plus que la proximité avec le consommateur, que le respect de l'environnement ou encore que le bien-être animal. Leur typicité, leur saveur, leurs arômes, leur histoire même, les caractérisent chacun à leur manière, qu'ils soient estampillés AOC-IGP ou non.

Derrière ces spécialités, il y a des gens. Des producteurs passionnés qui se diversifient, qui s'adaptent aux attentes du consommateur. Il y a aussi et surtout ce travail soigné de mise en valeur qui, le plus souvent, se fait dans le bassin même de production. Une contribution indéniable au développement régional et au maintien d'emplois dans les zones périphériques, que ce soit de l'Arc jurassien, d'Engadine ou d'ailleurs.

Il est vrai qu'il s'avère parfois difficile de trouver la spécialité que l'on souhaite. Mais sachez qu'hormis le Marché des terroirs de ce week-end, le site www.paysgourmand.ch, fédérateur des sept marques du terroir romand, vous renseignera sur les produits et leurs producteurs. Sans oublier bien sûr la toute nouvelle plate-forme www.terroir-juraregion.ch.

Consommation

Le terroir, atout de qualité et de proximité



■ Les spécialités du canton du Jura, reflet de la diversité des terroirs.

Les produits du terroir suisse nous font voyager au travers des goûts, des cultures et du temps, à la découverte de l'autre, au travers des langues et des régions. Que ce soient des produits traditionnels ou d'autres plus novateurs, les paysans profilent toujours plus leurs spécialités, comme le démontrent les 1015 produits de toute la Suisse qui participeront les 1^{er} et 2 octobre prochain au 4^e Concours suisse des produits du terroir, à Courtemelon.

Le terroir fait partie de notre patrimoine, où se mêlent caractère, authenticité et savoir-faire, le tout dans le respect de l'environnement et des animaux, respect auquel l'agriculture jurassienne et suisse est très attachée.

Les produits du terroir, c'est redécouvrir les saveurs, le goût, voire même certaines émo-

tions. Malgré l'essor du convenience food et de la standardisation, l'agriculture suisse et en particulier ses produits régionaux bénéficient d'un intérêt croissant auprès des consommateurs. Un engouement qui s'explique par la qualité des produits et la provenance locale des matières premières.

Manger sainement, le secret du mieux-vivre

Plus que jamais, il devient nécessaire de recentrer l'agriculture et ses produits sur la proximité et surtout la qualité. Pourquoi l'alimentation devrait-elle toujours être «de masse», à très bas prix, faisant parfois fi de la durabilité et donnant priorité à l'emballage plutôt qu'au goût? Rappelons que l'on dépense presque autant pour se divertir que pour s'alimenter. Il est donc erroné de se fixer sur le seul prix de l'alimentation pour réaliser quelques économies mal placées.

Manger sainement est le secret du mieux-vivre. Et bien que parfois fort ressemblants, les produits de qualité respectueux des principes écologiques ne sont pas comparables à des produits génériques importés, proposés à vil prix. Consommer suisse, c'est redonner de la valeur au travail des artisans et agriculteurs de ce pays par une meilleure répartition des marges. C'est s'offrir le plaisir de manger et de déguster des produits authentiques, de proximité et respectueux des bases de production. Tout un chacun peut ainsi contribuer à maintenir des emplois dans l'ensemble des régions helvétiques, et cela dans tout les secteurs de l'économie. La proximité: le bon choix!

*Chambre jurassienne d'agriculture
et Fondation rurale interjurassienne*

Portrait - La terre et nous

Carrousel

Notes, musique et mots à déguster,
sans modération

Ils ont les yeux qui pétillent comme le meilleur des vins mousseux. Ils aiment ce qu'ils font, les chansons, la musique, le contact avec le public. Ils aiment la vie, jardiner, manger sainement, faire du vélo, flâner dans la nature. Aujourd'hui ils travaillent activement sur de nouvelles chansons.

Eux... ce sont Sophie Burande et Léonard Gogniat. Une «auvergnate» et un «taignon» qui se sont rencontrés en 2007 à Volonne, dans le Sud de la France, sur une terrasse de café. Un instant magique sur un air d'accordéon. La jeune femme était venue là aider sa sœur pour la cueillette des fruits. Léonard était en voyage...Le hasard! Un grand rendez-vous... Le coup de foudre. Ils continuent le chemin ensemble, sortent un premier CD, s'entourent de deux musiciens et place aux concerts et à l'aventure à deux...

**« Nous avons grandi dans un esprit terroir
et nous souhaitons le préserver en achetant
des produits de qualité »**

Le jeune couple s'investit avec sérieux pour organiser les tournées, planifier les journées en dehors des heures d'école, où chacun a un poste dans l'enseignement.

Le terroir et le savoir-faire

La vie tourne, tourne au rythme d'un carrousel. Elle est rythmée et colorée, empreinte de racines, de souvenirs. Chez Sophie, là-bas dans l'Allier, on mangeait tout ce que l'on produisait à la maison, la viande, les fruits, les légumes. Rien ne se perdait. Elle adore le jambon cru, le boudin, les abats de volaille persillés ou cuisinés avec la graisse de canard. De si bonnes choses enrichies de la main et du savoir-faire de ses proches.

Pour Léonard c'est pareil, mais dans les Franches-Montagnes, avec un grand jardin, des animaux. «On adorait le grand poulet rôti du dimanche».

«Nous avons grandi dans un esprit terroir et nous souhaitons le préserver en achetant des produits de qualité et en valorisant les légumes de notre potager.»

Le terroir en chanson ce serait «Un sourire dans l'assiette», sur un air d'accordéon peut-être, empreint de jeunesse, c'est sûr...

Yvette Petermann

Courtemelon,
capitale des terroirs

Mettre en lumière l'excellence et la diversité de produits authentiques. Avec cet objectif, Courtemelon sera l'espace de deux jours – samedi 1^{er} et dimanche 2 octobre – la capitale des terroirs. Organisé par la Fondation rurale interjurassienne, le Concours suisse des produits du terroir compte 1015 produits en lice. Durant ces deux jours, le Marché des terroirs et ses producteurs devraient voir affluer plus de 20 000 visiteurs.

Infos utiles
www.concours-terroir.ch.

Avec le soutien de



www.paysgourmand.ch

**PROCHES DE VOUS.
LES PAYSANS SUISSES.**
www.agriculture.ch