

L'édito

VINCENT EGGENSCHWILER
président de la Chambre jurassienne d'agriculture

Joyeuses fêtes

La fête de Noël réunit les familles jurassiennes et les échanges vont bon train autour de tables bien garnies. Elle nous rappelle nos origines chrétiennes et invite à un recul bénéfique alors que l'année s'égrène à grands pas.

Nous vivons dans une partie de la planète plutôt avantageuse et confortable au regard d'autres continents où précarité et misère se côtoient en permanence. Nous pourrions, producteurs et consommateurs jurassiens, reconnaître ce privilège en respectant le terroir de notre coin de pays!

Puissent les producteurs se porter garants de la pérennité d'un riche terroir en utilisant des méthodes de production respectueuses de l'homme, de l'environnement ainsi que des animaux!

Puissent les consommateurs s'approvisionner prioritairement dans la région, dans nos régions, du moins dans notre pays, ainsi ils contribueront à l'existence d'une agriculture qui s'inscrit dans la durabilité!

Tels sont les vœux du président de la Chambre jurassienne d'agriculture à l'occasion des fêtes de fin d'année. Joyeux Noël et bonne année 2010 aux consommateurs et producteurs jurassiens!

Consommation

Plaisirs de la table et respect de la planète



Une délicieuse dinde farcie du terroir pour un repas de Noël en communion avec la protection de l'environnement.

Dans notre culture, les fêtes de fin d'année sont intimement liées aux plaisirs de la table. Nos traditions mettent en valeur les produits les plus nobles, indigènes mais parfois de plus en plus exotiques. Si le jambon fumé, filets mignons ou dinde farcie nous ramènent à des souvenirs d'enfance, les crustacés et autres produits d'outre-mer sont de plus en plus prisés pour les repas de fête.

Ce changement dans les habitudes alimentaires n'est pas sans conséquence sur l'environnement et le climat de la planète. A l'heure où les chefs d'Etats se mettent au chevet de notre planète et peinent à se mettre d'accord, chacun d'entre nous peut apporter sa contribution à la diminution de la production de gaz à effet de serre.

Choisir des produits de proximité issus de l'agriculture traditionnelle de notre pays participe directement au bien-être de la planète. Un kilo de bœuf suisse nécessite cinq fois moins de pétrole qu'un kilo de bœuf argentin ou brésilien, de plus ce bo-

vin suisse aura été élevé dans des conditions de détention conformes aux besoins de l'espèce, ce qui n'est de loin pas garanti pour la viande qui nous vient de l'étranger.

Utiliser en priorité les légumes de garde, tels que carottes, choux ou poireaux, produits en plein champ plutôt que les légumes sous serres et importés d'Espagne, diminue l'empreinte écologique de notre consommation alimentaire et fait vivre les familles de paysans suisses.

Le label Suisse Garantie qui figure ci-dessous assure enfin au consommateur non seulement un produit alimentaire d'origine suisse, il garantit aussi une production respectueuse des règles environnementales et du bien-être des animaux.

Il est donc possible à chacun d'allier tradition d'un grand repas de Noël et respect de la nature et de la planète à condition d'être vigilant dans ses achats.

Jean-Paul Lachat,
secrétaire général de la CJA


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


**SUISSE
GARANTIE**

La terre et moi

LA CASTOU

L'artiste qui aime la vie et savoure l'instant présent

Lorsque son visage s'anime, vous devinez au fond de ses yeux la petite fille malicieuse qui parcourait les rues de Lausanne. La jeune fille curieuse qui évitait l'école pour rester à l'affût des histoires qui se dessinent au coin des rues. Entre deux pas de danse, elle est coursière puis suit un apprentissage de photographe et travaille dans l'atelier d'une modiste.

Cathy est habitée d'une âme d'artiste. Elle bosse, progresse, est remarquée et s'en va exercer le métier de danseuse à travers le monde. Elle a 18 ans. C'est la valse des découvertes, des rencontres, des spectacles aux côtés d'artistes de la chanson française et d'ailleurs. Un peu plus tard, La Castou ouvre une école de danse dans les Franches-Montagnes, son île sans la mer!

Souriante, vivante, dynamique, généreuse elle aime le contact, les gens, chanter, composer, jouer. Se créer de solides amitiés, indéracinables.

Un lien à la terre

Petite, elle avait la chance d'habiter une maison et adorait «grailer» la terre. L'artiste est venue un jour s'installer à la ferme de Malnuit. Un bonheur imprégné du petit tour à l'écurie pour saluer les bêtes au retour d'un spectacle. Des plaisirs autour de la grande table familiale, goûter aux saveurs du coin, arpenter les pâturages à la recherche de baies, de champignons, de cramias. Un lieu de ressourcement.

La Castou aime manger et cuisiner des choses simples. Elle adore le boudin, les floutes, et sait faire profiter ses amis d'un bon «rôti jurassien» accompagné d'écailleux et de raisins secs. Elle sait aussi, outre-mer, savourer les fruits exotiques merveilleux de saveurs.

En Suisse, elle réserve une belle place au marché. «J'adore les marchés et les produits frais, manger ce qui vient de chez nous. De la nourriture, il y en a trop ici, il faudra retrouver un équilibre. Il y a plus de pauvreté dans les villes car à la campagne il y a toujours quelque chose à se mettre sous la dent.»

Attachée aux traditions, La Castou vibre dans les événements régionaux. Elle connaît tous les paysans du coin. Avec émotion, elle a joué dans le spectacle *Vaillant du Marché-Concours*: «J'avais la larme à l'œil à chaque répétition.»

En quelques minutes cette artiste vous fait voyager à travers la planète, une Terre qu'elle rêve de voir raisonner plus juste en matière de consommation. Il faut se mettre au travail et vite...

Propos recueillis par
Yvette Petermann



BIO EXPRESS

Catherine Burkhardt dite La Castou, son nom de scène.

Artiste sexagénaire, danseuse, chanteuse et comédienne.

Née à Saignelégier, de mère italienne.

Originaire des Grisons.

Habite Denens (VD).