

JEAN-PAUL LACHAT
Secrétaire général de
la Chambre jurassienne
d'agriculture

Survivre

Sous nos latitudes, les magasins regorgent de produits alimentaires. L'alimentation reste cependant un enjeu majeur de notre société et dépend toujours de l'agriculture. La plupart

des pays européens poursuivent une politique visant à assurer à leur population une alimentation en suffisance. Par cohérence, certains Etats comme la France ont un Ministère de l'alimentation et de l'Agriculture qui clarifie d'emblée le rôle assigné aux paysans.

En Suisse, l'agriculture jouit d'un large soutien de la population et des consommateurs. En revanche, le chemin qu'emprunte le Conseil fédéral pourrait bien remettre en cause l'agriculture que nous connaissons aujourd'hui et le taux d'autoapprovisionnement qui n'est que de 60%.

L'ouverture des frontières induite par les accords de libre échange (OMC, ALEA) conduirait à une baisse de revenu d'environ 50% pour les agriculteurs. Même avec des mesures d'accompagnement, ce défi semble insurmontable au monde paysan qui se bat pour sa survie. Les agriculteurs ne voient pas comment ils pourront y faire face, tout en continuant d'assurer leur rôle nourricier que semble oublier nos politiciens. Le temps des peuples cueilleurs est révolu depuis longtemps.

La politique libérale du Conseil fédéral fait la joie des grands distributeurs: l'augmentation des importations leur offrira de juteuses affaires qui ne touchent que très partiellement le porte-monnaie des consommateurs. Est-ce cela que le peuple veut?

De chez nous, au quotidien



Une pomme du verger, un délice.

De chasseur-cueilleur, l'homme est devenu agriculteur il y a environ 7000 ans. Il s'est établi sur pratiquement toute la surface du globe, en trouvant à chaque endroit les ressources alimentaires nécessaires à sa survie et à son développement.

L'homme est omnivore et cette faculté de pouvoir s'alimenter dans des conditions changeantes et différentes a participé à l'évolution «intelligente» de l'espèce. Son inventivité lui a aussi permis de concevoir des stratégies de sauvegarde: fumaison, salaison, séchage, ou encore fermentation. Celle du chou (choucroute) conserve le légume et produit de la vitamine C, précieuse en période hivernale.

Les coutumes alimentaires sont ainsi pleines d'enseignements. Empiriquement, l'être humain a su cultiver celles qui permettaient au groupe de survivre: abats pour les femmes dans les îles pacifiques (fer), viscères de morse fermentés en Sibérie (vitamine C), laits caillés au Moyen-Orient (conservation en pays chauds), mélange de céréales et légumineuses (glucides et acides aminés du maïs ou du blé se marient

avec les protéines des pois, lentilles ou viandes), etc.

Les besoins nutritionnels de base sont identiques pour tous les êtres humains et les chemins pour parvenir à les satisfaire sont multiples. Les bases d'une bonne alimentation sont à prendre dans la nature qui nous entoure. En pique-nique, on peut se laisser inspirer par ce qui nourrit déjà le regard: fruits frais du verger, pommes de terre sous la cendre pour accompagner un fromage de montagne, quelques noix, tisane à l'aspérule et thé glacé au tilleul constituent un repas équilibré.

Nous n'avons plus le souci quotidien de la survie alimentaire, nous pouvons donc déguster avec appétit ce qui nous est proposé par notre bel environnement et une agriculture de proximité. Des produits qui ont du goût et respectent l'environnement, juste là, à côté de chez vous...

*Elisabeth Schaffner Hennet
& Olivier Boillat
Fondation rurale interjurassienne*

La caisse maladie de l'agriculture!

AGRISANO

krankenkasse caisse maladie cassa malati

La terre et moi

SARAH MARQUIS

L'aventurière jurassienne qui mange la nature

Sarah Marquis a fait ses premiers pas dans le val Terbi. Enfant, elle rêvait de grands espaces. Aujourd'hui, elle est devenue citoyenne du monde et l'amour pour la Terre l'habite tout entière.

Son sourire est éclatant et ses grands yeux lumineux reflètent la joie de vivre, les batailles vécues, les rencontres étonnantes avec des gens de cultures différentes. Son corps s'est sculpté dans les éléments. Elle a usé des souliers dans la traversée du désert australien, sur les traces des Incas et tant d'autres voyages. Durant ces milliers de kilomètres parcourus pas après pas, elle s'est laissée fondre dans le paysage, retrouvant des forces et des instincts perdus dans la vie confortable que nous menons.

L'enfance de Sarah est fleurie de beaux souvenirs. Ses parents, habitant un village rural, lui ont légué un respect, une approche sereine de la nature, des plantes, des animaux. Son enfance c'était les lapins, les poules, les canards, les moutons à s'occuper. Le petit monde de Sarah, une belle histoire entre elle et eux. Les gens du coin souriaient de la voir promener sa poule un fil à la patte...

Lors de ses périples Sarah Marquis mange ce que la nature offre. Dans le désert australien c'était par exemple des graines diverses, concassée entre deux pierres et cuites dans le sable. Des petits fruits, des sucres collectés sur les feuilles ou encore des vers, des lézards, petits serpents et autres. Une gastronomie de survie... La jeune aventurière a su se dégager de la notion du plaisir de manger.

«Maintenant je ne mange que des choses de qualité et bonnes pour mon corps, dit-elle. Je recherche des bons produits bio et de saison. Mes choix vont vers les petits producteurs et la fabrication artisanale.

Lorsqu'elle a des invités, elle crée avec ce qu'elle a sous la main: tarte à la courge ou aux légumes de saison. Elle aime redécouvrir les vieux légumes. Elle cible ses achats selon les envies du moment et suit son instinct: les lentilles, pois, herbes fraîches ont une part belle.

Dans son petit mayen au-dessus de Verbier elle peut se délecter de l'eau des montagnes, ou savourer tisanes, jus de pomme et moût de raisin. Elle a gardé de la tendresse pour les omelettes aux cerises de sa maman ou pour pommes et pommes de terre mariées en purée.

Le développement durable, c'est pour Sarah un retour aux sources. S'approvisionner en circuit court et acheter légumes et fruits de saison. En hiver, il faut se nourrir avec les légumes racines et avec les couleurs de l'hiver, dit-elle. Au printemps place au vert à profusion et vive les couleurs de l'été avant de s'enivrer de celles d'automne.

La beauté des saisons dans l'assiette, c'est juste et c'est aussi une énergie qui nourrit.

Propos recueillis par
Yvette Petermann



BIO EXPRESS

Sarah Marquis a grandi à Montsevelier

Apprentissage de commerce

Contrôleuse CFF durant 4 ans
Voyage en Australie

Puis réalise son rêve: marcher!

Ecrivaine et conférencière

Repas début 2010 de l'Oural en Australie
20 000 km en deux ans...

