

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

## Le prix du lait tourne à l'aigre

Le marché du lait connaît des soubresauts et les prix payés aux producteurs fluctuent à l'image de ce qui se passe sur d'autres marchés. Le problème des producteurs de lait, c'est que les coûts des moyens de production, engrais et aliments pour le bétail surtout, ne diminuent pas aussi rapidement qu'ils ne sont montés et que la marge de cette production est déjà extrêmement faible.

On estime que le revenu de la production laitière est aux environs de 17 francs de l'heure pour un travail qui exige un engagement 7 jours sur 7. Les producteurs de lait jurassiens verront donc le prix diminuer de 8,5 centimes par kilo dès le 1<sup>er</sup> janvier 2009, soit une baisse de 11%, équivalent à une diminution globale de près de 6 millions de francs sur une année pour le Jura.

Une telle baisse aura des conséquences pénibles pour nos producteurs et il n'est pour l'heure pas certain que les consommateurs en profitent pleinement. On verra d'ailleurs si cette baisse fera l'objet des titres des journaux des grands distributeurs comme la hausse l'avait faite il y a une année.

Par exemple, pour 4 yogourts de 180 g la baisse correspond à 6,1 centimes. Ce n'est pas avec ça que les consommateurs deviendront riches. En revanche, la pérennité de la production laitière sera remise en question sur certaines nos exploitations. Cela est non seulement navrant, mais inacceptable.

## Le yoghourt, autant de vertus que d'arômes



Des écoliers adjolots découvraient les saveurs du yoghourt à la ferme en septembre 2006.

Bien avant les voyages en direction de la Voie lactée, cet aliment tout simple nous est venu du Moyen-Orient. Il n'était encore qu'un lait de brebis fermenté quand il est arrivé en Europe au début du XVI<sup>e</sup> siècle sous le règne de François I<sup>er</sup>. Mais c'est la Bulgarie qui est considérée comme le berceau de notre yoghourt actuel et certains lui attribuent la longévité des montagnards du Caucase et des Balkans.

Fabriquer du yoghourt à la maison est aisé. Il est aussi produit de façon artisanale dans certaines exploitations agricoles: le lait estensemencé de bactéries dans le but de fermenter le sucre du lait (lactose) et de le transformer en acide lactique. La préparation est maintenue 3 à 6 heures à 40° C: le yoghourt est prêt!

L'acidification du lait complète ses qualités nutritionnelles: le yoghourt est

riche en protéines et en calcium, phosphore, zinc et en vitamines A, D et du groupe B. Mais, il y a un plus au niveau digestif: le lactose fermenté est plus digeste. Les adultes qui supportent mal le lait peuvent le plus souvent consommer du yoghourt sans problème. Notons également que le yoghourt contient des protéines non acidifiantes et qu'il est préconisé dans la ration de récupération des sportifs.

En hiver, on lui ajoutera du miel, de la gelée de coing, de la compote de pommes ou de pruneaux.

Idées et recettes: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

*Elisabeth Schaffner Hennet*  
Diététicienne  
Fondation rurale interjurassienne



**CLAUDE NICOLLIER, SPATIONAUTE**

## Un grand homme tout en simplicité

La production biologique est une voie à suivre pour des raisons de santé et de respect de la Planète

Claude Nicollier va immédiatement à l'essentiel, à nos racines. Son livre de chevet est de Saint-Exupéry. Il me fait part d'un passage qui mentionne que « la terre nous en apprend plus long sur nous-même que tous les livres, parce qu'elle nous résiste ». Ou encore que « le paysan dans son labour arrache peu à peu quelques secrets à la nature, et la vérité qu'il dégage est universelle ». L'outil du paysan est la charrue, l'outil de l'astronaute est la navette spatiale...

Claude Nicollier avoue être un fonctionnaire qui fait son travail. « J'avais des rêves et des objectifs que j'ai pu réaliser. La chance a été un facteur essentiel pour moi. Une bonne étoile dans une vie active si dense. En orbite tout va très vite et on regarde la terre parce que c'est de là que l'on vient.

Les paysans, c'est des souvenirs d'enfance au chalet à la montagne où il a participé aux travaux des champs. « C'était plaisant et apaisant mais mes rêves étaient les machines volantes... »

Dans l'espace on se nourrit pour survivre. L'alimentation a une place modeste dans sa vie. Sur terre le repas c'est un moment pour se retrouver et échanger tout en privilégiant les produits locaux avec un coup de cœur pour certains fruits exotiques et traditions mexicaines. Ce qui le réjouit c'est un bon gruyère ou autres fromages avec du pain complet, des pommes et des produits frais. La passion et la curiosité sont aussi une nourriture. Cependant, il respecte les grands chefs mais il craque pour une raclette sous les mélèzes. Il n'est pas un végétarien très strict et avoue l'être plus par goût que par principe.

« Fabriquer des biocarburants avec de l'alimentaire est une direction regrettable qu'il faut contrer. Une réalité contre laquelle il faut se battre avec beaucoup d'énergie. Pour ce qui concerne l'agriculture suisse mon opinion est positive. Elle aura un bel avenir. Les paysans font du beau travail dans le respect de la terre. » Claude Nicollier voit un contraste avec 25 années passées aux Etats-Unis dans une zone spatiale. Il faut à tout prix préserver les zones agricoles.

Propos recueillis par  
Yvette Petermann



### BIO EXPRESS

Claude Nicollier est spationaute

Professeur à l'EPFL

Né à Vevey le 2 septembre 1944

Père de deux filles

1992: premier Suisse dans l'espace

Il y est retourné trois fois

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

[www.agricultures.ch](http://www.agricultures.ch)

La caisse valetine de l'agriculture!  
**AGRISANO**  
krankenkausse caisse valetine casse valetine