

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

Saint-Martin et environnement

Fête traditionnelle de nos campagnes, la Saint-Martin est à nos portes. Avec la spécialisation des productions, les agriculteurs qui élèvent des porcs pour leur propre consommation sont de plus en plus rares et la bouchoyade à la ferme a pratiquement disparu.

En vingt-cinq ans, le nombre de détenteurs jurassiens de porcs a diminué de plus de 750. L'effectif de porcs jurassiens est de l'ordre de grandeur de celui des années quatre-vingt, il était alors déjà en diminution.

On consomme en Suisse près de 26 kg de viande de porc par habitant, c'est la viande favorite des Suisses suivie du bœuf avec 10,5 kg. La production porcine jurassienne ne suffit pas à couvrir les besoins de la population locale et nos larges étendues permettraient de mettre en valeur judicieusement les engrais de ferme inhérents à cette production.

Une production de proximité ménage l'environnement tout comme une répartition équitable des productions sur l'ensemble du territoire. Le consommateur soucieux de l'environnement peut donc agir en achetant de la viande au boucher local et en donnant la préférence à de la viande produite en Suisse.

Consommation

Saint-Martin et l'esprit paysan



Le boudin, excellent mais attention à ne pas exagérer.

Il y a 7000 ans, nos ancêtres ont choisi de devenir des paysans. Il était en effet plus confortable de garder cochons, chèvres et aurochs et de cultiver des plantes nourricières, que de devoir sa survie à une chasse ou à une cueillette aléatoire.

Un métier pénible cependant. Jusque dans les années soixante, les travaux étaient essentiellement manuels.

Après l'équinoxe d'automne, la nuit l'emporte sur le jour. Les grands froids qui arrivent préludent à l'abattage d'animaux de la ferme. On prépare une grande ripaille pour fêter la fin des travaux, se réunir et partager ses récoltes avec les siens; nos ancêtres nomment cette fête «Samin», en référence aux traditions celtes qui imprégnaient la région avant le christianisme.

L'Eglise catholique cherchera à donner une dimension spirituelle au Samin: l'histoire de saint Martin est associée à la tradition populaire. Soldat

dans l'armée romaine, Martin avait partagé sa tunique et en avait donné une moitié à un vagabond; quelques jours plus tard, Jésus lui apparaissait, portant lui-même le morceau de tunique offert au vagabond. La fête de Saint-Martin, acquiert ainsi son nom actuel et devient un symbole de partage et de fraternité, un week-end de retrouvailles, deux semaines après la Toussaint.

Le repas de fête de la Saint-Martin est lourd en calories; ses apports sont équivalents aux besoins de plusieurs jours de l'homme actuel qui ne bouge souvent plus assez. Il est donc recommandé de ne pas déguster plusieurs fois l'ensemble du menu. Il est préférable d'étaler la dégustation de ses neuf plats sur les quelques semaines du mois de novembre.

Olivier Boillat

Fondation rurale interjurassienne



THIERRY MEURY

La terre et moi

Si vous voulez bien manger... mangez vrai !

Humoriste, homme de lettres et de scène, Thierry Meury est friand de bonne chère. Il s'en délecte, aime partager un morceau «de totché» avec les amis. «Cela réveille des souvenirs heureux», raconte cet enfant de Delémont.

SOUVENIRS • Le nez à la fenêtre de son HLM à Delémont, il pouvait regarder, dans son enfance, la vie d'une exploitation toute proche. Il jouait du foot dans la campagne. Adolescent, il aimait «faire les cafés» dans les fermes où «p'tit lard et goutte» accompagnaient les fêtards jusqu'au matin. De tendres souvenirs... Puis le jeune facteur a sillonné cette ville à la campagne avant de «mal tourner», dit-il, et de filer sur Genève pour le grand rendez-vous avec la scène.

PRODUITS FAVORIS • Les produits du terroir sont représentatifs d'un artisanat agricole. Ils sont authentiques, attachés à une société qui vivait différemment et qui n'est pas complètement morte. J'aime la proximité, je souhaiterais voir les Jurassiens consommer leur propre lait. J'apprécie les restaurants campagnards. La valeur d'un bon menu, c'est aussi le temps que l'on a mis pour le préparer... un cadeau pour les gens qui le dégustent. J'aime la saucisse d'Ajoie, la tête-de-moine, les strifflates, les flouttes. Le pâté des princes-évêques et la cochonnaille.

COUP DE CŒUR • Ma patrie c'est un peu ses produits. Je fais découvrir aux amis des spécialités et je suis très fier de les voir apprécier un morceau «de totché». J'apprécie aussi une bonne soupe... incontournable! Si je me mettais aux fourneaux, alors je ferais un potage issu du pot-au-feu. En tout cas, j'y mettrais du cochon...

LE MONDE AGRICOLE • Je me sens entièrement solidaire des paysans qui se battent contre les OGM ou contre les grands distributeurs qui flinguent les petits commerces artisanaux. Les paysans, c'est du solide, ils travaillent dans l'authentique. Si on fait référence au libéralisme de Bruxelles, on risque de ne plus voir de petites productions, simplement des produits de masse aux goûts neutres. On veut faire du chiffre au détriment de la qualité. Eliminer ceux qui n'ont pas le moyen de se mettre aux normes...

Ses yeux se tournent vers le panier du terroir. Il salive devant le totché, s'anime en parlant de politique... On pourrait refaire le monde à partir d'une saucisse d'Ajoie dont le fumet est associé à la Saint-Martin. L'ampleur que connaît aujourd'hui cette manifestation montre que l'on est attaché aux traditions.

Il faut penser à se vendre ailleurs aussi, par exemple.

Propos recueillis par
Yvette Petermann



BIO EXPRESS

Curiosité, tendresse, déception, talent, carrière artistique, humour rythment la vie de ce Jurassien d'origine, né au milieu des années soixante. Tous ces ingrédients mijotent dans «La Soupe est pleine» le dimanche matin sur RSRI, au théâtre ou sur vos petits écrans.

