

L'ACTUALITÉ EN SUISSE ROMANDE

Nouveau jeu de société local

Fort Broyard, lancé par la Jeune chambre internationale de la Broye, sort après deux années de travail, annonce Radio Fribourg. Il est composé de quelque 400 questions portant exclusivement sur la région, ses coutumes (comme le carnaval d'Estavayer) ou encore certaines spécialités culinaires typiques. Personnalités locales, offices de tourisme, entrepreneurs et journalistes ont été sollicités pour le créer. Le jeu, dont tous les bénéfices seront reversés à une association régionale, pourra notamment s'acquiescer au Comptoir broyard ainsi qu'au marché de Noël de Payerne.

Bain de nuit en eaux froides

Souvenez-vous: à la fin de l'été, la liste des traditions vivantes de Suisse s'agrandissait, comportant désormais la pratique de la nage en eau froide. «Nageuses et nageurs de cette ville, vous voici donc hissés au rang de patrimoine culturel immatériel», clame la *Tribune de Genève*, à l'aube du premier hiver depuis que la pratique a obtenu ce grade. Les six sessions de «Nage de nuit» organisées par l'Association des usagers des Bains des Pâquis risquent donc d'attirer de nombreux adeptes entre la fin de l'année et le début de la suivante. L'occasion de faire quelques brasses pour la tradition!

En avant pour le Plan climat

Le Gouvernement vient d'adopter la stratégie 2024-2027 du Plan climat Jura. Il comprend plus précisément 110 mesures, dont 70 prioritaires. Réparties dans sept domaines d'action, elles cherchent à toucher, de manière cohérente, un large panel d'acteurs et renforceront notamment les actions déjà en cours afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre, communiquer les autorités cantonales. Le budget pour les mettre en place est estimé entre 5 et 6 millions de francs par an jusqu'en 2027.

Une bactérie qui fait des dégâts

«C'est une situation révoltante pour un agriculteur, mais on ne peut rien faire d'autre qu'aller de l'avant», témoigne Maurice Jeanneret dans le *Journal du Jura*. L'éleveur vient de perdre 16 de ses 20 vaches en lactation en raison du botulisme, selon les experts. «Cette bactérie peut se trouver un peu partout dans l'environnement, mais il lui faut des conditions favorables pour se développer», explique le vétérinaire Pascal Furer. À l'échelle régionale, il n'avait plus recensé de cas depuis cinq ans. «Plusieurs de mes collègues n'y ont même jamais été confrontés. C'est de la malchance et cela peut arriver à n'importe quel agriculteur», ajoute-t-il devant ce cas extrême.

Se promener tout en débattant

Neuf marches-débats autour de la Vue-des-Alpes ont eu lieu samedi dernier. Une initiative du Parc Chasseral et de la Commune de Val-de-Ruz qui a attiré environ 80 personnes. Accompagnés par différents invités, sélectionnés pour leurs compétences et leurs connaissances des lieux, les participants ont sillonné la région à pied, à vélo ou à cheval, selon RTN. L'objectif? Trouver un terrain d'entente entre les institutions, les habitants et les utilisateurs du site quant au devenir de celui-ci. Cette journée constituait le point de départ d'une réflexion qui durera deux ans, et dont les résultats seront présentés lors de la troisième édition du festival d'Art-en-Vue.

Entre histoire et modernité

L'ermitage de Longeborgne a fêté ses 500 ans l'année passée. La semaine dernière, l'édifice a intégré Swiss Art in Sounds, la nouvelle application de la Société d'histoire de l'art en Suisse. Ainsi, le code QR situé sur l'esplanade renvoie à des fichiers audio en quatre langues avec des sons d'ambiance des lieux. Les différents points d'intérêt sont ainsi valorisés, notamment au travers de récits de voyageurs qui sont mis à l'honneur, relate *Le Nouvelliste*. «D'ici au printemps, 25 lieux emblématiques devraient figurer dans l'audioguide gratuit», complète le journal.

Aigle engagé pour le vélo

La Commune chablaisienne s'est officiellement vu décerner le label UCI Bike City la semaine dernière à Bruges, au même titre que Montréal et le sud de l'Écosse. Cette distinction est annuellement remise à une ville ou à une région investissant dans le cyclisme, et vise à soutenir des stratégies encourageant l'usage de la petite reine. C'est notamment pour sa vision d'ensemble axée sur le sport, la mobilité et la qualité de son plan directeur vélo, qui va faciliter l'intégration de la pratique de la bicyclette pour tous, que la ville a été récompensée, annonce-t-elle dans un communiqué.



LA PHOTO Le Vieux-Pays a séduit les fondus de fromage

La première édition des Championnats du monde de la raclette a rassemblé plus de 10 000 amateurs le week-end dernier à Morgins (VS). Outre la Suisse, six pays étaient représentés: France, Italie, Belgique, Roumanie, Canada et Grande-Bretagne. Parmi les 87 fromages en lice, les premières places sont revenues aux Helvètes, voire aux Valaisans dans la catégorie au lait cru d'alpage (photo), réunissant sur le podium des producteurs de Tanay, Lens et Champoussin.

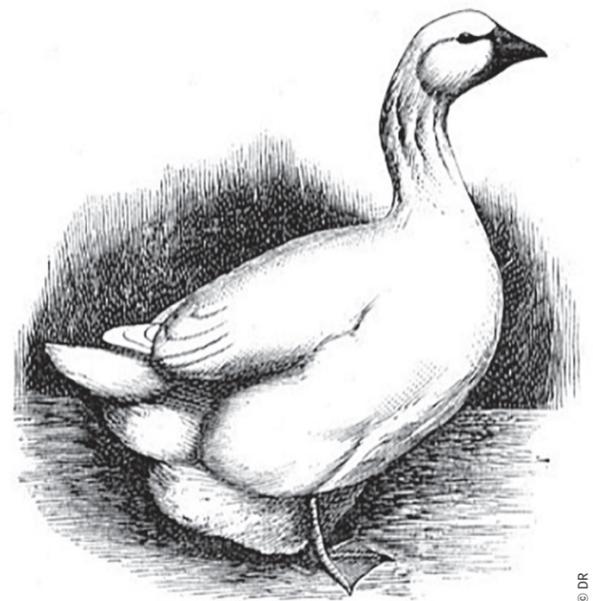
IL Y A 125 ANS DANS LE SILLON ROMAND

En 2023, *Terre&Nature* fête son 125^e anniversaire. L'occasion de se replonger chaque semaine dans nos précieuses archives et de partager avec vous les bonnes feuilles du *Journal agricole illustré* qui s'intitulait alors *Le Sillon romand*.

Dans cette édition du 15 janvier 1901, un long paragraphe est consacré aux oies. Saviez-vous que l'immobilité et l'absence de lumière sont les deux conditions nécessaires à la prise de graisse de ces volatiles? Ainsi, «la chambre d'engraissement doit être une pièce obscure présentant une atmosphère humide et chaude. L'oie y mange, y fait ses déjections, y dort. Elle y passe toute sa vie. Souvent, on arrache une partie des plumes du ventre pour leur éviter d'être souillées par les excréments.» Soit. Plus bas, une autre phrase attire mon attention: «Les oies à engraisser sont placées dans des épinettes, sortes de cages où la victime est comme emprisonnée; et qui sont calculées de façon à ce que l'oiseau ne puisse s'y remuer: c'est le régime cellulaire dans toute sa rigueur.» Le vocabulaire carcéral utilisé par l'auteur amorçait-il les prémices de l'interdiction du gavage en Suisse, septante-sept ans plus tard?

Pour rappel, la première loi sur la protection des animaux a inscrit cette mesure en 1978, car la pratique provoquait une forte mortalité et était considérée comme de la maltraitance. En effet, pour produire du foie gras, de jeunes oies et canards mâles sont gavés de force plusieurs fois par jour au moyen d'un tube jusqu'à ce que leur foie atteigne dix fois sa taille normale. Lors de cette opération, un certain nombre de déchirures et de lésions douloureuses sont endurées, dont des ailes brisées et des cous percés par le tube. Face à ce constat, de nombreux pays européens ont prononcé une interdiction, excepté la Hongrie, la Bulgarie et la France, où le mets fait partie des traditions culinaires. Aujourd'hui, la Suisse continue d'en importer, à raison d'environ 200 000 kilos par année.

Une «grande hypocrisie» que fustigent les associations de défense des animaux, tout comme l'agriculteur UDC zurichois



Martin Haab, qui a déposé une motion en 2020 pour proscrire son importation dans le pays. Après l'avoir dans un premier temps acceptée, le Conseil national a finalement changé d'avis, en proposant un compromis. Résultat: l'importation sera désormais accompagnée d'une obligation de déclaration des méthodes employées par les éleveurs. Mais la lutte n'est pas terminée, puisqu'une récolte de signatures pour une initiative populaire est en cours jusqu'à la fin du mois. À l'approche des fêtes de fin d'année, le débat ne devrait pas manquer de faire parler. Cent vingt-deux ans auparavant, qu'en auraient pensé les auteurs du *Sillon romand*?

LILA ERARD ■

+ D'INFOS Envie de lire *Le Sillon romand* en intégralité? Le journal peut être consulté gratuitement sur le site scriptorium.bcu-lausanne.ch

Suivez-nous chaque semaine aussi sur les réseaux sociaux

www.facebook.com/terreetnature

www.youtube.com/TerreNature

[@terreetnature](https://www.instagram.com/terreetnature)

