

LE JOURNAL

DEPUIS 1863

DU JURASSIN



Samedi 30 décembre 2023 No 304 CHF 3.80 J.A. - CH-2501 Bienne 1 ajour.ch



Foie gras en voie de disparition?

Gastronomie Jeudi, l'Alliance Animale Suisse a déposé une initiative visant à interdire l'importation de ce produit de fête. page 3

Pour Nouvel An, un mousseux du lac

Pop! Vigneron de Gléresse, Stephan Martin a profité d'un remaniement parcellaire pour faire pétiller son riesling et son sylvaner. page 2



Anne-Camille Vaucher

Le petit Jésus déplace les foules

Moutier L'exposition de l'association Monde de la Crèche - Crèches du monde fait un tabac, si bien que la place commence à manquer. page 4

Le «King» fait régner sa musique à la gare

Portrait A Bienne, il n'est pas rare qu'on «profite» de sa stéréo. Antonio Buononato passe jusqu'à 12 heures à partager sa bande son. page 5

PUBLICITÉ

Horaires en fête.

Mardi 02.01.2024

Toutes les Migros des cantons de Neuchâtel et de Fribourg* sont ouvertes.

*Excepté les Migros de Morat, Kerzers, Avenches, Flamatt, Tramelan, Tavannes, St-Imier, La Neuveville et Saignelégier.

Ce jour-là, profitez de sur tout l'assortiment!

2x
CUMULUS

MIGROS
en fait plus pour la Suisse



Société coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg.

Le foie gras, bientôt banni de nos assiettes?

Gastronomie Festif par excellence pour nos voisins français, le foie gras interpelle, dérange parfois, et ne laisse en aucun cas indifférent. Faut-il y renoncer pour autant?

Céline Latscha

Considéré par certains comme incontournable en période de fêtes, le foie gras est pointé du doigt depuis des dizaines d'années déjà par les associations de défense des animaux, qui montent aux barricades contre le gavage des oies et des canards, d'ailleurs interdit en Suisse depuis 1978. L'Alliance Animale Suisse a décidé de monter aux barricades et a déposé, jeudi, une initiative à la Chancellerie fédérale visant à interdire l'importation du foie gras. Faut-il donc renoncer à cette denrée de luxe, festive par excellence, par respect pour les animaux?

Si certains restaurateurs estiment que l'on doit laisser le libre choix aux consommateurs, la grande distribution s'en mêle et a choisi depuis longtemps des alternatives plus ou moins radicales. Tour d'horizon, à quelques heures du grand gueuleton de Saint-Sylvestre.

On l'ignore souvent, mais la tradition du foie gras remonte à plus de 4500 ans, débutant sur les bords du Nil, en Egypte ancienne. A l'époque déjà, les Egyptiens avaient observé que les oies et les canards, en préparation pour leur longue migration, stockaient de la graisse dans leur foie. Ils ont commencé à les gaver pour produire un foie plus gras, une pratique illustrée par des fresques dans les tombes égyptiennes, notamment à la nécropole de Saqqarah.

Une pratique ancienne

Cette tradition culinaire a été adoptée et adaptée ensuite par les Grecs et les Romains, et plus tard, elle s'est répandue à travers l'Europe, en particulier en France, grâce notamment à l'influence des communautés juives, qui utilisaient la graisse d'oie et de canard comme moyen de cuisson. Une pratique antique, donc, mais qui ne doit pas pour autant

ne pas être remise en question, comme le souligne Luc Fournier, porte-parole d'Alliance Animale Suisse. «Les canards et les oies sont malheureusement encore trop souvent considérés comme des animaux de rente qui ne ressentent rien, mais ce n'est pas parce qu'ils n'expriment pas leur peur et leur douleur que le gavage n'est pas cruel. En leur faisant ingurgiter, à l'aide d'un embout, de 400g à 1kg de maïs concassé deux fois par jour, on les stresse et on leur inflige des violences durant 10 à 18 jours.»

”

Je crois que l'on doit laisser nos clients choisir de consommer ce qui leur fait plaisir.

François Villard

Patron du Cheval Blanc, à Orvin

Faut-il donc renoncer définitivement au foie gras? Là encore, Luc Fournier nuance le propos. «Il est possible de profiter de ce qu'avaient observé les Egyptiens et d'en tirer parti, sans pour autant gaver les animaux. On peut produire, en nettement plus de temps certes, l'équivalent du foie gras du point de vue gustatif, mais comme «foie gras» est une appellation contrôlée exigeant certaines conditions qui ne peuvent être remplies sans gavage, cette alternative porte d'autres noms comme «foie fin». Les consommateurs n'y voient souvent que du feu, mais c'est une diffé-



Le foie gras, un mets incontournable en période de fêtes pour certains.

Keystone

rence qui a une importance fondamentale pour le bien-être animal.»

Une alternative à laquelle Migros, qui ne vend pas de foie gras gavé dans son assortiment national, mais seulement régionalement en Suisse romande et au Tessin, a toujours été sensible en choisissant notamment les produits Labeyrie, dont certains entrent dans cette catégo-

rie. Cette année, le géant orange a même fait un pas de plus en proposant une alternative non gavée (et non végane) — le «happy foie». «Ce produit est vraiment similaire au foie gras gavé et peut enfin être proposé aux qualités et quantités exigées», confirme Tristan Cerf, porte-parole de Migros. De son côté, Coop a tout simplement résolu le problème en ne

vendant pas de foie gras, et ceci depuis plus de 20 ans, et ne propose actuellement pas de foie gras végétalien dans son assortiment.

Qu'en pensent les restaurateurs qui continuent à le proposer, notamment en période de fêtes? «Certes, le foie gras est devenu extrêmement cher, et il n'est pas accessible à toutes les bourses», relève François Vil-

lard, patron du Cheval Blanc, à Orvin. «Personnellement je crois que l'on doit laisser nos clients choisir de consommer ce qui leur fait plaisir, et pour ma part, je ne renoncerais ni à ma terrine de foie gras aux truffes ni à mon foie gras poêlé, n'en déplaise à celles et ceux qui venaient en douce arracher mes pancartes pendant la nuit. Maintenant, je les ai vissées au mur, comme ça le problème est résolu.»

A chacun de décider

Le chef ne renoncera pas non plus à ses cuisses de grenouille, pour lesquelles toute la Suisse alémanique se déplace à Orvin. «J'en commande en quantité, chaque année à la même personne qui me livre le foie gras. Ce ne sont pas des animaux maltraités, les conditions ne sont plus les mêmes que par le passé.»

Un point de vue que ne partage que partiellement Gêrôme Abbadie, patron du Restaurant de La Chaux-d'Abel, à La Ferrière. «Nous faisons du foie gras et du saumon uniquement pendant le mois de décembre, car il y a de la demande. En général, nous privilégions toujours les produits locaux, à part dans ce cas précis. S'il y avait interdiction, cela réglerait le problème une fois pour toute et je serais quitte de me poser des questions d'éthique», relève-t-il.

Chacun devra donc décider, au moment de choisir son menu de Nouvel An, l'alternative qui lui convient le mieux, en son âme et conscience. «Notre but n'est pas de réprimander le consommateur, mais de sensibiliser la population et d'encourager une réflexion plus large sur les importations que l'on autorise. Il y a une certaine hypocrisie à contourner nos propres interdictions, comme le gavage, pour se fournir à l'étranger pour des denrées produites dans les conditions que l'on prohibe», conclut Luc Fournier.

Le projet de barrage du Triftsee bloqué par des écologistes

Oberland bernois La construction d'un barrage et d'une centrale énergétique sur le Triftsee est retardée d'au moins deux ans. Les écologistes d'Aqua Viva et de la Société du Grimsel font opposition.

Les Forces motrices d'Oberhasli ont annoncé vendredi le report du projet de barrage du Triftsee, après que les deux organisations écologistes d'Aqua Viva et de la Société du Grimsel ont attaqué l'octroi de la concession. Il revient désormais, dans un premier temps, au Tribunal administratif de trancher.

Aqua Viva dispose du droit de recours associatif qui lui permet, si elle le souhaite, de s'op-

poser à la concession jusqu'au Tribunal fédéral. Si l'affaire devait aller jusque-là, les porteurs du projet craignent dans le meilleur des cas un report de trois ou quatre ans.

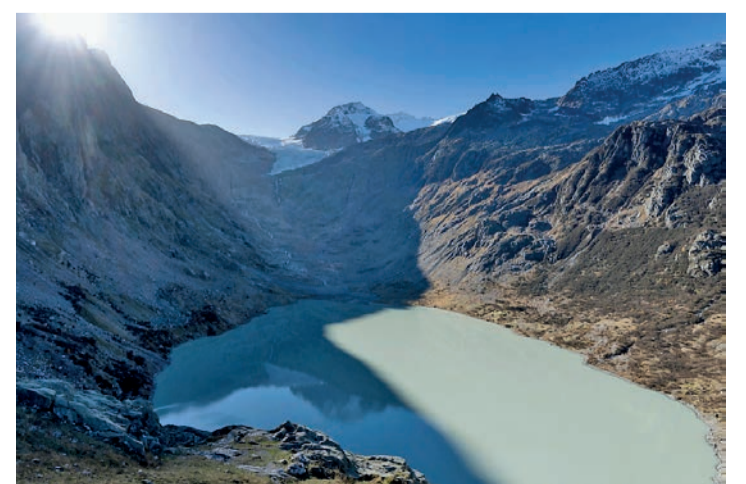
Feu vert du Grand Conseil

Les Forces motrices d'Oberhasli (KWO) prévoient, dans le cadre de la stratégie énergétique 2050, une nouvelle centrale sur le lac glaciaire du Trift,

qui permettrait de produire 145 gigawattheures d'électricité d'origine renouvelable par an.

Le Grand Conseil a donné son feu vert. Plusieurs grandes organisations écologistes comme Pro Natura, le WWF ou Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage ont été consultées et associées, mais Aqua Viva et la Société du Grimsel ont refusé de participer à l'élaboration du projet. Au-

jourd'hui, l'eau du lac est déjà captée à la station supérieure du téléphérique et acheminée soit à la centrale de Hopflaunen, soit vers celles de la vallée de l'Aar. A l'avenir, l'eau serait captée et turbinée à la nouvelle centrale, à la station supérieure du téléphérique. Ces quelque 400 mètres de dénivelé gagnés permettraient de produire les 145 gigawattheures d'électricité supplémentaires. ats



Le glacier et le lac de Trift, dans l'Oberland bernois.

Keystone/Gaëtan Bally