

FORUM ALP'24

Les produits régionaux, des moteurs de développement dans les Alpes

Les Alpes recèlent un immense trésor de produits régionaux et de traditions culinaires. Il est essentiel de vivre, de protéger et de préserver ces traditions tout en promouvant le développement durable.

Le thème central du premier Forum Alp'24 qui se déroulera le 8 novembre 2024 au Culinarium Alpinum à Stans (NW) s'intitule «Les produits régionaux, moteurs du développement dans les Alpes». La conférence internationale abordera les questions liées au développement durable dans les régions alpines.

La fondue et la raclette sont des plats suisses connus dans le monde entier et originaires des Alpes suisses. Ces plats traditionnels à base de fromage sont également présents dans les Alpes occidentales italiennes et françaises. Un autre exemple est les macaronis du chalet, le plat nourrissant des alpages de Suisse centrale. Le Chäsgetschäder, un plat au fromage composé de pain rassis, de fromage et de lait originaire du district de Prättigau dans les Grisons, est en revanche réservé aux connaisseurs. Il en va de même pour le dessert du canton d'Uri Bristner Nidle, composé de poires sé-



La mission du Culinarium Alpinum consiste à relever les défis et à saisir les opportunités dans les Alpes. C'est la raison pour laquelle le jeune centre de compétences a mis sur pied le premier Forum international Alp'24, qui aura lieu le 8 novembre à Stans. CULINARIUM ALPINUM

chées cuites au vin et d'une bonne dose de crème.

Préserver la diversité de la cuisine alpine

Ces quelques exemples de la grande diversité de la cuisine alpine ont des points communs importants:

- ils sont préparés avec des aliments régionaux provenant des Alpes. Les plats traditionnels sont des plats à base de farine, de produits laitiers, de viande et de fruits, qui sont conservés par séchage ou fumage;

- la cuisine alpine est simple dans sa préparation, nourrissante et axée sur le travail des paysans de montagne et des bergers;

- la simplicité va souvent de pair avec le génie de la gourmandise;

- certains plats alpins peuvent être préparés avec des restes, comme du pain rassis.

Il s'agit de vivre et de développer cette tradition culinaire, c'est ce à quoi s'emploie le Culinarium Alpinum de Stans. Les thèmes de la durabilité sont

particulièrement importants pour l'avenir des Alpes. Car le changement climatique touche durement les Alpes et de nombreuses régions souffrent de l'exode, ce qui provoque un recul de l'agriculture.

Discuter de l'avenir

La mission du Culinarium Alpinum consiste à relever les défis et à saisir les opportunités dans les Alpes. C'est la raison pour laquelle le jeune centre de compétences a mis sur pied le premier Forum international Alp'24, qui aura lieu le 8 no-

vembre à Stans. Les principales questions du forum sont:

- Comment préserver, entretenir et faire connaître le patrimoine culturel immatériel des Alpes et ses traditions alimentaires?
- Quelles opportunités économiques pouvons-nous offrir dans la région alpine?
- Comment pouvons-nous contribuer à une gestion durable de la nature et du climat?
- Comment pouvons-nous renforcer les communautés alpines grâce au savoir et à la participation, et ainsi accroître leurs opportunités?

Le forum abordera ces questions clés à l'aide de diverses méthodes, allant d'exposés à des ateliers, et toujours avec de nombreuses possibilités d'échanges et de discussions avec les participants. Ainsi, le forum offre une plateforme d'échanges unique et un réseau pour les acteurs des pays alpins qui souhaitent coopérer et dialoguer au-delà des régions et des frontières.

Le forum s'adresse aux entreprises agricoles, de transformation et de commerce, aux professionnels du développement régional et du tourisme, à la restauration et à l'hôtellerie, aux diffuseurs de connaissances agricoles, aux associations sectorielles et aux pouvoirs publics.

Remise du prix «Cercle régional»

Dans le cadre du forum, la distinction Cercle régional sera

décernée à une région nommée. Avec le Cercle régional, le Secrétariat d'État à l'économie et l'Office fédéral de l'agriculture récompensent tous les deux ans une région. Cette année et à l'issue du Forum Alp'24, la récompense sera décernée à une région qui a réussi à mettre en relation la production locale avec la gastronomie et l'hôtellerie grâce aux produits du terroir.

LUKAS KILCHER,
DIRECTEUR D'AGRIDEA
ET CONSULTANT
DU CULINARIUM ALPINUM

INFORMATIONS UTILES

<https://alp24.ch/fr/>

Du 8 au 10 novembre 2024, le Culinarium Alpinum invite pour la première fois les sept pays alpins à participer au concours international Alp'24 à Stans. Le premier marché international et concours des produits régionaux alpins permet de montrer la diversité culinaire des différentes régions alpines et de gagner une précieuse reconnaissance dans le cadre des concours internationaux. Un jury d'experts récompensera les meilleurs produits en leur décernant des médailles. Le public est invité à flâner sur un marché de dégustation, où il pourra déguster et acheter des produits.

La page web du Forum Alp'24 offre toutes les informations y compris le programme et la possibilité de s'inscrire. <https://alp24.ch/fr/forum>

ÉNERGIES RENOUVELABLES

Résultats dans les urnes mi-figue mi-raisin à propos de parcs éoliens

Pierre-André Cordonier

Trois projets d'installations d'éoliennes étaient soumis à la décision des citoyens des communes concernées dimanche dernier, dont celui des Quatre Bornes qui a essuyé un échec.

Trois votes dans trois communes dimanche 22 septembre ont décidé du sort de projets d'installations d'éoliennes. Grosse déception du côté des 23 agriculteurs qui portaient celui des Quatre Bornes à Sonvilier (BE). Malgré les modifications apportées avec le retrait de l'hélice la plus contestée, la collaboration avec des organisations comme Pro Natura ou le WWF et les mesures écologiques mises en place, le projet, lancé il y a plus de quinze ans, a été refusé par 309 voix contre 259 sur sa partie bernoise. La participation a atteint plus de 70%.

L'objet avait été remis en votation sur demande de citoyens, après un refus dans les urnes en 2020 à 4 voix d'écart qui a



Un projet a été accepté dimanche dernier et deux autres refusés, dont un lors d'un vote consultatif. ISTOCK

suivi un premier vote consultatif pourtant favorable. Sur les neuf éoliennes prévues, six ne seront donc pas construites. Quant aux trois sises sur la partie neuchâteloise, elles font l'objet d'oppositions.

«Nous encaissons le choc assez durement, relève Pascal Gilomen, membre du comité d'initiative, le projet d'installer des éoliennes est stoppé pour les dix prochaines an-

nées au moins.» Les agriculteurs perdent une bonne partie de leur mise de départ.

Les promoteurs du parc regrettent une campagne intensive menée par les opposants, avec en tête le skieur Didier Cuhe qui a construit un manoir dans la région. «Une certaine méfiance de la population vis-à-vis du Conseil communal, le fait de revoter, mal perçu par certains, des citoyens fâchés

contre les agriculteurs et un gros projet de parc solaire accepté dans la commune voisine de Saint-Imier, mais pas du goût de tout le monde, ont participé à ce résultat», analyse Pascal Gilomen.

Bullet pour l'éolien

Succès en revanche pour le parc éolien de La Grandsonnaz (VD): les citoyens de la commune de Bullet ont accepté à 196 voix contre 174 (participation 73,4%) l'installation de cinq éoliennes sur les quinze que compte le projet. Les trois autres Communes de Fiez, Fontaines-sur-Grandson et Mauborget ont donné leur aval sans faire voter leur population. Des ONG ont toutefois déposé un recours.

Le projet d'implantation d'un parc éolien sur le site des Collines de la Sonnaz a été, lui, refusé en vote consultatif à Belfaux (FR) par 634 voix contre 339, en accord avec l'avis du conseil communal.

L'organisation Paysage libre Suisse a mis en exergue, suite à ces résultats, la réticence de la population face à l'installation de parc éolien. Suisse Éole, en revanche, souligne que sur 38 votations sur ce sujet en Suisse, 31 se sont conclues en faveur des éoliennes.

FROMAGE

Les Swiss Cheese Awards ont désigné leurs vainqueurs

Pauline Clerc

Lors des Swiss Cheese Awards, trente-deux lauréats ont été élus. Ils tenteront de remporter le titre de «Swiss Champion» le 4 octobre 2024 à Lugano (TI).

Les Swiss Cheese Awards 2024 ont rassemblé 340 producteurs de fromage qui ont présenté un total de 1103 fromages répartis en trente-deux catégories. Ces spécialités suisses ont été minutieusement évaluées par un jury international sous la houlette de Fromarte, l'association faïtière de artisans suisses du fromage.

Les résultats de cette première phase sont désormais connus. Ainsi, Markus Sturny-Fontana de la Fromagerie de Lanthen, installée dans la commune de Schmitten (FR), a remporté la catégorie du Gruyère AOP. Christophe Lauer de la Fromagerie de Grangettes (FR) a décroché celle du Vacherin fribourgeois AOP. Du côté du Raclette du Valais AOP, la place a été attribuée à Frédéric Stalder de La ferme à Gaby, située à Cham-poussin (VS). C'est Serge André, de la fromagerie éponyme

de Romanel-sur-Morge (VD), qui reçoit le titre du Vacherin Mont d'Or AOP. Le fromager Menno Amstutz de Fornet-Dessous (BE) gagne celui de la Tête de Moine AOP. Sébastien Nicolier de l'alpage Cray-du-Milieu (VD), remporte la catégorie de l'Étivaz AOP.

Finale en octobre

Les trente-deux lauréats de chaque catégorie tenteront de décrocher le titre prestigieux de «Swiss Champion» lors de la grande finale qui se tiendra le 4 octobre 2024 à Lugano (TI). Trois fromages seront couronnés: un fromage à pâte dure, un à pâte mi-dure et un à pâte molle, sélectionnés par un jury de trente-sept membres.

Cette édition, marquée par un nombre record de participants, s'inscrira également dans le cadre de la Festa d'Autunno de Lugano, avec son Cheese Festival, offrant au public l'occasion de découvrir et déguster des fromages primés.

Un concours de plateaux de fromages et le «Laboratoire du goût» organisé en partenariat avec des apprentis cuisiniers viendront compléter le programme. Ces événements permettent aux participants de prouver leur savoir-faire en public, comme l'explique Andréas Leibundgut, chef de projet des Swiss Cheese Awards.