

EN BREF



Les forêts suisses ont souffert l'an dernier, rapporte l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL). Gel tardif et faible pluviométrie ont affecté les chênes, qui ont produit moins de glands. Une pénurie qui pousse les sangliers à fréquenter davantage les zones non boisées, y causant les dégâts que l'on connaît.



Des chercheurs de l'Institut Adolphe-Merkle, à l'Université de Fribourg, ont développé une batterie biocompatible inspirée de l'anguille électrique. Elle pourrait être utilisée comme source d'énergie pour des pacemakers, capteurs ou prothèses, par exemple. L'étude a été publiée dans la revue *Nature*.



Eleanor n'a pas eu que des effets négatifs dans le Jura: les intempéries du début de l'année ont également contribué à une remise à niveau des réserves d'eau. Plusieurs communes du canton ont ainsi pu lever les restrictions mises sur pied en 2017, même si de longues périodes de pluie sont nécessaires pour que les nappes phréatiques se remplissent de manière optimale.

LA SEMAINE

Projet d'alliance laitière

 La société familiale Translait, fondée dans le canton de Fribourg en 1953, envisage de s'allier avec le géant chinois de l'agroalimentaire Synutra pour fabriquer du lait en poudre dans la Broye, selon une information parue dans *La Liberté*. L'objectif est de construire un centre pour sécher le petit-lait qui sera transformé en poudre. Le site pressenti est celui qu'occupait l'entreprise de santé animale Elanco, à Saint-Aubin. Le terrain de 125 hectares a été racheté par l'État au printemps dernier.

Genève soigne ses oiseaux

 «Nous avons explosé les réceptions d'oiseaux blessés ou malades cette année, signale à la *Tribune de Genève* Patrick Jacot, président et fondateur du Centre ornithologique de réadaptation de Genthod (COR). En temps normal, nous soignons de 1000 à 1100 individus par an, mais pour 2017 nous en sommes à plus de 1600.» Il craint que l'arrivée de l'hiver ne vienne compliquer les choses. Car avec le froid, les dangers se multiplient. Le COR est joignable au 079 624 33 07. Son site www.cor-ge.ch regorge aussi de bons conseils.

Étalons plus discrets à Glovelier

 Une fois n'est pas coutume, la traditionnelle Sélection nationale des étalons FM-Glovelier réunira moins d'étalons franches-montagnes qu'elle en a l'habitude. C'est pourquoi, avec 48 candidats inscrits (contre 59 l'an dernier), la manifestation se déroulera cette année sur un jour uniquement, le samedi 13 janvier. Deux tiers des étalons 32 qui seront présentés appartiennent à des propriétaires du Jura et du Jura bernois. Les 16 autres proviennent de toute la Suisse, dont trois du canton de Fribourg et un du canton de Vaud.

Eleanor moins fort que Lothar

 La tempête *Eleanor* a causé beaucoup moins de dégâts dans les forêts que *Lothar* en 1999, selon les premières estimations de la direction de l'Économie publique du canton de Berne. La tempête, qui a traversé la Suisse le 3 janvier, a couché quelque 400 000 m³ de bois dans le canton. Les rafales d'*Eleanor* ont atteint 180 km/h. La majeure partie des dégâts consistent en des chutes ou des casses d'arbres isolés. Les régions les plus touchées ont été les Préalpes et le Plateau.

Le roi des forêts finit en copeaux

 Leur fin de carrière aura été des plus écologiques grâce à l'initiative prise il y a sept ans par la Ville de Neuchâtel pour recycler les sapins de Noël. Plus de 200 conifères sont passés à la déchiqueteuse à l'occasion de la 7^e Fête du sapin, samedi dernier, organisée sur l'esplanade de la Maladière. Transformés en copeaux, les arbres iront garnir les plates-bandes de la ville.

Un whisky suisse 13 étoiles

 On connaît le Valais pour l'excellence de ses vins. On parlera désormais aussi de ce canton viticole pour ses whiskies, notamment ceux produits par la Sempione Distillery. En effet, le magazine *Whisky-Time* a distingué le distillateur Fredy Lengen, de Glis, pour son «1815/13 Sterne». C'est la première fois que ce Haut-Valaisan, qui produit des whiskies depuis 2011, prenait part à la compétition. Son whisky, réalisé à partir de seigle et d'orge, a convaincu le jury, lors d'une dégustation à l'aveugle menée en décembre à Berne.

Michel Rochat président

 L'actuel directeur de l'École hôtelière de Lausanne (EHL), Michel Rochat, reprendra, dès le 1er janvier 2019, la présidence du comité de direction de l'Office des vins vaudois (OVV). Il succède à ce poste à Pierre Keller, dont le mandat ne peut plus être prolongé, et participera aux séances du comité dès le 1er juillet 2018, informe le Conseil d'Etat. Entre 2008 et 2010, Michel Rochat a par ailleurs été directeur général de l'enseignement supérieur du Canton de Vaud. Fin 2017, un nouveau directeur de l'OVV a été également annoncé en la personne de Benjamin Gehrig, diplômé de l'EHL.



© TIERWELT

LA PHOTO Les amis des petits animaux étaient à la fête

Plus de 10 000 lapins, volailles, pigeons, oiseaux et cochons d'Inde ont animé les allées de Forum Fribourg, le weekend dernier. Mise sur pied par la Fédération fribourgeoise des éleveurs de petits animaux, cette grande exposition-concours d'aviculture, cuniculture et colombophilie a attiré plus de 30 000 visiteurs venus de toute la Suisse. Un succès sans précédent qui a comblé les participants comme les organisateurs. Plus d'infos: www.fribourg2018.ch

ÉCLAIRAGE



NOTRE INVITÉE

Carine Suter

Chargée de projet pour le label «Fait maison» depuis 2017, elle est au bénéfice de vingt ans d'expérience dans l'événementiel et l'administration.

Lancé en septembre 2017 par GastroSuisse, SlowFood, la FRC et la Semaine du goût, le label «Fait maison» séduit les restaurateurs romands.

Quelles valeurs véhicule ce label «Fait maison»?

► Ce label souhaite distinguer, sur une base volontaire, les restaurateurs dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, avec des produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, sans recours aux plats et produits précuisiénés. Les objectifs du label sont de répondre au désir de transparence des consommateurs, de lutter contre l'uniformisation du goût et de valoriser le savoir-faire de la gastronomie helvétique. Le respect du cahier des charges est contrôlé premièrement lors d'une visite initiale d'un expert de la Fédération romande des consommateurs (FRC). Cela dès que la partie administrative est en ordre: cotisation réglée et convention renouvelée, puis lors de visites inopinées prévues tous les deux ans. Le manuel et la liste de contrôle ont été élaborés en collaboration avec l'Organisme intercantonal de certification.

Quels restaurants sont-ils déjà labellisés en Suisse romande?

► En ce début d'année 2018, plus de 200 établissements sont déjà labellisés ou en voie de l'être. Ce qui est un bon résultat. Nous espérons réunir 300 établissements en Romandie d'ici à la fin de cette année! Il y a 75 restaurants qui disposent déjà du label «Fait maison» et cinquante-sept qui sont en cours d'affiliation. Huitante-deux autres établissements ont déjà fait la demande depuis le lancement du label. La liste des auberges, cafés et restaurants qui se sont engagés à proposer une cuisine authentique et de qualité répondant aux exigences du label est disponible sur notre site internet.

Ce nouveau label est encore relativement peu connu. Comment comptez-vous accroître sa visibilité auprès du grand public?

► Nous allons lancer plusieurs actions par le biais des supports médiatiques de nos quatre partenaires qui sont GastroSuisse, SlowFood Suisse, la Fédération romande des consommateurs et la Semaine du goût. Nous entamerons également des collaborations avec différents guides spécialisés comme le Guide Bleu, le Passeport Gourmand ou Fourchette, afin de mieux faire connaître notre label et notre logo: une planchette. Le projet pilote a été lancé en Suisse romande, mais après évaluation, nous espérons l'élargir à la Suisse alémanique, dès 2019.

+ D'INFOS www.labelfaitmaison.ch

MARJORIE BORN