

Economie locale

Quelle originalité ?

Le bio, le vert, le terroir, l'agriculture intégrée, tout le monde en parle. C'est une mode, avant un vrai choix de société. Certes nos agriculteurs sont les meilleurs mais ils sont aussi les plus chers. La santé n'a pas de prix, les bons produits non plus. Mais est-ce que l'agriculture pratiquée en Suisse est écologique? On peut sérieusement en douter si nous prenons tous les éléments de la chaîne de production dans le décompte du CO2. Mais c'est un autre débat. Notre agriculture fait partie aussi de l'industrie touristique. Il faut l'admettre. Le petit paysan proche de la nature, statistiquement est plus présent à Zürich que dans les Préalpes. C'est à Zürich que les écologistes sont les plus actifs.



Economie locale... Quelle originalité?

Cheyres et son vignoble

Le bio, le vert, le terroir, l'agriculture intégrée, tout le monde en parle. C'est une mode, avant un vrai choix de société. Certes nos agriculteurs sont les meilleurs mais ils sont aussi les plus chers. La santé n'a pas de prix, les bons produits non plus. Mais est-ce que l'agriculture pratiquée en Suisse est écologique? On peut sérieusement en douter si nous prenons tous les éléments de la chaîne de production dans le décompte du CO2. Mais c'est un autre débat. Notre agriculture fait partie aussi de l'industrie touristique. Il faut l'admettre. Le petit paysan proche de la nature, statistiquement est plus présent à Zürich que dans les Préalpes. C'est à Zürich que les écologistes sont les plus actifs.

La meilleure source d'énergie durable, est celle que l'on ne consomme pas! Aujourd'hui, tous les débats peuvent être faits. Les conférences peuvent se succéder. Dans les pays riches, nous avons dépassé les limites de notre droit aux ressources naturelles. Les pays en développement se mettent à consommer comme nous. Ce sera la catastrophe dans 30 ans déjà, à moins que... Il ne faut pas rêver, en l'état du comportement humain rien ne sera envisagé tant qu'il n'y aura pas d'autres Fukushima. D'ailleurs on a déjà oublié cette catastrophe, japonaise avant d'être nucléaire. Les nuages radioactifs ne nous ont pas inquiétés. Tout va très bien madame la Marquise.

Pour obtenir des résultats il faudra changer fondamentalement certaines habitudes. On peut donner six semaines de vacances mais seulement aux personnes qui font un jardin et passent toutes leurs vacances en Suisse (Ce n'est pas mon cas). Le retour à la nature, au bien-être, ce n'est pas travailler sous pression pour 3, 4, 5, 6 semaines de vacances et déprimer. C'est avoir un rythme qui colle à la nature, mais est-ce possible pour tous? Ce que l'on sait, c'est que la France qui travaille moins que nous, va mal. Le moral des Français est au plus bas. Les Grecs qui travaillent peu, sont en faillite et malheureux. Les Italiens tremblent. Les Portugais arrivent en Suisse. Les Espagnols ont perdu confiance en l'avenir. Dans cette tourmente, notre pays va-t-il encore rester compétitif? Dans 2 ans déjà, vous le saurez. Si notre premier client, l'Europe, va mal nous payerons aussi la facture.

Dans cette tourmente, prenons exemple sur les vigneronnes de notre région, La Broye fribourgeoise. Ce petit vignoble, le seul 100% sur notre canton ne couvre que 10 hectares. Un mouchoir de poche. C'est une bonne vingtaine d'amis, réunis en une association, qui font leur vin par plaisir avant de chercher le profit. En 30 ans, ils ont fait des efforts pour améliorer leurs produits. Passez à leur cave, à Cheyres, c'est contribuer à l'économie locale. C'est économiser de l'énergie. C'est garder un bijou dans un microclimat, une ressource naturelle.

Pinot Noir, Chasselas, Garanoir, Gamaret sont les cépages de ce coin de vignes. Les vigneronnes stockent le soleil de l'été, vous le mettent en bouteille et vous pouvez ainsi recharger vos batteries avec modération quand le soleil est palot. La cave, à Cheyres, est ouverte le jeudi de 17h à 19 h et le samedi de 10h à midi. Vous pouvez aussi passer vos commandes en appelant Roland Pillonel au 026 663 80 23. Vous étonnerez vos amis en ouvrant une bouteille de vin de la Broye. Vous pourrez leur tenir un vrai discours écologique en faisant santé. Un produit proche, naturel et du soleil stocké en bouteille. L'économie locale c'est aussi découvrir son terroir. Prochaine soirée IRO, 29 février, 18h, au Bowling de Sévaz. Entrée libre et gratuite.

Narcisse Niclass www.pme-eh.ch

La meilleure source d'énergie durable, est celle que l'on ne consomme pas 1 Aujourd'hui, tous les débats peuvent être faits. Les conférences peuvent se succéder. Dans les pays riches, nous avons dépassé les limites de notre droit aux ressources naturelles. Les pays en développement se mettent à consommer comme nous. Ce sera la catastrophe dans 30 ans déjà, à moins que... Il ne faut pas rêver, en l'état du comportement humain rien ne sera envisagé tant qu'il n'y aura pas d'autres Fukushima. D'ailleurs on a déjà oublié cette catastrophe, japonaise avant d'être nucléaire. Les nuages radioactifs ne nous ont pas inquiétés. Tout va très bien madame la Marquise.

Pour obtenir des résultats il faudra changer fondamentalement certaines habitudes. On peut donner six semaines de vacances mais seulement aux personnes qui font un jardin et passent toutes leurs vacances en Suisse (Ce n'est pas mon cas). Le retour à la nature, au bien-être, ce n'est pas travailler sous pression pour 3, 4, 5, 6 semaines de vacances et déprimer. C'est avoir un rythme qui colle à la nature, mais est-ce possible pour tous? Ce que l'on sait, c'est que la France qui travaille moins que nous, va mal. Le moral des Français est au plus bas. Les Grecs qui travaillent peu, sont en faillite et malheureux. Les Italiens tremblent. Les Portugais arrivent en Suisse. Les Espagnols ont perdu confiance en l'avenir. Dans cette tourmente, notre pays va-t-il encore rester compétitif? Dans 2 ans déjà, vous le saurez. Si notre premier client, l'Europe, va mal nous payerons aussi la facture.

Dans cette tourmente, prenons exemple sur les vigneronnes de notre région, La Broye fribourgeoise. Ce petit vignoble, le seul 100% sur notre canton ne couvre que 10 hectares. Un mouchoir de poche. C'est une bonne vingtaine d'amis, réunis en une association, qui font leur vin par plaisir avant de chercher le profit. En 30 ans, ils ont fait des efforts pour améliorer leurs produits. Passez à leur cave, à Cheyres, c'est contribuer à l'économie locale. C'est économiser de l'énergie. C'est garder un bijou dans un microclimat, une ressource naturelle.

Pinot Noir, Chasselas, Garanoir, Gamaret sont les cépages de ce coin de vignes. Les vigneronnes stockent le soleil de l'été, vous le mettent en bouteille et vous pouvez ainsi recharger vos batteries avec modération quand le soleil est palot. La cave, à Cheyres, est ouverte le jeudi de 17h à 19 h et le samedi de 10h à midi. Vous pouvez aussi passer vos commandes en appelant Roland Pillonel au 026 663 80 23. Vous étonnerez vos amis en ouvrant une bouteille de vin de la Broye. Vous pourrez leur tenir un vrai discours écologique en faisant santé. Un produit proche, naturel et du soleil stocké en bouteille. L'économie locale c'est aussi découvrir son terroir. Prochaine soirée IRO, 29 février, 18h, au Bowling de Sévaz. Entrée libre et gratuite.

PME-CH.ch – Narcisse Niclass

