

ÉDITORIAL

VIETNAM

Bouc émissaire

Par Antoine Gessler

■ Condamné à treize ans de prison par le régime communiste au pouvoir au Vietnam, Pham Hong Son est le premier cyber-dissident ainsi frappé. Mais la lourdeur du verdict trahit bien l'inquiétude d'une dictature qui voit lui échapper le contrôle absolu de l'information et de l'usage du droit d'expression.

Les gouvernements totalitaires ont de moins en moins de prise pour neutraliser une nouvelle forme d'opposition grandissante. La jeunesse, férue d'informatique, développe un talent efficace pour se glisser sur les milliers de connexions qui tissent la toile de l'internet. Une jeunesse qui exprime son ras-le-bol à travers l'univers du virtuel. Face à des dirigeants qui réfléchissent encore en termes de Guerre froide, les cyber-dissidents ont la partie belle.

Hanoï peut ainsi restreindre l'accès au réseau, mais la globalisation en marche entraîne une multiplication à l'infini des portails et des sites. Au XX^e siècle il suffisait de surveiller la radio, la télévision et la presse écrite. En saisissant un journal, les tyrans obligeaient à reconstruire de lourdes infrastructures, animées par des spécialistes représentant des métiers divers. Aujourd'hui, il suffit d'un disque dur, d'un écran, d'un clavier, d'un modem et d'un peu de culot. La hausse du niveau de vie, en Asie notamment, a considérablement réduit les coûts du matériel nécessaire et offert au plus grand nombre la possibilité de l'acquiescer. En définitive, seule la pauvreté permet le maintien dans le carcan de l'autocratie comme dans une Afrique souffrant de pénuries généralisées.

Sur les autoroutes de l'information, régler la circulation devient de plus en plus ardu. Pour ceux qui ont érigé la censure et la répression en mode de fonctionnement politique, la guerre semble désormais perdue. Même si des escarmouches provoqueront encore bien des drames à l'image du destin promis à Pham Hong Son. Ce dernier apparaît comme un bouc émissaire qui cristallise la haine engendrée par l'impuissance de puissants de plus en plus vacillants sur leur trône. Car dans l'anonymat de leur ordinateur d'autres contestataires s'approprient déjà à prendre le relais. ■

Le Raclette fa

Notre canton et sa reine fétiche ont envahi la place Fédérale pour prouver que notre fromage à raclette méritait bien son AOC. Démonstration concluante.

Peut-on être à la fois traditionnel et original? Oui sans aucun doute. Le Raclette

du Valais le prouve en tout cas, cette année, en lançant une campagne promotionnelle pour le moins inédite et destinée à faire connaître loin à la ronde son authenticité. But de la manœuvre lancée en grande pompe ce mercredi sur la place Fédérale à Berne: faire prendre conscience à tout le pays que le Raclette du Valais est à ce point unique et inimitable qu'il mérite bien d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Un défi que la commission de marketing *Fromage du Valais* et son président Guy Bianco sont prêts à relever. Rencontre.

– **Pourquoi vouloir à tout prix réserver le terme raclette aux fromages valaisans?**

– Parce que la raclette est associée par la majorité des Suisses au Valais. Et parce que nos produits se distinguent par leur qualité et leur authenticité. Parce qu'un fromage au lait cru n'a rien à voir avec une meule fabriquée avec du lait pasteurisé.

– **Mais Raclette Suisse fait justement remarquer que notre canton – qui produit un fromage sur dix dans le pays – ne pourra jamais satisfaire la demande à lui tout seul!**

– Le but de notre demande d'AOC n'est pas d'interdire à d'autres cantons de produire des fromages à fondre. Nous voulons simplement éviter toute confusion dans l'esprit du grand public. A l'exemple de la feta grecque désormais protégée par le label AOC, alors que les Allemands et les Nordiques en produisaient dix fois plus que les Hellènes.



Guy Bianco et Maurice Chevrier unis pour défendre l'AOC raclette.

le nouvelliste

– **La campagne lancée ce mercredi à Berne se veut en tout cas inédite...**

– Trop de gens ignorent encore la valeur et l'originalité de nos produits. Pour combler cette lacune, nous avons en effet misé sur une communication fraîche et pleine d'humour. Avec en vedette, une Miss Raclette pour le moins atypique, puisque Adonis pèse 665 kilos.

– **A travers certains messages, vous faites même dans la provocation?**

– C'est vrai! Mais n'est-ce

pas là l'un des moteurs de toute bonne publicité? Cette campagne n'oublie cependant pas d'insister sur les valeurs traditionnelles de nos fromages, leur enracinement dans une région; les liens avec la nature ou l'authenticité. C'est donc par des clins d'œil que cette campagne renvoie aux conceptions fondamentales sans passer par des clichés poussiéreux.

– **Comment comptez-vous faire passer ce message novateur?**

– Au travers d'affiches, d'annonces, de brochures diverses, mais aussi via l'internet, sur des pages, elles aussi, imaginatives et divertissantes.

– **Cet effort a bien sûr un prix?**

– La Commission marketing du fromage valaisan dispose d'un budget annuel de 400 000 francs, couvert par le biais d'une redevance perçue auprès des producteurs, sur chaque kilo de fromage.

Propos recueillis par Pascal Guex

Des fromages si différents

■ *«Il n'y a pas que l'histoire pour démontrer que le Raclette est l'une de nos spécialités.»*

Président de la Fédération laitière valaisanne, Maurice Chevrier s'est livré à un vibrant plaidoyer en faveur des fromages au lait cru de notre canton, hier, dans un décor qu'il connaît bien. A deux pas du Palais fédéral, le conseiller national a tenu à souligner que *«la flore particulière et typique du Valais influence notablement le goût du lait et du fromage qu'on en tire»*. D'où l'importance pour le Raclette du Valais d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée, cette AOC – marque de qualité et de tradition – *«qui protège des abus et renforce la position des producteurs»*.

Le hic, c'est que quarante-neuf recours ont été déposés contre la requête valaisanne, une majorité des opposants contestant le désir de voir l'appellation *«Raclette»* exclusivement réservée aux fromages de notre canton. Maurice Chevrier s'est attaché à démontrer que ces deux visions du Raclette ne pouvait pourtant pas coexister sous une même appellation.

«Ce sont deux produits différents. Le Raclette du Valais est produit avec du lait cru et il bénéficie d'une teneur en matière grasse complète. Toujours rond, il est la fierté de fromageries artisanales.» Rien de tout cela du côté du *Raclette Suisse*, fabriqué majoritairement à base de lait pasteurisé, standardisé, parfois conditionné en pièces... carrées. Un produit qui porte la signature de fromageries industrielles, bénéficiant donc de coûts de production plus bas. **PG**

L'INVITÉ

Le français au rancart



■ Inquiète de la dégradation de la langue française et de sa mise en sourdine progressive au profit de l'anglais, une

équipe de journalistes et de chercheurs romands vient de créer une fondation pour la défense du français et des langues minoritaires.

Pas de quoi fouetter un chat a priori: le problème est connu et identifié depuis longtemps et, faute de mobiliser les foules, ressurgit périodiquement dans les journaux comme un marronnier avant de retomber aussitôt dans l'oubli. Il mérite pourtant qu'on s'y attarde.

Première constatation: l'abâtardissement du français souffre non seulement de la force d'attraction

mais aussi, paradoxalement, de la corruption de l'anglais. La maîtrise plus qu'aléatoire de l'anglais par l'immense majorité de ses locuteurs in-

ternationaux altère aussi, par capillarité, le bien parler et le bien écrire de la langue maternelle.

Seconde alarme: le français de Suisse romande se trouve doublement menacé. Par l'anglais bien sûr, mais aussi par le suisse-allemand et le français fédéral. Il suffit de lire les actes administratifs fédéraux, les modes d'emploi des jeux, appareils ménagers, médicaments, et plus généralement les notices d'emballage de l'immense majorité des articles vendus dans nos magasins pour constater à quel point le mépris affiché pour notre langue est grand. Il n'est pas une traduction – quand elle existe! – qui n'estropie le français.

Cette évolution resterait plus drôle que méchante si elle ne menaçait pas notre existence même. En effet, l'intrusion de mots étrangers fait oublier les mots français équivalents (on printe au lieu d'imprimer!). Si bien qu'on ne trouve plus les mots

justes, que la langue s'affadit, s'affaiblit au point d'émousser la manière de penser, la sensibilité, la créativité, bref toute la culture. On pense et on ressent d'abord dans sa langue: si celle-ci est pauvre, la pensée s'appauvrit elle aussi.

Plus grave, quand une langue s'efface, ceux qui la parlent s'effacent aussi de la scène. Ce phénomène est très flagrant dans les multinationales et les organisations internationales, où le nombre de cadres francophones ne cesse de diminuer au profit des anglophones. Lesquels, en quelques années, oublient les quelques mots de français qu'ils possédaient à leur arrivée, se retrouvent entre eux, engagé des secrétaires et des assistants anglophones et finissent par évincer complètement le personnel francophone de leur entreprise.

Il y a danger, et pas seulement pour la langue.

Guy Mettan

directeur exécutif du Club suisse de la presse

NON-DITS

Les sectateurs de la louve

■ Le WWF, organisme nuisible pour la survie économique de nos vallées, a fait recours contre l'autorisation donnée par le canton d'abattre la louve du Haut-Valais. Et les écologistes nous rebattent à nouveau les oreilles avec des mesures de protection dont l'insuffisance a été prouvée en France et qui ne sont la plupart du temps pas applicables en Valais à cause de la topographie de notre canton (troupeaux trop petits, etc.). La pire des mesures étant celle des chiens de protection qui font fuir les touristes des alpages. Dans les *Cahiers Rhône-Alpes* de mai 2003, Denis Grosjean, président du Syndicat ovin de l'Ain, déclarait: *«Entre le loup et l'élevage il n'y a pas de coexistence possible. L'expérience nous fait dire que la présence du loup rend l'élevage impossible. Ce sont des animaux avec de grands territoires, mobiles et qui s'adaptent aux moyens de défense mis en œuvre. Par ailleurs, ces moyens de défense sont très lourds*

à mettre en place, mauvais pour nos animaux d'un point de vue sanitaire et ils n'empêchent pas la prédation qui stresse les troupeaux. En zones d'attaque, l'éleveur passe beaucoup de temps en surveillance, un temps qui s'ajoute à sa charge de travail. Si on rassemble tous les soirs le troupeau à la clôture électrique, la charge de travail est importante. On perturbe les brebis au moment où elles s'alimentent le mieux.»

Et Denis Grosjean de conclure dans l'interview donnée à la journaliste Geneviève Wind: *«Le stress insupportable de l'éleveur n'est jamais pris en compte par tous les bouquins de propagande en faveur du gentil loup. Les éleveurs ne peuvent pas être berger dans la journée et sentinelle perdue dans la nuit.»* Les agneaux de Nouvelle-Zélande ont un bel avenir dans nos assiettes...

Vincent Pellegrini

it vachement fort



Les Bernois de la capitale ont souvent découvert ce que raclette au lait cru signifiait. Un vrai bonheur!



Sara Bumann cajolant Adonis, la vedette brigoise de la nouvelle campagne de promotion en faveur du raclette valaisan.

Et les autres AOC?

■ A ce jour, deux spécialités valaisannes ont obtenu le label AOC. Il s'agit de l'**Eau-de-vie de poires Williams du Valais** ainsi que de l'**Abricotine**, désormais à l'abri de toute concurrence déloyale au même titre qu'une dizaine d'autres spécialités helvétiques comme l'**Etivaz** ou le **Gruyère**. Trois autres demandes d'AOC provenant de notre canton sont actuellement en cours de traitement: le **Raclette** bien sûr, mais aussi le **Safran de Mund**, guère contesté, et le **Pain de seigle du Valais**. Pour ce dernier, l'horizon semble se dégager. Un premier préavis favorable de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) avait certes généré nombre d'oppositions. L'OFAG a cependant confirmé sa décision, ce qui a découragé la plupart des opposants. En fait, seule la Coop a choisi de saisir la commission de recours, qui devrait rendre son verdict d'ici à la fin de l'été. Ne resterait alors qu'une possibilité de contester cette AOC: le Tribunal fédéral. Un autre produit phare de l'agriculture valaisanne bénéficie d'une protection: le **Viande séchée du Valais** qui a obtenu l'indication géographique protégée, l'IGP moins contraignante que l'AOC car elle permet d'utiliser du bœuf d'autres cantons, à condition que la viande soit séchée en Valais, «selon un savoir-faire ancestral». PG

Tous fondus de fromage!

Les Bernois n'ont pas boudé leur plaisir. Mission AOC raclette accomplie!

D'accord c'était gratuit! La raclette, au lait cru naturellement, comme le ballon de fendant qui va avec! Il n'empêche, les Bernois de la capitale se sont rués sur cette délicieuse spécialité proposée mercredi sur la place Fédérale, à l'heure du déjeuner, par la commission marketing *Fromage du Valais*.

«On a servi quatre mille raclettes en deux heures et demie», s'enthousiasme Urs Guntern, sous-directeur de la Fédération laitière valaisanne et responsable de l'intendance. Les seize ra-

cleurs ont dû s'employer à fond pour satisfaire la demande. Une vraie perf!

Au bout du compte, cinquante-cinq meules ont été «sacrifiées» sur l'autel de la promotion touristique-agricole. On a même frisé la rupture de stock, tellement l'intérêt des Bernois a dépassé les prévisions les plus optimistes.

Vite, vite, vite!

Cette opération de charme a eu un observateur – et supporter – de choix. Entre deux rendez-vous, le président de la

Confédération et sa garde rapprochée ont fait un saut de puce sous la tente généreusement décorée aux couleurs du Vieux-Pays.

Pascal Couchepin s'est vu servir quatre raclettes, comme autant de fromages proposés au public: un bagnes 98, un orsières, un valais 65 de Tourtemagne, enfin un simplon. Le meilleur? A l'évidence tous délicieux à voir l'empressement mis par l'Octodurien à «poutzer» son assiette. D'ailleurs, secret de polichinelle, Pascal Couchepin aime bien la raclet-

te, parce qu'en homme pressé, confesse-t-il: «C'est vite prêt, vite servi, vite mangé.»

Cela dit, nos parlementaires à Berne ont été associés à cette «Valaisanne connection» en faveur de l'AOC raclette. Tous ont joué le jeu, membres du Conseil national comme des Etats. Les Antille, Cina, Mariétan, Rossini, Jossen et autre Epiney ont même passé le tablier de racleur pour servir le bon peuple bernois qui a trouvé la démarche éminemment sympathique.

Nous aussi! Michel Gratzl



Pascal Couchepin aime la raclette. Vite servie, vite mangée.

PUBLICITÉ

Exposition spéciale jardins & vérandas
Plus de 30 ensembles alu, métal, teck, résine
Importation directe de Chine (container)

	Prix stock	Au lieu de
Table diamètre 120 cm	Fr. 520.-	Fr. 845.-
Fauteuil pour table sans coussin	Fr. 270.-	Fr. 435.-
Chaise longue	Fr. 750.-	Fr. 1230.-
Fauteuil de repos sans coussin	Fr. 335.-	Fr. 550.-
Repose-pieds sans coussin	Fr. 245.-	Fr. 390.-

NOUVEAU
Programme complet en aluminium recouvert de fibres synthétiques résistantes aux intempéries 2 coloris: nature ou rouille

Exclusif Meubles Descartes
Table
avec banc 6 places, bois exotique
Fr. 1250.-

meubles descartes
SAXON

www.meubles-descartes.ch
027 743 43 43