

Actualités



VALAIS

Finale dans le Haut-Valais?

La finale nationale des combats de reines pourrait se tenir prochainement dans le Haut-Valais. Les délégués de la Fédération d'élevage de la race d'Hérens ont accepté de déplacer l'événement de Pra Bardy, à Sion, à Tourtemagne, où une arène permanente devrait être construite. Si le projet aboutit, le Canton disposera enfin d'une structure fixe, attendue depuis des années.

BERNOIS

Pourant passe bien

Production d'électricité renouvelable dans la zone couverte par le parc EnergyPark – abritant les centrales des hauteurs du Jura bernois, la centrale solaire du Mont-Soret et la centrale hydraulique de la Grande Eau – est restée élevée en 2025. Elle a atteint 134,45 gigawattheures, soit 81% de la consommation totale d'électricité de la région. Sa production est compensée par des sources d'énergies renouvelables et sa couverture des besoins en électricité d'une région de 21000 habitants sont uniques en Suisse.

FRIBOURG

Révision partielle de la loi sur les eaux

Le canton de Fribourg révisera partiellement sa loi sur les eaux. Le projet prévoit d'augmenter le taux de subventionnement des projets de protection contre les crues et de revitalisation des eaux, et de supprimer la limite de construction attenante à l'espace réservé aux eaux. La révision répond à deux motions acceptées par le Grand Conseil en 2023, rappelait vendredi dernier la Direction du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement.

Passé à l'archive pour l'histoire de la Gruère

Le Doubs veut se plonger dans l'histoire de l'étang de la Gruère. Pour ce faire, il lance un appel à la population pour rassembler tout type de document visuel lié à l'exploitation de la tourbe : photographies, gravures, peintures, plans, etc. Les documents ayant fonctionné de 1650 à 1950 sont prioritaires. Qui a des documents de ce type peut contacter le Doubs par mail à centre-nature@doubs.ch ou appeler le 032 420 46 71.



Tri de biodéchets et de plastique

En 2024, l'État de Vaud a pour la première fois mené une analyse détaillée de la composition des ordures ménagères. Le résultat après ouverture et tri de plus de 2300 sacs : les poubelles vaudoises contiennent trop de déchets et de plastique. Selon les données, 19,5% du poids annuel des déchets ménagers pourrait être évité au lieu d'être incinéré. Pour réduire ces déchets, le Conseil d'État entend renforcer le tri et le recyclage.

NEUCHÂTEL

Le Laténium fête ses 25 ans

En 1996, la population neuchâteloise avait accepté de créer un musée pour valoriser un patrimoine archéologique exceptionnel. Ouvert en 2001, il est devenu le Laténium, à Hauterive, qui a attiré près de 910 000 personnes depuis son ouverture. Cette année, il fête ses 25 ans. Pour célébrer cet anniversaire, le plus grand musée archéologique de Suisse a prévu, de mars à septembre, une programmation qui veut imaginer les futurs désirables.

GENÈVE

En colère, les vigneronnes ont roulé en ville

Le Conseil d'État genevois veut cofinancer l'arrachage des vignes et a demandé un crédit de 1,2 million de francs auprès de la commission des finances du Grand Conseil. Opposée à l'arrachage, l'Association genevoise des vigneronnes-encaveurs indépendantes a mené une action en tracteurs au centre-ville mercredi dernier. Elle veut la baisse du contingent d'importation et des mesures d'allègement du marché.



2600

Le nombre d'heures cumulées qu'il aura fallu aux 370 bénévoles venus samedi aider au nettoyage de la réserve des Grangettes à Noville (VD). Résultat: ils ont ramassé 105 tonnes de bois et 1,38 tonne de déchets, surtout en plastique.

Mardi dernier, la Semaine suisse du Goût a ouvert les inscriptions pour son édition 2026 qui se tiendra du 17 au 27 septembre. L'occasion de présenter son ambassadrice.



JOSEF ZISYADIS

Cofondateur et directeur de la Semaine suisse du Goût

«Nos parrains et marraines ne sont pas toujours issus du lieu que nous déclarons «Ville du Goût». Mais cette année, avec la cheffe zurichoise Zineb Hattab, c'était une évidence. À 35 ans, une étoile Michelin et un mérite culinaire suisse l'an dernier, elle réalise une cuisine entièrement végétale. Sa conception de la nourriture locale et sa pratique qui sublime les restes nous ont paru emblématiques d'un style très actuel du bien-manger. Avec sa présentation, nous ouvrons aussi les candidatures de l'édition 2026: tout lieu culturel, buvette, restaurant, école ou événement présentant une offre originale sur l'alimentation peut y postuler d'ici au 31 mai.»



© Pro Natura/Matthias Sorg

La migration des batraciens bat son plein