

## ÉLEVAGE CHEVALIN

# Un film tourné à la gloire du Franches-Montagnes



Le vide lié à l'annulation du Marché-concours de Saignelégier de 2020 se fait ressentir dans le documentaire, tourné en ces temps de crise. Ici, la course de char romain de l'édition 2019.

SYLVIE JEANNERAT

**Florence Thibaut**

**Le réalisateur Claude Schauli a voyagé de ferme en ferme dans les Franches-Montagnes, berceau de la seule race indigène du pays, pour suivre le quotidien d'éleveurs et dresser le portrait du cheval du Jura, né à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.**

Lorsqu'il s'est lancé dans l'aventure, Claude Schauli ne mesurait pas l'importance qu'avait le cheval Franches-Montagnes pour ses éleveurs francs-montagnards. Avec tact et respect, le réalisateur s'est invité dans l'intimité des familles paysannes, pour découvrir «ce magnifique animal qui était sur les cartes postales, mais que je ne connaissais pas».

Des centaines d'heures sont nécessaires pour tourner un long métrage de ce type, d'une durée après montage d'environ

nonante minutes. Le cadre est idyllique. Les Franches-Montagnes forment un plateau situé à 1000 mètres d'altitude, composé de grands pâturages parsemés de sapins. Le film débute par la naissance d'une poulaine prénommée Alizée, appartenant à Adrien Cattin, petit éleveur retraité habitant aux Bois (JU). Elle sera le fil conducteur de cette histoire, dans laquelle on est amené à la voir grandir, mais surtout à vivre une année auprès de différents éleveurs. Le film permet de partager les événements clés qui jalonnent son parcours. Ainsi se succèdent les concours des poulaines, la sélection des étalons, la formation et les concours au Haras d'Avenches (VD), mais aussi le très attendu Marché-concours de Saignelégier. Ce dernier se déroule chaque deuxième week-end du mois d'août en lieu et place de l'emblématique Halle cantine, depuis 1897, et rassemble des dizaines de milliers de spectateurs. Le réalisateur retrace l'histoire de la race, explique les raisons qui font de ce cheval la dernière

race endémique et met en avant son évolution. Claude Schauli explique le complexe travail de sélection d'éleveurs passionnés, qui livrent un combat sans relâche pour la survie de la seule race équine indigène. Des Bois (JU) à Sembrancher (VS), où on retrouve le compétiteur international à 4 chevaux Jérôme Voutaz, le documentaire dresse le portrait de ce cheval polyvalent, tantôt cheval de travail, tantôt cheval de sport et de loisirs.

### «Merci de les aimer comme vous les aimez»

Le film met en lumière les innombrables qualités du Franches-Montagnes. Avec beaucoup d'émotion, ce sont les éleveurs eux-mêmes qui prennent la parole pour le décrire. Des mots forts, une voix qui tressaille et quelques larmes, montrent à quel point ces derniers sont attachés à leurs chevaux. Le Franches-Montagnes fait partie de la famille. Il représente un lien social important, intergénérationnel, pour tous les éleveurs et passionnés de chevaux. Film tourné

durant la pandémie, les annulations de certains événements, dont le Marché-concours, ne font que renforcer ce sentiment. Dans une séquence, Claude Boillat, actuel président de la Fédération jurassienne d'élevage chevalin déclare: «Merci de vous en occuper comme vous vous en occupez, merci de les aimer comme vous les aimez». L'ensemble des protagonistes du film étaient présents lors de l'avant-première au Noirmont (JU). Claude Schauli en a profité pour leur adresser ses remerciements: «J'ai pris énormément de plaisir à vous côtoyer et à faire la connaissance du cheval Franches-Montagnes».

A la fin de la projection, les éleveurs n'ont pas caché leurs larmes et à leur tour, ils ont remercié chaleureusement le réalisateur en espérant que ce film contribuera à ce que la Confédération assure un soutien à la race.

### INFOS UTILES

Le film documentaire intitulé «Le Cheval de chez nous» sortira sur grand écran dès le 27 octobre.

## DIOXINES

## Vaud précise le périmètre concerné par la pollution

**Sabine Guex**

**Lausanne a dressé une liste des parcelles présentant des concentrations sensibles en dioxines.**

En mai dernier, la Ville de Lausanne annonçait la détection de sols pollués aux dioxines dans les environs de l'avenue Victor Ruffy. Le Canton de Vaud, en collaboration avec les autorités communales, a investigué et a précisé le périmètre ainsi que les niveaux de pollution sur le territoire communal. Au total, 126 sites ont été passés au crible. Le pourtour de la zone concernée s'étend sur une grande partie du territoire de Lausanne, mais aussi au sud des communes du Mont-sur-Lausanne et d'Epalinges. Pully et Prilly sont concernés dans une moindre mesure. Les recherches semblent par ailleurs confirmer que les fumées de l'ancienne usine d'incinération d'ordures ménagères du Vallon seraient à l'origine de cette pollution.

Parmi les sites frappés se trouvent des garderies, des places de jeu, des écoles, mais aussi des forêts, des plantages urbains, des jardins potagers

ainsi que des fermes et parcs agricoles.

### Seule une exploitation agricole touchée

Dans un communiqué de presse, la Ville de Lausanne précise que ses fermes se situent en dehors du territoire lausannois à l'exception d'une exploitation. «Pour cette dernière, les analyses ont montré des concentrations ne demandant pas de restrictions particulières, si ce n'est pour la production d'œufs», peut-on lire.

En effet, l'alimentation constitue la principale source d'exposition aux dioxines. Unisanté, mandaté par le Canton, a formulé différentes recommandations en fonction des concentrations mesurées en vue de la consommation de légumes racines, de cucurbitacées et de produits d'origine animale. Par ailleurs, les projets de poulaillers urbains sont suspendus pour l'heure.

De manière générale, Unisanté recommande de se laver les mains après avoir manipulé de la terre, de nettoyer fruits et légumes provenant des jardins ainsi que d'accorder une attention particulière aux enfants en bas âge afin d'éviter qu'ils ingèrent de la terre.

## Brève

## Bulle va mettre à l'honneur près de 6500 produits du terroir

La 21<sup>e</sup> édition du Salon suisse des goûts et terroirs aura lieu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre à Bulle (FR). Les visiteurs, qui devront être munis d'un pass Covid, pourront découvrir et déguster près de 6500 spécialités régionales auprès de 300 exposants et artisans. Cette édition sera «aussi complète que possible, mais aussi raisonnable que nécessaire», ont indiqué lundi 18 octobre les organisateurs. Pour des raisons budgétaires et organisationnelles, ces derniers ont renoncé à deux animations particulières: l'arène gourmande (démonstrations culinaires des grands chefs) et l'amuse-bouche (espace interactif pour le jeune public). La présence de l'Espagne, invitée d'honneur étranger, a aussi été reportée en 2022. Deux concours nationaux vont toutefois avoir lieu: le Swiss Bakery Trophy et le concours de qualité de l'Union professionnelle suisse de la viande. Les visiteurs pourront découvrir aussi un choix de bières artisanales grâce au «biergarten». L'espace va se transformer en bar en fin de soirée et jusqu'à 2h du matin. Pour le jeune public, 21 ateliers ludiques sont proposés autour des goûts et de l'alimentation.

ATS

## CONCOURS

# Le Grand prix du vin suisse distingue pour la première fois deux caves

**La Johanniterkeller de Douanne (BE) et le Domaine Kursner de Féchy (VD) ont remporté le titre de «Cave de l'année».**

Pour la première fois de l'histoire du Grand prix du vin suisse, deux caves ont été sacrées «Cave de l'année» en 2021. La Johanniterkeller, de Douanne (BE), et le Domaine Kursner, de Féchy (VD), portent ainsi «fièrement les couleurs de la région des Trois-Lacs et du canton de Vaud».

Pour être éligible à ce titre, les domaines doivent présenter au moins cinq vins dans trois catégories. Le titre revient au domaine qui obtient

le nombre le plus élevé de médailles (d'or et d'argent) par rapport au nombre de vins présentés, le plus grand nombre de vins sélectionnés et le plus grand nombre de vins sur des podiums. Trois critères qui n'ont, cette fois, pas suffi à départager les caves, ont relevé lundi 18 octobre les organisateurs dans un communiqué.

Outre le prix de «Cave de l'année», le concours distribue quatre prix spéciaux. Les prix Vinissimo ont récompensé la Maison Gilliard, à Sion, pour sa petite arvine Les Perlins 2020 et la cave Saint Philippe, à Salgesch (VS), pour sa syrah 2019. Le Domaine du Chamblet, à Gy (GE), a reçu le prix bio, qui «récompense un producteur

engagé depuis de nombreuses années dans la démarche et dont l'ensemble du domaine est certifié bio», pour son pinot noir 2020. Le prix découverte est allé au Domaine La Combaz situé à Ollon (VD).

Le plus grand concours viticole de Suisse s'est déroulé en deux étapes. Environ 160 spécialistes ont dégusté les 2821 vins sur une semaine à Sierre fin juillet. Ils ont décerné 322 médailles d'or et 559 d'argent et élu les six meilleurs vins dans chacune des 13 catégories. Un jury international a ensuite redégusté les 78 vins encore en lice pour désigner les trois meilleurs de chaque catégorie.

Le Valais, la plus importante région viticole du Suisse, se

retrouve seize fois sur le podium, dont huit fois sur la première marche.

Les vins du canton de Vaud, seconde région viticole de Suisse, glanent eux huit podiums, dont deux premières places. Les vins de Suisse alémanique occupent sept marches de podium, dont un titre. Ceux du Tessin totalisent quatre podiums dont une victoire.

La région des Trois-Lacs s'en adjuge deux dont une première place. Les vins genevois figurent à deux reprises parmi les trois meilleurs.

SP

## SUR LE WEB

www.vinea.ch  
Pour consulter le palmarès.



Martin Hubacher et son épouse Michaela Gabriel, de la Johanniterkeller à Douanne (BE).

SP



Pierre-Yves Kursner, vigneron, du Domaine Kursner à Féchy dans le canton de Vaud.

SP