

Levier

À chacun son bon foin

Dominique Garing diffuse en avant-première son documentaire de 52 minutes *Ils font du foin*, mercredi 11 janvier à 20 h 30 au Musée du cheval comtois et de la forêt à Levier. De quoi alimenter quelques débats. Ce film sera diffusé ensuite sur France 3.

Un enfant sur son tracteur à pédale : il charge son godet de foin avant de le déposer sur un autre tas. A elle-seule, cette image confirme la philosophie de la société Vie des hauts productions, basée à Besançon. Sur la page d'accueil d'internet, elle avoue porter un regard amusé sur le monde, toujours à l'affût de l'absurde, du drôle et d'inattendu. Il suffit de se laisser porter par le film pour se retrouver à suivre les tours de terrain d'un agent communal sur sa

petite tondeuse à veiller à laisser un parterre propre aux amateurs du ballon rond. À ce moment, la bande-son du documentaire laisse murmurer un commentaire d'un match joué lors du dernier Euro de football. Mais dépassons ces anecdotes.

Dominique Garing, assumant trois casquettes — gérant, producteur et réalisateur — diffusera en avant-première son documentaire *Ils font du foin*, mercredi 11 janvier à 20 h 30 au musée du cheval com-

tois et de la forêt à Levier. Et là, le propos se veut sérieux et pédagogique. Le message ? Une saison de foin qu'il ne faut surtout pas rater pour chaque exploitant agricole. Pour parfaire son propos, l'auteur a enfourché sa caméra sur son épaulement et a arpenté les terres du massif du Jura. Un choix d'abord historique. « *Ma société est une résurgence de Télé Saugeais* », assure le réalisateur. Ces terres, il les connaît pour bien les avoir arpentées mais il lui restait à trouver de nombreux témoins. Jean-Pierre Gürtner, professeur au lycée agricole Saint-Joseph à Levier, a servi d'intermédiaire. Il lui fallait répondre à une sorte de cahier des charges pour que le documentaire soit le plus précis possible.

Diverses typologies

L'autre écueil dont il s'est bien gardé pouvait être de réaliser un film particulièrement technique « *ou encore comparatif sur les techniques de fenaison entre le haut et le bas* ». En se concentrant, sur le massif du Jura et sur la production herbagère pour traire du lait respectant le cahier des charges du comté et des autres AOP, il fallait aussi toucher du doigt de multiples pratiques qui se côtoient ; « *diverses typologies* ». De fait, Dominique Garing prépare avec précaution son propre casting ; avec des témoins exclusivement centrés autour du foin : « *Ils devaient disposer de plus ou moins de surface* ». Il leur fallait pratiquer une fauche précoce ou tardive ; et que celle-ci soit traitée en vrac ou en bottes. « *Et bien sûr, je me suis penché sur la question des reliefs et de leur incidence sur la récolte* ». Ainsi, entre Les Fourgs et Poligny, un mois d'écart conditionne le travail

Travail en amont et en aval

Le documentaire *Ils font les foins* — soutenu par le Conseil régional Bourgogne-Franche-Comté et le Centre national cinématographique — commence par un temps glacial et une belle chute de neige. Mais le propos se déroule au printemps et en été. Alors comment solliciter les éleveurs quand ils sont accaparés par la qualité de la ration hivernale qui va conditionner leur revenu ? « *Nous allons les voir en amont pour se présenter, expliquer notre projet et se comprendre* ». Ce qui fait que par la suite, quand la période est tendue, "l'intrusion" d'une caméra est moins stressante. « *Je pouvais débouler comme cela ; d'autant plus que certains m'annonçaient quand ils allaient faucher* ». Après, il reste à sérier les 40 heures de prise de vues pour raconter une histoire — très personnelle selon chaque acteur — qui se renouvelle d'année en année.



■ Dominique Garing a réalisé 40 heures de prise de vue pour un documentaire de 52 minutes.

Se former avec l'AIF

Qualité du lait, qualité des fromages...

■ Excellence fromagère

La maîtrise de la qualité du lait est un enjeu important - sinon l'enjeu majeur - des fermes laitières. Répondre aux critères de la grille de paiement est important mais la qualité de la flore est aussi un facteur qui ne doit pas être sous-estimé. Les fromagers et les affineurs sont demandeurs. En effet, la flore influe directement sur la qualité des fromages affinés, donc sur leur valorisation.

■ Un meilleur prix du lait

Et comme une meilleure commercialisation des fromages implique un meilleur prix il est utile donc d'anticiper : bien sûr en ayant des pratiques d'élevage et de soins adaptées, mais aussi en améliorant les pratiques de traite et en optimisant le matériel de la machine à traire.

■ Une formation à recommander à tout producteur de lait !

Interbio FC et l'AIF 25-90 avaient organisé une formation sur ce thème en février dernier. « *Tu as insisté pour que j'y participe... Merci d'avoir insisté !* », voilà ce qu'ont pu entendre les organisateurs, avec satisfaction bien sûr. Au vu des retours très positifs de la part de tous les participants, les associations ont décidé de la proposer à nouveau en février prochain avec les mêmes in-

tervenants :

↳ Hubert Hiron, vétérinaire du GIE Zone Verte ;

↳ Pierre Guy Marnet, enseignant-chercheur à Agrocampus de Rennes.

L'objectif général de la formation est :

1) une approche de la santé globale, de l'immunologie et des solutions de traitements alternatifs,

2) de connaître le fonctionnement de la mamelle, évaluer les pratiques de traite et les améliorer,

3) de comprendre et juger le fonctionnement de la machine à traire, faire le choix du bon matériel.

Cette formation s'adresse à tous les éleveurs laitiers (pas de participation financière - mesure d'accompagnement des éleveurs par VIVEA mais ils devront être à jour de la cotisation annuelle AIF fixée à 30 €/personne) et aux techniciens agricoles (coût 100 €/jour soit 300 €).

Elle aura lieu les 13, 14 et 24 février 2017 sur le secteur de Pontarlier Frasne.

Les inscriptions sont à faire avant le 12 janvier auprès de l'AIF 25-90 (03 81 65 52 37 - aif25-90@orange.fr - responsable stage Claude Vernotte) ou Alban Mondière d'Interbio FC (06 88 91 02 05 - alban.mondiere@agri-biofranchecomte.fr)



des agriculteurs.

Cette histoire de foin ne vaudrait rien sans les femmes et les hommes qui œuvrent à côté de leurs montbéliardes ; qu'il pleuve, qu'il vente, qu'il neige ou que le soleil soit ardent. Les jeunes générations sont représentées avec une jeune fille qui fane en écoutant Catfish, un groupe de rock local ; les anciens sont aussi présents par l'intermédiaire d'une grand-mère qui manie sa fourche tout en déplorant que son travail ne sera plus fait le moment venu.

Ce mercredi soir, si la météo reste indécise, Dominique Garing a filmé de nombreux flocons de neige. Si celle-ci couvre de sa pellicule blanche les prés et prairies, d'autres images réchaufferont le cœur.

À chacun sa pratique. À chacun sa fenaison. Après le film, à chacun la parole pour en débattre. Et pour ceux qui voudraient voir ou revoir le documentaire, il sera diffusé lundi 16 janvier, après Soir 3 sur France 3, peu avant minuit.

Dominique Gouhenant

Écho du terrain

Feminagri : les bons gestes et postures pour une santé au travail et au quotidien

Le groupe d'agricultrices du Ceta Feminagri a fait appel les 6 et 15 décembre derniers, à Emmanuel Perrin, kinésithérapeute et intervenant sur ces deux demi-journées pour identifier les situations de travail à risques pour la santé des personnes sur les exploitations et les moyens de les améliorer.

Il a tout d'abord dans un premier temps échangé avec les participantes sur leurs maux quotidiens rencontrés en situation d'activité. Il a ensuite enchaîné sur des exercices pratiques permettant d'aborder une journée de travail. Respiration et étirements, il a rappelé les exercices à effectuer. Cette première demi-journée du 6 décembre a permis aux agricultrices de retrouver les bons gestes et postures à avoir en situation de travail et augmenter l'aisance et l'efficacité du mouvement par la conscience corporelle.

Lors de la deuxième demi-jour-

née, le 15 décembre, différents mouvements et étirements pour un meilleur bien-être ont été appris, tel que éviter de travailler pieds serrés, pas de torsion du corps, forcer avec les jambes et non pas le dos et souffler pendant l'effort, autant de mise en pratique avec une gestuelle dynamique et des exercices de travail sur l'équilibre.

L'approche de la nourriture en général fut l'un des sujets évoqués car il est bon de rappeler que tout excès alimentaire devient une toxine ; la bonne santé au travail et au quotidien passe aussi par une alimentation

équilibrée.

Par les biais de deux formations réalisées sur la fin d'année 2016, améliorer sa nutrition pour une meilleure santé avec Catherine Fabbri, chef cuisinière, et les bons gestes et postures pour une santé au travail et au quotidien avec Emmanuel Perrin, kinésithérapeute, les agricultrices de Feminagri ont pu aborder les fêtes de fin d'année avec sérénité, alliant plaisir culinaire et équilibre dans leur quotidien professionnel.

Alexandra Raymond, chambre Interdépartementale d'Agriculture 25-90