

Revue de presse PNRD CNC _ octobre 2025

12.11.2025

Avenue ID: 347
Coupages: 19
Pages de suite: 10

	31.10.2025	ArcInfo	Un succès national pour la boucherie jurassienne Saint-Hubert et sa terrine Tirage: 18'578	01
	31.10.2025	Le Nouvelliste	Un succès national pour la boucherie jurassienne Saint-Hubert et sa terrine Tirage: 28'839	02
	30.10.2025	Le Franc-Montagnard	Le Parc du Doubs continue de renforcer son réseau de mares Tirage: 2'197	03
	30.10.2025	Terre & Nature	Le Parc du Doubs soigne ses mares Tirage: 14'447	04
	29.10.2025	Le Quotidien Jurassien	Deux nouvelles mares pour favoriser la biodiversité Tirage: 16'350	05
	28.10.2025	rfj.ch / Radio Fréquence Jura Online	Cinq mares pour favoriser la biodiversité du Parc du Doubs	07
	28.10.2025	24 heures	Entre rivières, vignes et forêts: cinq randonnées pour s'offrir un bain d'automne ... Tirage: 33'714	09
	28.10.2025	Tribune de Genève	Entre rivières, vignes et forêts: cinq randonnées pour s'offrir un bain d'automne ... Tirage: 20'765	12
	25.10.2025	Le Quotidien Jurassien	Précieux savoir Tirage: 16'350	15
	25.10.2025	Le Quotidien Jurassien	Les murs de pierres sèches se dévoilent Tirage: 16'350	16
	24.10.2025	rfj.ch / Radio Fréquence Jura Online	Construire un mur en pierres sèches, ça s'apprend	17
	14.10.2025	Le Quotidien Jurassien	Des produits du terroir labellisés pour le P'tit Plus Tirage: 16'350	19

	13.10.2025	canalalpha.ch / Canal Alpha Online Une randonnée pour remonter le temps au Parc du Doubs	20
	08.10.2025	La Semaine / Journal du district de Moutier Sur le chantier du Fer avec un spécialiste Tirage: 14'000	21
	08.10.2025	Le Quotidien Jurassien Plongée dans l'histoire préindustrielle de la région Tirage: 16'594	22
	08.10.2025	Le Quotidien Jurassien À la genèse d'une terrine d'exception Tirage: 16'594	23
	06.10.2025	Le Quotidien Jurassien Source revitalisée et ruisseau à ciel ouvert Tirage: 16'594	25
	06.10.2025	Le Quotidien Jurassien Eaux libres Tirage: 16'594	28
	04.10.2025	Le Franc-Montagnard Ruines et vestiges de l'exploitation du fer à découvrir à Lajoux Tirage: 2'197	29



Un succès national pour la boucherie jurassienne Saint-Hubert et sa terrine

LE NOIRMONT

«Depuis le festival, on reçoit énormément de messages de félicitations de la part de nos clients», témoigne Daniella Sauser, qui dirige, avec son mari Francis, la boucherie Saint-Hubert au Noirmont, dans le canton du Jura. Des gens de partout appellent pour réserver leur part de la fameuse terrine automnale à base de sanglier, pomme sauvage et regain (l'herbe qui repousse après la première fauche), qui a valu au couple un prix d'excellence lors du Festival Terroir Suisse, fin septembre, à Courtemelon (JU). Les restaurants aussi se bousculent au portillon. «On en avait 30 kg, le stock a été liquidé en un week-end et on est en train d'en refaire. La production a été doublée», fait savoir Francis Sauser.

Un produit exigeant

Cette terrine est produite depuis plusieurs années, en collaboration avec le **Parc du Doubs**. Ce partenariat implique que tous les ingrédients sont issus du territoire du Parc, y compris le sanglier, dont l'approvisionnement se fait au gré de la chasse. C'est un produit exigeant, qui nécessite une importante manutention, un véritable savoir-faire et de longues heures de travail. Le sanglier est difficile à travailler: une fois désossé, il faut traiter différemment les cuisses et les morceaux du quartier avant. La viande doit macérer, puis le produit repose quelques jours pour que les arômes se diffusent. Cette terrine a beaucoup de succès lors des événements du Parc, ce qui en faisait une bonne candidate au concours. «Je ne misais pas sur ce produit. Mais ma femme, si», raconte Francis Sauser. Cette dernière a eu un éclair de génie en se promenant aux abords des champs fraîchement fauchés. «J'aime tellement l'odeur du regain. J'en ai pris avec moi pour l'intégrer à notre terrine», rapporte-t-elle. «L'idée ne m'a pas plu, je n'étais pas d'accord», rebondit son mari. Mais Daniella Sauser, convaincue et convaincante, a tenu bon et le couple a sorti une toute petite cuvée, enrichie de regain. Les Sauser ont finalement obtenu deux médailles à Courtemelon et ce prix d'excellence. Le jury a dit que leur terrine avait été choisie sans discussion: une fierté pour le couple.

RACHEL PRÊTRE LE QUOTIDIEN JURASSIEN



Daniella et Francis Sauser sont fiers de leur distinction inattendue. OLIVIER NOAILLON



Un succès national pour la boucherie jurassienne Saint-Hubert et sa terrine

LE NOIRMONT

«Depuis le festival, on reçoit énormément de messages de félicitations de la part de nos clients», témoigne Daniella Sauser, qui dirige, avec son mari Francis, la boucherie Saint-Hubert au Noirmont, dans le canton du Jura. Des gens de partout appellent pour réserver leur part de la fameuse terrine automnale à base de sanglier, pomme sauvage et regain (l'herbe qui repousse après la première fauche), qui a valu au couple un prix d'excellence lors du Festival Terroir Suisse, fin septembre, à Courtemelon (JU). Les restaurants aussi se bousculent au portillon. «On en avait 30 kg, le stock a été liquidé en un week-end et on est en train d'en refaire. La production a été doublée», fait savoir Francis Sauser.

Un produit exigeant

Cette terrine est produite depuis plusieurs années, en collaboration avec le [Parc du Doubs](#). Ce partenariat

implique que tous les ingrédients sont issus du territoire du Parc, y compris le sanglier, dont l'approvisionnement se fait au gré de la chasse. C'est un produit exigeant, qui nécessite une importante manutention, un véritable savoir-faire et de longues heures de travail. Le sanglier est difficile à travailler: une fois désossé, il faut traiter différemment les cuisses et les morceaux du quartier avant. La viande doit macérer, puis le produit repose quelques jours pour que les arômes se diffusent. Cette terrine a beaucoup de succès lors des événements du Parc, ce qui en faisait une bonne candidate au concours. «Je ne misais pas sur ce produit. Mais ma femme, si», raconte Francis Sauser. Cette dernière a eu un éclair de génie en se promenant aux abords des champs fraîchement fauchés. «J'aime tellement l'odeur du regain. J'en ai pris avec moi pour l'intégrer à notre terrine», rapporte-t-elle. «L'idée ne m'a pas plu, je n'étais pas d'accord», rebondit son mari. Mais Daniella Sauser, convaincue et convaincante, a tenu bon et le couple a sorti une toute petite cuvée, enrichie de regain. Les Sauser ont finalement obtenu deux médailles à Courtemelon et ce prix d'excellence. Le jury a dit que leur terrine avait été choisie sans discussion: une fierté pour le couple.

RACHEL PRÊTRE LE QUOTIDIEN JURASSIEN



Daniella et Francis Sauser sont fiers de leur distinction inattendue. OLIVIER NOAILLON



Le Parc du Doubs continue de renforcer son réseau de mares

Le Parc du Doubs poursuit son travail pour développer et prendre soin des points d'eau, milieux à forte valeur écologique. Cette année, deux nouvelles mares ont été créées, dont une au Noirmont.

Un plan d'eau, d'une surface de 45 m², a été réalisé au Noirmont près du hameau de Sous le Terreau, dans un secteur comptant plusieurs dolines. Un autre a été créé dans un pâturage boisé, près d'Epiquez.

Le choix de ces emplacements est stratégique, révèle le Parc du Doubs dans un communiqué. Le nouveau plan d'eau du Noirmont permet en effet d'assurer la connectivité avec la réserve naturelle de Chanteraine et les étangs du Peu-Girard, sites de reproduction des batraciens d'importance nationale.

En parallèle, trois autres mares

ont été revitalisées, deux à Epiquez et une à Epauvillers. Sur place, un curage a été opéré et les berges ont été partiellement débroussaillées.

Le coût total de ces différents chantiers se monte à 40 000 francs, financés en partie par des entreprises et fondations locales ou de Suisse alémanique. Les travaux ont été réalisés par une entreprise régionale, spécialisée dans les aménagements naturels, en étroite collaboration avec les agriculteurs et communes concernées.

Lieux stratégiques

Le Parc du Doubs précise qu'une vingtaine de mares et gouilles ont été réalisées ou revitalisées sur l'ensemble du territoire depuis 2019. Le but: favoriser la biodiversité.

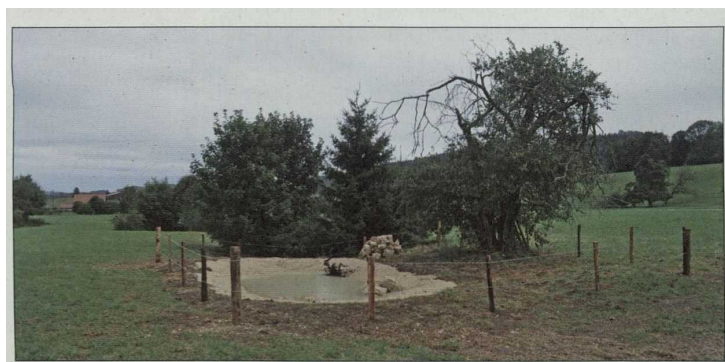
Les mares offrent en effet un habitat à de nombreuses espèces

animales, notamment les insectes et

amphibiens, et servent de points d'eau aux mammifères et aux oiseaux. Ces biotopes sont largement menacés, déplore le Parc du Doubs. «Les scientifiques estiment que sur le Plateau suisse, 90% des petits plans d'eau ont disparu ces 100 dernières années.»

A noter que les lieux pour implanter de nouvelles mares ne sont pas choisis au hasard. «Les spécia-

listes considèrent qu'il faut au moins un plan d'eau par km² dans les zones à plus de 1000 mètres d'altitude; la mise en réseau des biotopes est donc essentielle» relève le Parc du Doubs, qui envisage de poursuivre son action «au gré des contacts avec les communes et exploitants agricoles, partenaires essentiels pour ce type de projet». LFM/per



Une mare a été réalisée au Noirmont, près du hameau de Sous le Terreau. photo Parc du Doubs



JURA

Le Parc du Doubs soigne ses mares

Cette année, le Parc du Doubs a poursuivi une tâche commencée en 2019: prendre soin des mares présentes sur son territoire et les développer. Aussi il a mené à bien plusieurs projets: outre la création de deux nouvelles mares – l'une au Noirmont et l'autre au lieu-dit Le Toyer – il en a aussi revitalisé trois autres – deux à Épiquerez et une à Épauvillers. Au total, ces chantiers ont coûté 40 000 francs, et ont été financés tant par des fondations privées que par des fonds d'utilité publique.



Deux nouvelles mares pour favoriser la biodiversité

RACHÈL PRÊTRE

PARC DU DOUBS

Les plans d'eau sont essentiels à la biodiversité, or 90% d'entre eux ont disparu en Suisse depuis 1850. Depuis 2019, le Parc du Doubs œuvre à renforcer le réseau de mares sur son territoire.

En 2025, le Parc du Doubs a créé deux nouvelles mares, au Noirmont et à Épiquerez et a œuvré à en revitaliser trois autres sur le territoire de la commune de Clos du Doubs. Ces aménagements permettent de renforcer le réseau de plans d'eau, propices à la petite faune et à la végétation.

Le coût total de ces différents chantiers se monte à 40 000 fr. et a été financé par des entreprises, des fondations ainsi que le Fonds d'utilité publique du canton de Zurich. Depuis 2019, le Parc a créé et revitalisé une vingtaine de mares et de gouilles.

Mares en voie de disparition

Le but de ces différents projets est de créer un réseau de mares pour établir un relais entre les milieux humides naturels avoisinants. «On est encore loin du compte, il faudrait trois ou quatre mares au kilomètre carré pour que le réseau soit fonctionnel, les zones sont déficitaires», remarque Bettina Erne, cheffe de projets nature au Parc du Doubs.

En moins de deux siècles, la Suisse a été amputée de 90% de ses plans d'eau. L'intensification agricole, le drainage, le réseau routier et l'urbanisation en sont les causes principales.

Cette perte est très dommageable en cela que les mares offrent un lieu de reproduction et un habitat essentiels à de nombreuses espèces ani-

males, notamment les insectes comme la libellule et les amphibiens tels que le crapaud accoucheur, le triton alpestre ou la grenouille rousse. Les mammifères et les oiseaux s'y désaltèrent et elles permettent à une flore spécifique de se développer, communique le Parc du Doubs.

Travaux de revitalisation

La mise en réseau de ces mares est essentielle car certaines espèces, notamment chez les amphibiens, ont un

pouvoir de déplacement limité et les mares ont un processus d'atterrissage naturel assez rapide.

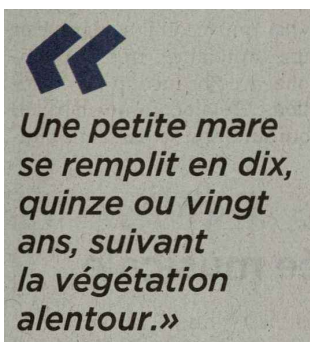
«On ne parle pas ici de grands plans d'eau comme l'étang de la Gruère, mais une petite mare se remplit en dix, quinze ou vingt ans, suivant la végétation alentour», explique Bettina Erne. La matière organique, notamment les feuilles mortes et les branches, s'accumule au fond des plans d'eau. Les travaux de revitalisation de 2025 ont consisté en des curages afin de retarder ce processus naturel.

Aujourd'hui, le Parc travaille en étroite collaboration avec les agriculteurs et autres exploitants de zones rurales pour réimplanter des mares. Concernant les lieux, «tout est question d'opportunité et de disponibilité des exploitants», rapporte Bettina Erne.

Le parc est en lien avec les réseaux écologiques agricoles.



Une mare a été créée en 2025 au Noirmont, près du hameau Sous le Terreau. Elle est bordée d'un murgier pour favoriser la reproduction de la petite faune.



Cinq mares pour favoriser la biodiversité du Parc du Doubs

28.10.2025

En 2025, l'institution a créé deux nouvelles mares et en a revitalisé trois autres sur son territoire. Ces aménagements visent à préserver la biodiversité en offrant des habitats essentiels à la faune et la flore locales.

Deux nouvelles mares ont vu le jour cette année. La première, d'une surface de 45 m², a été aménagée au Noirmont, près du hameau de Sous le Terreau. La seconde, mesurant 70 m², a été créée dans un pâturage boisé au lieu-dit Le Toyer, près d'Épiquez. Le Parc du Doubs annonce ce mercredi avoir mené à bien plusieurs projets de création et de revitalisation de mares sur son territoire en 2025.

Ces travaux ont été réalisés par l'entreprise régionale Aménat, spécialisée dans les aménagements naturels, en collaboration étroite avec les agriculteurs et les communes concernées.

En parallèle, le Parc a procédé à la revitalisation de trois mares existantes, deux à Épiquez et une à Épauvillers. Ces opérations ont consisté à curer les plans d'eau pour retirer la matière organique accumulée et à débroussailler partiellement les berges afin d'apporter davantage de lumière.

Un réseau vital pour la biodiversité

Ces aménagements s'inscrivent dans une démarche plus large de préservation des milieux humides. Depuis 2019, une vingtaine de mares et de gouilles ont été créées ou revitalisées sur l'ensemble du territoire du Parc du Doubs. Ces petits plans d'eau jouent un rôle crucial pour la biodiversité, offrant des habitats essentiels à de nombreuses espèces animales et végétales.

Le coût total de ces chantiers s'élève à 40'000 francs, financés par des entreprises et des fondations locales et suisses alémaniques. À l'avenir, le Parc du Doubs prévoit de poursuivre ces efforts en créant de nouvelles mares dans d'autres régions de son territoire, en collaboration avec les communes et les exploitants agricoles. /comm-mlm



Le Parc du Doubs poursuit son engagement en faveur de la biodiversité, il a notamment revitalisé une mare d'Épauvillers. (Photo : Parc du Doubs.)



Entre rivières, vignes et forêts: cinq randonnées pour s'offrir un bain d'automne

Yannick Michel

Sport pour tous Envie d'en prendre plein les yeux et de plonger au cœur des paysages flamboyants? Laissez-vous guider à travers notre sélection d'itinéraires romands, des balades accessibles parcourables en deux à quatre heures.

L'automne transforme chaque sentier de randonnée en galerie d'art naturelle. Les forêts suisses se métamorphosent: partez à la découverte des plus beaux paysages automnaux avec nos cinq randonnées.

— Un tableau automnal au fil du Doubs (JU)

Au départ de Goumois, laissez-vous guider sur cette randonnée de 13 kilomètres qui serpente le long de l'un des rares cours d'eau non canalisés de nos régions jusqu'à Soubey. À l'automne, dans le parc naturel régional du Doubs, les forêts s'embrasent de jaunes, d'orangés et de rouges, offrant un spectacle fascinant lorsque la chlorophylle s'efface peu à peu.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Goumois – Soubey
Difficulté: facile
Distance: 13 km
Dénivelé positif: 200 m
Durée: 3 h 20

Une fringale en chemin?

Hôtel du Doubs
2354 Goumois
Téléphone: +41 (0) 32 951 13 23
hoteldudoubs.ch

— Vignes dorées et panorama sur les Trois-Lacs au Mont-Vully (FR)

Entre vignes flamboyantes et forêts aux reflets cuivrés, cette randonnée au Mont-Vully offre l'un des plus beaux points de vue de Suisse romande. Depuis Sugiez, Praz ou Môtier, le sentier

viticole puis botanique conduit au sommet, où s'étend un panorama à 360 degrés sur les Alpes, le Jura et les Trois-Lacs. En chemin, vestiges celtiques, grottes et blocs erratiques ajoutent une touche d'histoire à cette balade aux couleurs d'automne.

Informations pratiques

Départ – Arrivée:
gare de Sugiez
Difficulté: facile
Distance: 12 km
Dénivelé positif: 440 m
Durée: 3 h 30
Une fringale en chemin?
Boulangerie-pâtisserie Guillaume
Route du péage 21,
1786 Sugiez
boulangerie-guillaume.ch

— Émerveillement aux gorges de l'Areuse (NE)

Entre Noiraigue et Boudry, la rivière sculpte un décor saisissant où se mêlent falaises, passerelles et cascades. Tantôt calme, tantôt fouguese, l'Areuse disparaît dans les profondeurs avant de réapparaître dans un éclat d'écume. Le sentier, aménagé depuis plus d'un siècle, franchit 17 ponts et passerelles, dont le célèbre Saut de Brot, joyau de pierre suspendu au-dessus des eaux bouillonnantes.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Noiraigue – Boudry
Difficulté: moyenne
Distance: 12 km

Dénivelé positif: 164 m

Durée: 3 h 07

Tracé de la randonnée

Une fringale en chemin?

Restaurant de la Truite
Dessus Champ-du-Moulin,
2149 Champ-du-Moulin
Téléphone: +41 (0) 32 855 11 34
champdumoulin.ch/
hotel-restaurant

— Entre vignes et forêts en Champagne genevoise

Depuis l'arrêt de bus de Chouilly Nord, la boucle débute devant le château de Chouilly, édifice du XVII^e siècle. La randonnée traverse ensuite un paysage de vignes à perte de vue, au cœur du vaste terroir viticole genevois. Bientôt, une tour panoramique en bois offrira un nouvel écrin à ce spectacle grandeur nature. La balade se poursuit le long de l'Al-london, dont les méandres se faufilent entre les chênes et les sous-bois de la réserve des Grands Bois. À l'automne, les feuillus y déploient leurs tons dorés et cuivrés.

Informations pratiques

Départ – Arrivée:
Château de Chouilly
Difficulté: facile
Distance: 8,5 km
Dénivelé positif: 171 m
Durée: 2 h 08
Une fringale en chemin?
Auberge de Chouilly
Rte du Crêt-de-Chouilly 19,
1242 Satigny
Téléphone: +41 (0) 22 753 12 03
auberge-de-chouilly.com

— Sous les géants dorés



de Balavaux (VS)

Depuis Tracouet, rejoignez le paisible lac Noir avant de poursuivre vers la cabane de Balavaux, au cœur d'une forêt de mélèzes centenaires. En automne, leurs aiguilles se teintent d'un or éclatant et illuminent tout le vallon. Une passerelle mène jusqu'au légendaire «roi de Balavaux», le plus gros mélèze d'Europe, gardien majestueux de ces lieux. La balade se poursuit vers le bisse de Saxon et la prairie

de Pra da Dzeu, havre de calme et de lumière face aux sommets.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Tracouet – Nendaz

Difficulté: moyenne

Distance: 11 km

Dénivelé positif: 119 m

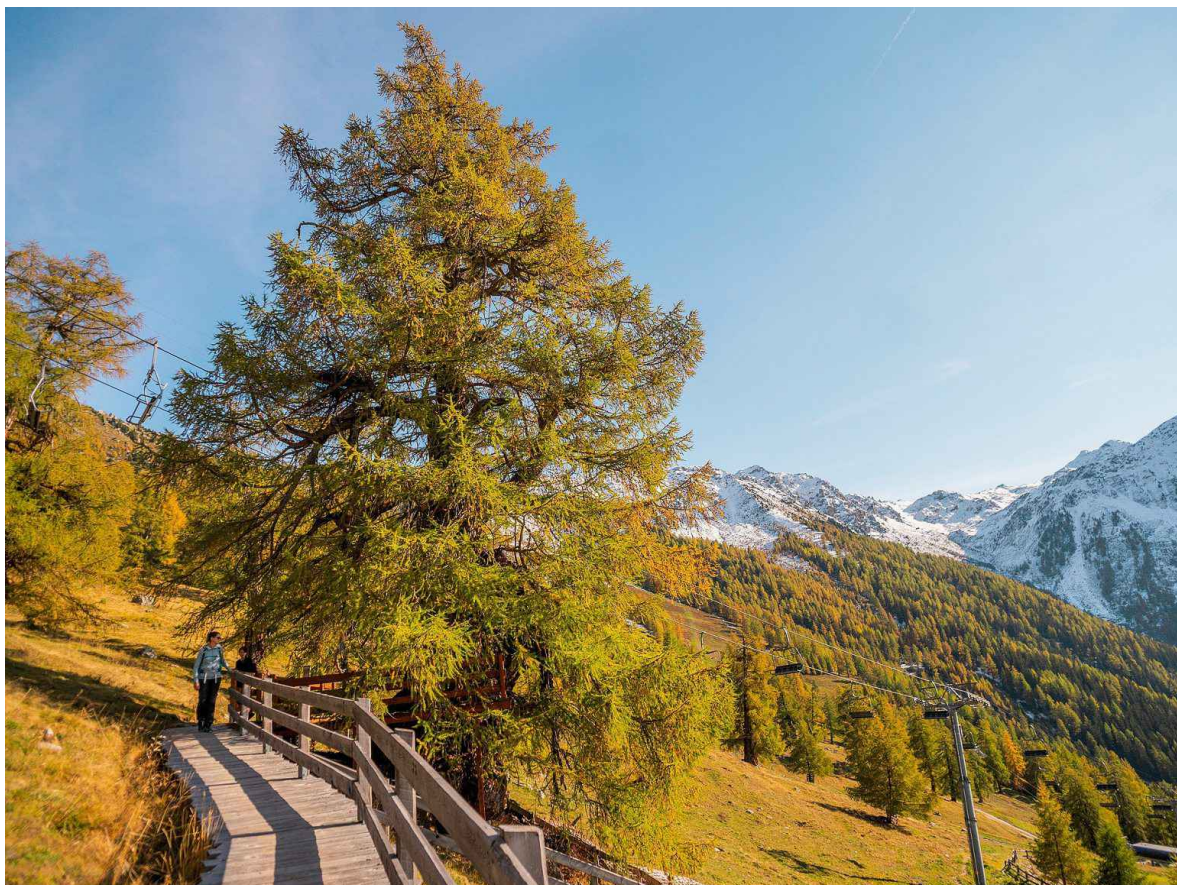
Durée: 2 h 50

Une fringale en chemin?

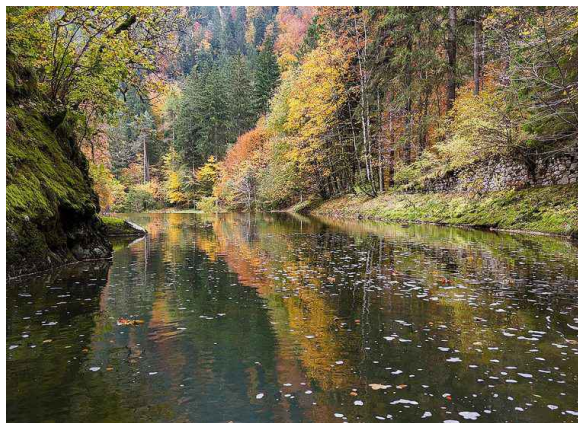
Restaurant Chalet des Alpes
Prarion,

1914 Isérables

Téléphone: +41 (0)27 289 52 89
nendaz.ch/fr/P75248/
restaurant-chalet-des-alpes



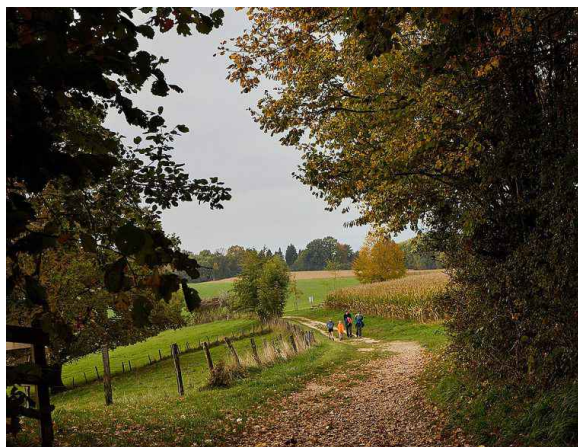
À Balavaux, des mélèzes centenaires tapissent le tableau offert aux promeneurs. Florian Bouvet-Fournier



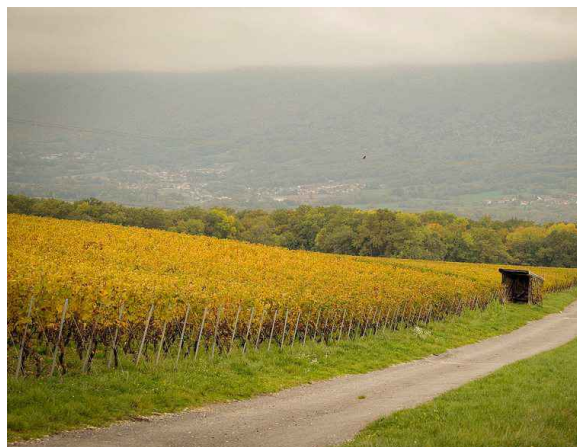
Le long du Doubs, entre Goumois et Soubey. Yvain Genevay



Un arrêt bien mérité au Saut de Brot dans les gorges de l'Areuse. Florian Cella



Le chemin qui mène au Mont-Vully serpente entre vignes et forêts. Yvain Genevay



À Chouilly, l'automne repoint la campagne genevoise en douceur. Laurent Guiraud



Entre rivières, vignes et forêts: cinq randonnées pour s'offrir un bain d'automne

Yannick Michel

Sport pour tous Envie d'en prendre plein les yeux et de plonger au cœur des paysages flamboyants? Laissez-vous guider à travers notre sélection d'itinéraires romands, des balades accessibles parcourables en deux à quatre heures.

L'automne transforme chaque sentier de randonnée en galerie d'art naturelle. Les forêts suisses se métamorphosent: partez à la découverte des plus beaux paysages automnaux avec nos cinq randonnées.

— Un tableau automnal au fil du Doubs (JU)

Au départ de Goumois, laissez-vous guider sur cette randonnée de 13 kilomètres qui serpente le long de l'un des rares cours d'eau non canalisés de nos régions jusqu'à Soubey. À l'automne, dans le parc naturel régional du Doubs, les forêts s'embrasent de jaunes, d'orangés et de rouges, offrant un spectacle fascinant lorsque la chlorophylle s'efface peu à peu.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Goumois – Soubey
Difficulté: facile
Distance: 13 km
Dénivelé positif: 200 m
Durée: 3 h 20

Une fringale en chemin?

Hôtel du Doubs
2354 Goumois
Téléphone: +41 (0) 32 951 13 23
hoteldudoubs.ch

— Vignes dorées

et panorama sur les Trois-Lacs au Mont-Vully (FR)

Entre vignes flamboyantes et forêts aux reflets cuivrés, cette randonnée au Mont-Vully offre l'un des plus beaux points de vue de Suisse romande. Depuis Sugiez, Praz ou Môtier, le sentier

viticole puis botanique conduit au sommet, où s'étend un panorama à 360 degrés sur les Alpes, le Jura et les Trois-Lacs. En chemin, vestiges celtiques, grottes et blocs erratiques ajoutent une touche d'histoire à cette balade aux couleurs d'automne.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: gare de Sugiez
Difficulté: facile
Distance: 12 km
Dénivelé positif: 440 m
Durée: 3 h 30
Une fringale en chemin?
Boulangerie-pâtisserie Guillaume
Route du péage 21,
1786 Sugiez
boulangerie-guillaume.ch

— Émerveillement aux gorges de l'Areuse (NE)

Entre Noiraigue et Boudry, la rivière sculpte un décor saisissant où se mêlent falaises, passerelles et cascades. Tantôt calme, tantôt fouguese, l'Areuse disparaît dans les profondeurs avant de réapparaître dans un éclat d'écume. Le sentier, aménagé depuis plus d'un siècle, franchit 17 ponts et passerelles, dont le célèbre Saut de Brot, joyau de pierre suspendu au-dessus des eaux bouillonnantes.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Noiraigue – Boudry
Difficulté: moyenne
Distance: 12 km

Dénivelé positif: 164 m

Durée: 3 h 07

Tracé de la randonnée

Une fringale en chemin?

Restaurant de la Truite
Dessus Champ-du-Moulin,
2149 Champ-du-Moulin
Téléphone: +41 (0) 32 855 11 34
champdumoulin.ch/
hotel-restaurant

— Entre vignes et forêts en Champagne genevoise

Depuis l'arrêt de bus de Chouilly Nord, la boucle débute devant le château de Chouilly, édifice du XVII^e siècle. La randonnée traverse ensuite un paysage de vignes à perte de vue, au cœur du vaste terroir viticole genevois. Bientôt, une tour panoramique en bois offrira un nouvel écrin à ce spectacle grandeur nature. La balade se poursuit le long de l'Al-london, dont les méandres se faufilent entre les chênes et les sous-bois de la réserve des Grands Bois. À l'automne, les feuillus y déploient leurs tons dorés et cuivrés.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Château de Chouilly
Difficulté: facile
Distance: 8,5 km
Dénivelé positif: 171 m
Durée: 2 h 08
Une fringale en chemin?
Auberge de Chouilly
Rte du Crêt-de-Chouilly 19,
1242 Satigny
Téléphone: +41 (0) 22 753 12 03
auberge-de-chouilly.com

— Sous les géants dorés

de Balavaux (VS)

Depuis Tracouet, rejoignez le paisible lac Noir avant de poursuivre vers la cabane de Balavaux, au cœur d'une forêt de mélèzes centenaires. En automne, leurs aiguilles se teintent d'un or éclatant et illuminent tout le vallon. Une passerelle mène jusqu'au légendaire «roi de Balavaux», le plus gros mélèze d'Europe, gardien majestueux de ces lieux. La balade se poursuit vers le bisse de Saxon et la prairie

de Pra da Dzeu, havre de calme et de lumière face aux sommets.

Informations pratiques

Départ – Arrivée: Tracouet – Nendaz

Difficulté: moyenne

Distance: 11 km

Dénivelé positif: 119 m

Durée: 2 h 50

Une fringale en chemin?

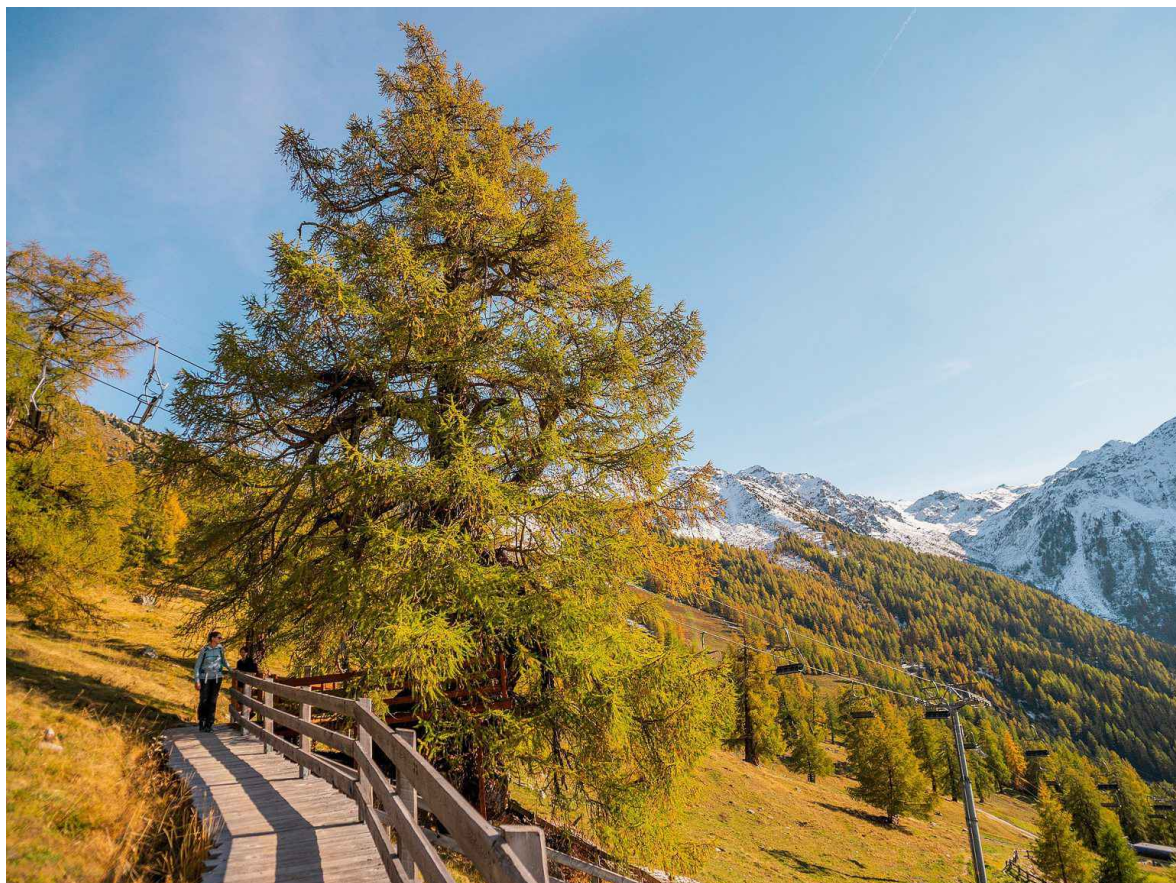
Restaurant Chalet des Alpes
Prarion,

1914 Isérables

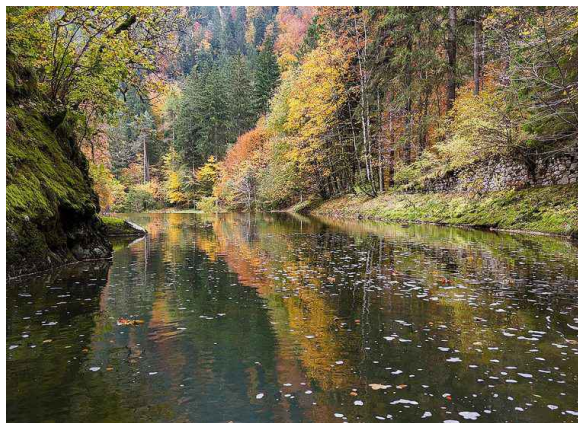
Téléphone: +41 (0)27 289 52 89

nendaz.ch/fr/P75248/

restaurant-chalet-des-alpes



À Balavaux, des mélèzes centenaires tapissent le tableau offert aux promeneurs. Florian Bouvet-Fournier

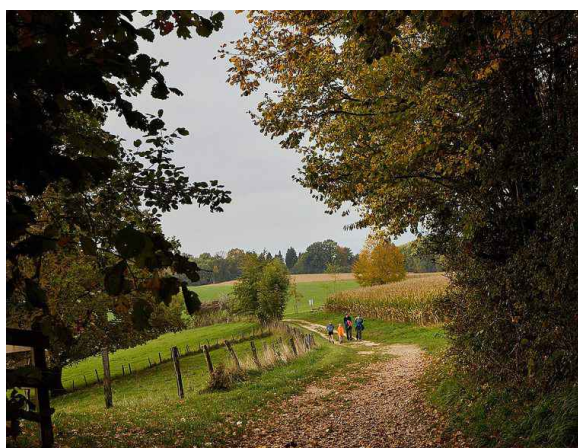


Le long du Doubs, entre Goumois et Soubey. Yvain Genevay



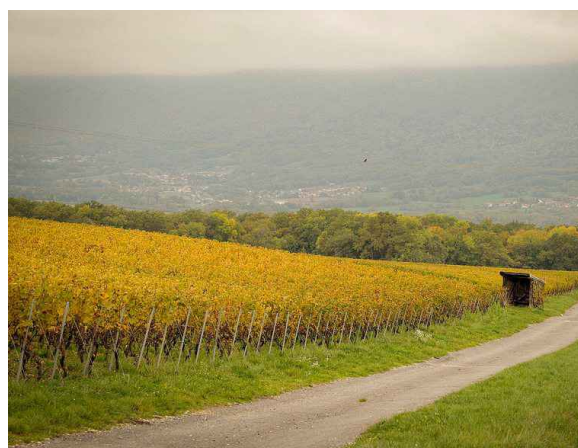
Un arrêt bien mérité au Saut de Brot dans les gorges de l'Areuse.

Florian Cella



Le chemin qui mène au Mont-Vully serpente entre vignes et forêts.

Yvain Genevay



À Chouilly, l'automne repoint la campagne genevoise en douceur.

Laurent Guiraud

Le Quotidien Jurassien
2800 Delémont 1
032/ 421 18 18
<https://www.lqj.ch/>

Genre de média: Imprimé
Type de média: Quotidiens et hebdomadaires
Tirage: 16'350
Parution: quotidien



Page: 1
Surface: 3'713 mm²



Ordre: 3019388
N° de thème: 808011
Référence:
46deb56a-6a46-4b21-a621-22cdc5820634
Coupure Page: 1/1





Les murs de pierres sèches se dévoilent

VALENTINE CURVAIA

LES BOIS

Le Parc du Doubs organise cet automne un cours d'initiation à la construction de murs de pierres sèches pour des particuliers. Cette formation s'adresse à un public réduit, mais motivé à découvrir ce savoir-faire.

Apprendre à construire un mur de pierres sèches quand on n'est pas du tout du domaine, c'est le défi qu'ont voulu relever Pia Hirsbrunner et Denise Bozzio. Les deux femmes se sont inscrites à la formation du Parc du Doubs de quatre jours sur la construction de murs de pierres sèches pour découvrir ce savoir-faire. Le cours se déroule aux Bois, chez le muret Olivier Cattin, qui travaille à la restauration d'un mur sur

son terrain où les deux apprenties se forment.

Au départ, elles faisaient partie d'une équipe de sept personnes, mais la météo a fait des siennes et les deux derniers jours de la formation ont

été reportés de septembre à octobre, ce qui a empêché certains participants de prendre part à la fin de la formation.

Technique qui fascine

Les deux participantes ont voulu suivre ce cours d'initia-

tion pour découvrir les dessous de la construction d'un mur de pierres sèches. «C'est une technique qui me fascine depuis longtemps», confie Denise Bozzio.

Pia Hirsbrunner espère pouvoir s'atteler à la construc-

tion d'un petit mur en pierres chez elle à Loveresse grâce à cette formation. Cette initiation lui plaît particulièrement: «Ça éveille quelque chose en moi. J'ai l'impression que ces murs nous racontent une his-

toire», souffle-t-elle.

La Bernoise appréhendait que la construction de ces murs demande principalement de la force, «mais c'est surtout de la technique qu'il faut avoir», réalise-t-elle. «Le montage du mur, c'est relativement léger en poids, confirme Olivier Cattin, mais il faut quand même un peu d'huile de coude!»

Acquérir la pratique

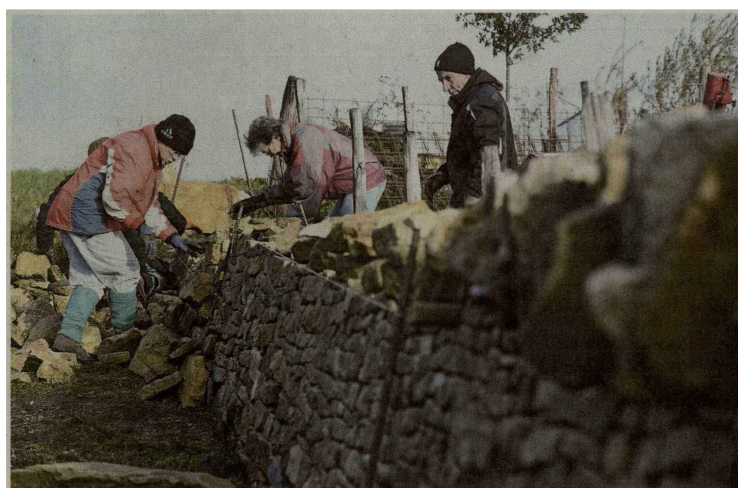
Bien qu'on ne devienne pas muretier confirmé en quatre jours, l'idée de cette formation est d'offrir une bonne base de connaissances, que les participants pourront transmettre à leur tour. La théorie a été réduite au minimum, afin de laisser un maximum de temps à l'exercice. «Pour assimiler les métiers manuels, c'est la prati-

que qui compte», assure Olivier Cattin.

Un mur de pierres sèches doit pouvoir tenir solidement

sans le moindre ciment, «il ne s'agit pas uniquement d'empiler des pierres, mais de les caler et obtenir de la stabilité», explique le muretier. Pia Hirsbrunner et Denise Bozzio s'activent, testant l'emplacement de diverses pierres et regardant comment stabiliser leur ouvrage. Gants et habits «peu dommage» sont de rigueur pour ce travail manuel.

C'est la deuxième fois que le Parc du Doubs organise ces cours d'initiation pour particuliers, après une première édition en 2023. «Nous prévoyons de remettre cela sur pied l'année prochaine», signale Viviane Froidevaux, cheffe de projet au Parc. Elle aimerait également organiser des après-midi de découverte des murs de pierres sèches pour le grand public, moins poussées que les cours d'initiation. «Notre objectif, c'est de transmettre le savoir-faire de ces murs aux habitants de la région», ajoute Viviane Froidevaux.



Pia Hirsbrunner (à gauche) et Denise Bozzio (à droite) s'attellent à la restauration d'un mur de pierres sèches aux Bois, sous l'œil du muretier Joël Froidevaux.

PHOTO STÉPHANE GERBER

J'ai l'impression que ces murs nous racontent une histoire.»

Construire un mur en pierres sèches, ça s'apprend

24.10.2025

Deux muretiers taignons ont enseigné leurs techniques à leurs élèves ce vendredi aux Bois lors d'une formation réservée au grand public et proposée par le **Parc du Doubs**.

Apprendre les techniques ancestrales de la construction de murs en pierres sèches. Le **Parc du Doubs** propose une formation réservée au grand public et dédiée à ce patrimoine emblématique de la région. Deux cours ont eu lieu fin septembre et les deux derniers se déroulent en cette fin de semaine aux Bois. Sept personnes se sont inscrites mais seulement deux ont pu se libérer pour la leçon dispensée ce vendredi par deux muretiers professionnels francs-montagnards.

Reportage : S'approprier l'œil et la patte des experts pour apprivoiser les dalles nacrées.

Les participantes et leurs formateurs rénovent une dizaine de mètres de mur en taillant et en empilant des dalles nacrées. Il faut regarder, écouter et sentir les pierres pour parvenir à les faire tenir ensemble sans l'aide de ciment ou autres produits de liaison. « Comment ça se fait qu'on empile simplement des pierres et que ça tienne des centaines d'années ? Il doit bien y avoir une technique et c'est ça qui m'intéresse », explique l'apprentie muretière Denise. La Biennoise partage la formation du jour avec Pia venue de Lovresse. Elles sont épaulées par Olivier Cattin et Joël Froidevaux. Ce dernier reconnaît « qu'en quatre jours ce n'est pas évident de tout leur montrer » mais que c'est suffisant pour enseigner la base. Et après avoir empilé les pierres et les connaissances, Denise et Pia vont ensuite appliquer chez elles ce qu'elles ont appris aux Bois et ainsi perpétuer un savoir-faire vieux de plusieurs siècles. /nmy



Les deux formateurs et les deux participantes ont bravé le vent et le froid ce vendredi aux Bois.



Des produits du terroir labellisés pour le P'tit Plus

PARC DU DOUBS Le Parc du Doubs a récemment convenu d'un partenariat avec l'association Au P'tit Plus. Les produits du terroir invendus lors de marchés ou d'événements auxquels le Parc participe seront désormais offerts à l'association dont le but est de lutter contre le gaspillage alimentaire et de proposer de la marchandise de qualité à des personnes en situation de précarité.

«Bien sûr, ce n'est pas comme une grande surface, nous n'avons pas chaque jour des produits à distribuer. C'est en fait très variable. Après un événement comme le marché des produits du terroir à Courtemelon, par exemple, il nous restait passablement de produits à consommer rapidement, comme du fromage frais, par exemple», explique Lise Laville, cheffe de projet Label et Produits au sein du Parc.

Jusqu'à présent, c'étaient les employés du Parc qui se distribuaient les produits restants, afin d'éviter de les jeter, quand les producteurs n'acceptaient pas de les reprendre: «Il nous a



Des produits du terroir labellisés Parc du Doubs en vente à Courtemelon. PHOTO PARC DU DOUBS

semblé plus intéressant et plus juste d'en faire profiter le P'tit Plus. Cela permet aussi de mettre en lumière leur travail, et aussi de leur proposer des produits de qualité.»

«Il ne s'agit pas de produits périmés, mais de produits dont les dates sont courtes, ou les étiquettes abîmées, ce qui empêche de les vendre.»

PJN

Une randonnée pour remonter le temps au **Parc du Doubs**

Retour dans le temps samedi au **Parc du Doubs**. Willy Houriet a emmené une quinzaine de curieux et passionnés d'histoire sur le Sentier du Fer à Lajoux pour découvrir des vestiges du Moyen-Age. Mais ce n'est pas tout, la marche de 6,8km permet aussi de revenir au temps de l'époque préindustrielle. Créé il y a quelques années, le Sentier du Fer, est un parcours didactique qui permet de mêler histoire et nature. Nous avons participé à la randonnée.





Lajoux

Sur le chantier du Fer avec un spécialiste

Le Parc du Doubs donne rendez-vous au public à Lajoux ce samedi 11 octobre pour sa prochaine sortie découvertes. Willy Houriet, passionné d'histoire et naturaliste averti, emmènera les participants sur le Sentier du Fer pour une randonnée guidée placée sous le thème de l'histoire géologique et archéologique de la région. Cette boucle de 6,8 kilomètres permet de découvrir des vestiges du Moyen-Age et de l'époque préindustrielle ainsi que des milieux naturels particuliers.

Pour sa prochaine sortie guidée, le Parc du Doubs propose de remonter le temps et de découvrir, à travers différentes ruines et autres vestiges, les activités qui avaient

cours par le passé dans la région de Lajoux. Accompagnés par Willy Houriet, passionné d'histoire locale et de nature, les participants emprunteront le Sentier du Fer. Créé il y a quelques années, ce chemin didactique jalonné de panneaux d'informations permet de se familiariser avec l'exploitation du fer. Cette boucle de 6,8 kilomètres offre de nombreuses occasions de se rendre compte des activités de l'époque grâce à différents vestiges. Fabrication d'outils en fer, bas fourneaux, meules à charbon ou encore fours à chaux: grâce aux explications du guide et aux traces encore visibles sur le terrain, le public pourra mieux appréhender les activités qui avaient cours dans la région au Moyen-Age et durant l'époque préindustrielle.

Naturaliste averti, fin connaisseur de l'environnement et de la faune locale, Willy Houriet mettra également en lumière la richesse des milieux naturels et des paysages alentours.

Le parcours passe à proximité d'un bas marais d'importance nationale, d'étangs et de mares ainsi que de forêts et de combes qui offriront autant d'occasions de profiter des connaissances du guide. (cp)

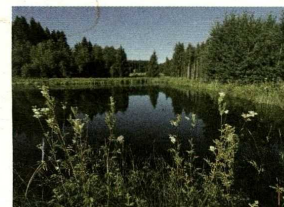
INFOS PRATIQUES

Date: samedi 11 octobre.

Horaire: 14 h – 17 h.

Lieu de départ et d'arrivée: devant La Poste de Lajoux au centre du village.

Parcours: marche de difficulté moyenne, sur sentiers pédestres ou chemins blancs. Boucle de 6,8 km



Le Sentier du Fer offre moult occasions de se rendre compte des activités de l'époque grâce à différents vestiges. (photo © Willy Houriet)

avec 175 mètres de dénivelé positif et négatif. Le sentier peut être glissant par temps humide. Enfants dès 10 ans (propos scientifiques).

Matériel à emporter: chaussures de marche et vêtements adaptés à la météo, encas et boissons si nécessaire.

Prix: gratuit.

Inscriptions: jusqu'au vendredi 10 octobre à midi via le formulaire d'inscription en ligne sur le site internet du Parc du Doubs, www.parcdoubs.ch, rubrique « actualités ». Maximum vingt personnes.



Plongée dans l'histoire préindustrielle de la région

LAJOUX Le Parc du Doubs propose de partir samedi, de 14 h à 17 h, à la découverte du passé préindustriel de la région lors d'une randonnée guidée. Au départ de Lajoux, Willy Houriet emmènera le groupe sur le Sentier du Fer, une boucle de 6,8 kilomètres qui permet de se rendre compte des activités de l'époque grâce à différents vestiges.

Du fer produit dès l'an 1000

Fabrication d'outils en fer, bas fourneaux, meules à charbon ou encore fours à chaux: grâce aux explications du guide et aux traces encore visibles sur le terrain, le public pourra mieux appréhender les activités qui avaient cours dans la région au Moyen-Âge et durant l'époque préindustrielle. Le plus ancien site daterait, selon les analyses des scories au carbone 14, de

1004, mais le plus grand nombre seraient du XIIIe siècle.

Passionné d'histoire et naturaliste averti

Membre du Groupe d'archéologie du fer, naturaliste averti, fin connaisseur de l'environnement et de la faune locale, Willy Houriet mettra également en lumière la richesse des milieux naturels et des paysages alentour. Le parcours passe à proximité d'un bas marais d'importance nationale, d'étangs et de mares ainsi que de forêts et de combes qui offriront autant d'occasions de profiter des connaissances du guide.

Inscription obligatoire sur le site du Parc du Doubs jusqu'à vendredi à midi (maximum 20 places).

PJN



À la genèse d'une terrine d'exception

RACHEL PRÉTRE

Le Festival Terroir Suisse a décerné un prix d'excellence à la Boucherie Saint-Hubert, du Noirmont, pour sa terrine automnale à base de sanglier, pomme sauvage et regain. Cette distinction fait la fierté du couple Sauser.

«**D**epuis le Festival, on reçoit énormément de messages de félicitations de la part de nos clients. On a reçu aussi des fleurs et des bouteilles», témoigne Daniella Sauser. Des gens de partout appellent pour réserver leur part de cette fameuse terrine et les restaurants se poussent au portillon. «On en avait 30 kg, le stock a été liquidé en un week-end et on est en train d'en refaire. La production a été doublée», fait savoir Francis Sauser.

Un produit exigeant

Revenons un peu avant l'effervescence des derniers jours, à la genèse de ce produit d'exception. Cette terrine automnale est produite à la Boucherie Saint-Hubert depuis plusieurs années, en collaboration avec le Parc du Doubs. Ce partenariat implique que tous les ingrédients sont issus du territoire du Parc, y compris le sanglier, dont l'approvi-

sionnement se fait au gré de la chasse.

La terrine est un produit exigeant, qui nécessite une importante manutention, un véritable savoir-faire et de longues heures de travail. Le sanglier est une viande difficile à travailler: une fois désossé, il faut traiter différemment les cuisses et les morceaux du quartier avant. La viande doit macérer, puis le produit fini repose encore quelques jours

pour permettre aux arômes de se diffuser.

Depuis qu'elle est produite, cette terrine a beaucoup de succès lors des événements et déplacements du Parc, ce qui en faisait une bonne candidate au concours.

Un éclair de génie

«C'est toujours difficile de choisir et franchement je ne misais pas sur ce produit, mais ma femme, si», raconte Francis Sauser.

Il y a à peine un mois, cette dernière a eu un éclair de génie en se promenant aux abords des champs fraîchement fauchés. «J'aime tellement l'odeur du regain. J'en

ai pris avec moi pour l'intégrer à notre terrine», rapporte-t-elle. «L'idée ne m'a pas plu, je n'étais pas d'accord», rebondit son mari. Mais Daniella Sauser, convaincue et convaincante, a tenu bon et le couple a sorti une toute petite cuvée de terrine automnale enrichie de regain. À la dégus-

tation, le boucher ne doute plus. Les clients sont invités à la goûter, les retours sont unanimes: c'est excellent. «On voit beaucoup de foin, maintenant, dans la cuisine gastronomique. Mais le regain, c'est tout fin car il n'y a

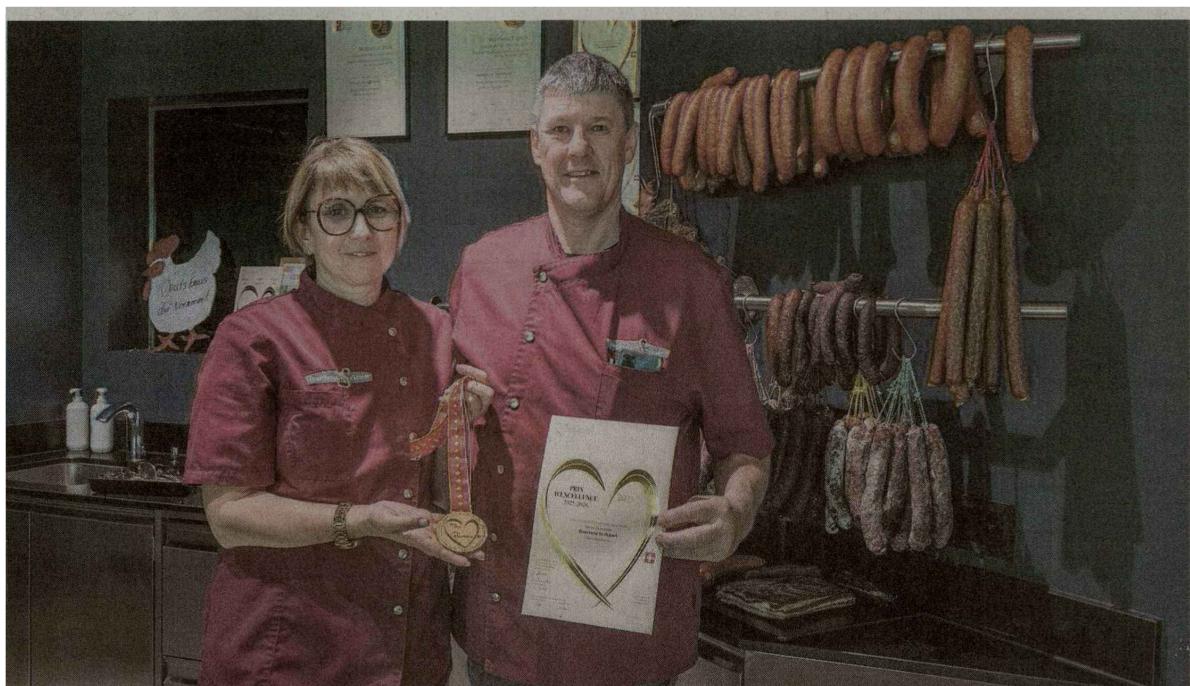
plus de graminées», remarque Francis Sauser.

Une reconnaissance pour 18 ans de travail

Le soir du concours, le couple s'est déplacé à Courtemelon, ce qui n'est pas toujours le cas car il y a souvent trop de travail à la boucherie. Par hasard et pour la première fois, leurs filles les ont accompagnés. «On va leur dire de descendre à chaque fois maintenant», s'amuse Francis Sauser.

Cette distinction, ils ne l'attendaient pas. Les Sauser espéraient obtenir une médaille: ils en ont eu deux et ce prix d'excellence. Le jury leur a fait savoir que leur terrine avait été choisie sans discussion: une fierté pour le couple Sauser.

Mais la plus belle reconnaissance, c'est celle de la clientèle régulière. «On ne s'imaginerait pas tout le travail qu'il y a derrière la vitrine. Cela fait dix-huit ans qu'on tient la boucherie, parfois le travail est ingrat. Ces jours-ci, on partage de beaux moments avec des gens qui viennent depuis toujours. On a un lien particulier avec les clients quand on est dans un petit village», conclut le couple.



Il n'est jamais aisé pour Daniella et Francis Sauser de choisir les produits à faire concourir.

PHOTO OLIVIER NOAILLON



*Je ne misais pas
sur ce produit,
mais ma femme,
si.»*



Source revitalisée et ruisseau à ciel ouvert

JOSUÉ MERÇAY

RAVINES

Une source sera renaturée et un ruisseau mis à ciel ouvert dans un pâturage de Ravines, au lieu-dit Dô-Vie. Les mesures visent à favoriser la biodiversité, principalement en restaurant l'habitat d'une faune spécifique.

Ces travaux sont portés par l'association Parc naturel régional du Doubs (PNRD), dans le cadre du projet «Biodiversité Eau Doubs», qui s'intéresse aux milieux aquatiques du périmètre du Parc, explique sa responsable Bettina Erne, par ailleurs cheffe de projet Nature au PNRD.

Les anciens captages de la source, les drains et les deux abreuvoirs qui y sont connectés seront démontés, détaille la biologiste. «L'idée est de laisser couler librement la source sur 10 à 15 mètres. Cette zone proche de la source, aussi appelée milieu fontinal, est très précieuse pour la biodiversité. On y trouve une eau très fraîche et à température constante, propre et pauvre en nutriments. La zone offrira un habitat pour les invertébrés aquatiques et les larves d'insectes.»

Ancienne canalisation effondrée

Le projet prévoit également

la création d'un lit pour le ruisseau issu de la source, qui

avait été canalisé, poursuit-elle. La conduite, posée à une trentaine de centimètres de profondeur, s'effondre, laissant s'écouler l'eau sous terre. La remise à ciel ouvert du cours d'eau sera effectuée sur un tronçon d'une petite septantaine de mètres, pour une emprise totale des berges, aménagées en pente douce, d'environ trois mètres de largeur. Des petites structures, souches et rochers, seront par

ailleurs ajoutées dans le lit, afin d'offrir des cachettes à la petite faune.

Passage à gué et seuil seront construits

Un passage à gué sera aussi créé avec des blocs calcaires pour permettre le transit du bétail et des véhicules agricoles, indique encore Bettina Erne. En aval de l'ouvrage, un seuil en bois est aussi prévu pour reprendre la pente, assez forte à

cet endroit, et stabiliser le gué. Les berges seront agrémentées

d'arbustes pour amener de l'ombre au ruisseau, qui pourra continuer sa course dans son ancien lit, en aval, précise-t-elle encore. La source, le nouveau ruisseau et les plantations seront en outre protégés par des barrières.

«Le propriétaire et exploitant du terrain a eu l'opportunité de se raccorder au réseau d'eau pour alimenter un abreuvoir en amont de la source, fait encore savoir la biologiste. Le cap-

tage n'était donc plus nécessaire. En outre, le stationnement du bétail dans la zone de trop-plein créait une zone boueuse, ce qui n'est idéal ni pour la biodiversité ni pour l'agriculture. C'est une solution gagnant-gagnant. Sans l'engagement des agriculteurs, on ne peut rien faire.»

Petit cours d'eau, grands effets

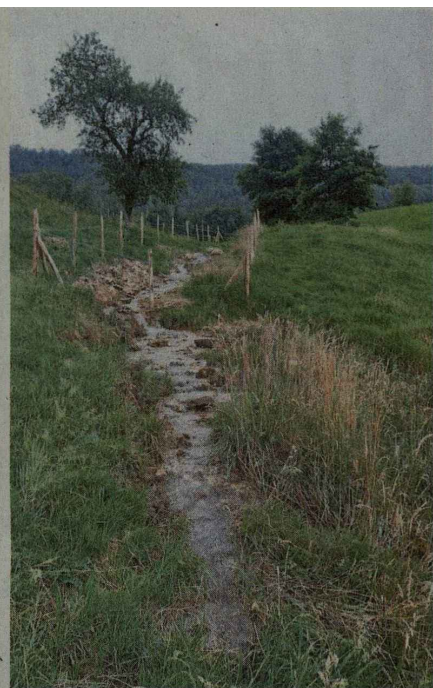
Il s'agit d'un très petit cours d'eau, mais son intérêt est important pour des espèces spécialisées, relève pour sa part Carine Heiniger, en charge de la partie sur les sources du projet «Biodiversité Eau Doubs».

Les travaux sont prévus cette année, pour un montant total d'environ 26 000 fr. «Comme il s'agit d'un ruisseau de faible débit, on a pu s'occuper du projet à l'interne», explique également Bettina Erne en soulignant que le canton prend les choses en main lorsque les travaux sont plus conséquents.

Un financement à hauteur de 60% via la convention-programme «Revitalisation» du canton est attendu. Le montant restant sera pris en charge par des fondations romandes et alémaniques. Tant le Service de l'économie rurale que la commune de Clos du Doubs, WWF Jura, Pro Natura Jura et l'Office cantonal de l'environnement ont été consultés et leurs remarques prises en compte avant le dépôt public. «Tous saluent le projet», se réjouit-elle.



En aval de la source au lieu-dit Dô-Vie, à Ravines, la zone piétinée par le bétail sera protégée par une barrière.



La valorisation paysagère du site fait aussi partie des bénéfices de la renaturation au lieu-dit Pré Bouvier, à Montmelon-Dessous.



Les travaux de renaturation à Pré Bouvier sont terminés

MONTMELON-DESSOUS Les travaux de renaturation et de mise à ciel ouvert du ruisseau au lieu-dit Pré Bouvier, à Montmelon-Dessous, sont terminés depuis les vacances d'été.

«Il n'y a pas eu d'inventaire de la faune et de la flore avant et après les travaux, mais comme dans tous les projets de ce type, on s'attend à une amélioration sur le plan écologique», indique Martin Rais, collaborateur scientifique à l'Office jurassien de l'environnement (ENV). Amphibiens, macroinvertébrés et oiseaux profiteront de cette renaturation, précise-t-il.

La qualité de l'eau sera également améliorée, les berges végétalisées jouant un rôle de filtre naturel. De plus, une meilleure connectivité entre les eaux de surfaces et souterraines est attendue, de même qu'une meilleure gestion des

eaux pluviales. Des arbustes et plantes hélophytes agrémentent les berges, dont les pentes douces favorisent les interactions avec le ruisseau, détaille encore le biologiste, évoquant une meilleure dynamique latérale. Sur le plan longitudinal, le gain est aussi important, puisque le déplacement des macroinvertébrés sera plus aisé.

D'entente avec les exploitants, la pose de barrières permet aussi de limiter l'impact du bétail sur la végétation des berges et le piétinement, souligne-t-il encore. Le projet, devisé à 75 000 fr., n'aura finalement coûté qu'un peu plus de 60 000 fr. Le financement a été assuré à hauteur de 60% par la Confédération et les 40% restants par des dons de Prodoubs, de la Loterie romande et de la Fondation Werner Buser.

JM

**Sans
l'engagement
des agriculteurs,
on ne peut rien
faire.»**

Mesures prises pour une vingtaine de sources

Dans le cadre du projet «Sources», dans lequel une chasse aux sources a été mise sur pied avec des bénévoles entre 2016 et 2019 dans les périmètres des parcs du Doubs et Chasseral, plus de 750 sources ont été recensées dans le Parc naturel régional du Doubs (PNRD), explique Carine Heiniger, cheffe de projet Nature au PNRD. «Sur ce nombre, la moitié des résurgences et suintements sont touchés par du piétinement de bétail, du captage ou des drainages, et un quart sont évalués comme détruits, c'est-à-dire qu'il n'y a plus du tout d'eau à l'air libre», relève la biologiste. Seul un quart des sources sont dans leur état naturel, en général en forêt. Sur le Plateau, seul 1,2% de toutes les sources se trouvent dans un état plus ou moins naturel en raison des activités humaines, détaille-t-elle sur la base de données de l'Office fédéral de l'environnement.

Depuis 2019, des travaux ont été réalisés sur une vingtaine de sites. L'objectif principal des

mesures prises, souvent peu coûteuses et simples à mettre en place, est de favoriser le retour de certaines espèces sur liste rouge, en particulier les invertébrés, tels que les éphémères, les plécoptères, les trichoptères et les libellules. Cependant, ces travaux de renaturation et de mise à ciel ouvert des cours d'eau offrent également un meilleur maillage du réseau écologique, dont peuvent bénéficier de nombreuses autres espèces, notamment les salamandres, note encore la biologiste.

Dans le cadre des travaux prochains à Ravines, un expert en hydrobiologie a été mandaté pour recenser les espèces le printemps dernier. Il procédera à un relevé sur le site dans 4 à 5 ans afin de juger de l'efficacité des mesures. Carine Heiniger invite par ailleurs les propriétaires à s'approcher du Parc du Doubs en cas d'intérêt pour des mesures de revitalisation, soulignant que des financements existent pour ce type de travaux.

JM

Le Quotidien Jurassien
2800 Delémont 1
032/ 421 18 18
<https://www.lqj.ch/>

Genre de média: Imprimé
Type de média: Quotidiens et hebdomadaires
Tirage: 16'594
Parution: quotidien



Page: 1
Surface: 2'346 mm²



Ordre: 3019388
N° de thème: 808011
Référence: b0dea0d0-8f26-4f93-b964-09cf3761480f
Coupure Page: 1/1

CLOS DU DOUBS

Eaux libres 5

À Ravines, une source va être renaturée et un ruisseau mis à ciel ouvert par le Parc naturel régional du Doubs, dans le cadre du projet Biodiversité Eau Doubs. Il s'agit de favoriser les invertébrés aquatiques, les larves d'insectes et la petite faune.



Ruines et vestiges de l'exploitation du fer à découvrir à Lajoux

La prochaine sortie découverte du Parc du Doubs remontera le temps à Lajoux. Cette randonnée guidée, placée sous le thème de l'histoire géologique et archéologique régionale, aura lieu le samedi 11 octobre.

Le Parc du Doubs emmènera les curieux sur le Sentier du fer à Lajoux. Passionné d'histoire et naturaliste averti, le Djoulais Willy Houriet prendra la tête de la marche et accompagnera les randonneurs sur une boucle de 6,8 kilomètres. En chemin, les participants découvriront notamment des vestiges du Moyen Age et de l'époque préindustrielle.

Créé il y a quelques années, le Sentier du fer est un chemin didactique jalonné de panneaux d'informations, mettant en lumière les activités d'exploitation minière qui avait cours autrefois dans la région. Fabrication d'outils en fer, bas fourneaux, meules

à charbon ou encore fours à chaux: le guide du jour livrera de nombreux détails sur l'extraction du minerai.

Il mettra également l'accent sur le paysage et les richesses des milieux naturels traversés, notamment les

étangs, mares, forêts et combes.

Informations pratiques

Les personnes intéressées s'inscriront jusqu'au vendredi 9 octobre, à midi, sur le site internet www.parc-doubs.ch, rubrique «actualités». Elles se retrouveront le jour J, à 14 heures, devant le bureau de poste de Lajoux, situé au centre du village. L'arrivée est prévue au même endroit à 17 heures.

Le tracé comprend 175 mètres de dénivelé; il empruntera des sentiers pédestres et des chemins blancs. De difficulté moyenne, il est accessible aux enfants dès 10 ans mais pourrait se révéler glissant par temps humide.

Les participants se muniront donc de chaussures de marche et de vêtements adaptés à la météo.

A noter que la participation sera gratuite. (per)

Partenariat avec Au P'tit Plus

Le Parc du Doubs a récemment convenu d'un partenariat avec Au P'tit Plus. A l'avenir, les produits du terroir, proposés à la

dégustation et à la vente sur le stand du Parc du Doubs lors de marchés ou événements, mais qui n'auraient pas trouvé preneur, seront offerts à l'association. Le tout dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité. Saucisse à la Tête de Moine, soupe de carotte Jaune du Doubs, eaux-de-vie, fromages ou encore bière Apronne figurent parmi les produits labellisés Parc du Doubs, une certification qui garantit leur provenance locale et leur durabilité. (per)



Le Parc du Doubs propose de remonter le temps au cours d'une sortie.

Célébrer la fin de saison avant l'hiver

SAIGNELÉGIER La fête de fin de saison du Centre Nature des Cerlatez aura lieu dimanche. Pour l'occasion, un grand jeu de piste pour familles sera proposé entre 11 h et 16 h, au départ du centre et en direction des nouveaux pontons de l'étang de la Gruère afin de les mettre en valeur. La construction de ces installations a été coordonnée par le Centre Nature. Le parcours de 3,2 kilomètres sera ponctué de jeux et d'énigmes. Un prix souvenir sera remis aux participants et un tirage au sort aura lieu pour des bons cadeaux de commerces de la région.

Au Centre Nature directement, des jeux et activités autour des petits habitants de la mare du lieu seront proposés au public à 13 h et 15 h. La spécialiste des plantes sauvages Maria-Luisa Wenger animera un at-

elier de découvertes gustatives avec des plantes qui poussent dans les environs du Centre Nature. Elle donnera également des informations sur les bonnes pratiques concernant la cueillette, notamment en zones protégées. Des ateliers de dessin et bricolage attendent aussi les plus jeunes.

La fête de fin de saison sera également le dernier moment pour le public de visiter ou revisiter les expositions du Centre Nature *Petites boules de poils autour du marais, le muscardin et ses cousins*, ainsi que *La Faune sauvage du Jura*, avant leur démontage et l'installation de nouvelles expositions pour la prochaine saison. La réouverture du Centre est prévue le samedi 14 mars 2026.

Le programme sera maintenu par tous les temps. «Nous prévoyons des boissons



Les expositions du Centre Nature changeront cet hiver.

ARCHIVES

chaudes et du feu pour réchauffer le public et nous espérons que le temps sera plutôt sec, même s'il fera frais», précise Laure Chaignat, la directrice du centre. **VCU**

Une dernière fête avant l'hiver au Centre Nature

Avant de fermer ses portes au public pour l'hiver, le Centre Nature Les Cerlatez invite le public à fêter la fin de la saison, dimanche. Point d'orgue de la journée: un jeu de piste jusqu'à l'étang de la Gruère. L'occasion de s'intéresser aux nouveaux pontons.

«Déjà très occupée à préparer les expositions du printemps prochain, Laure Chagnat, la responsable du centre, m'a laissé carte blanche pour organiser cette fête!» Elisa Schorr, biologiste en stage pendant sept mois au Centre Nature Les Cerlatez, s'est donc retroussé les manches pour concocter un programme aussi ludique qu'éducatif.

Le point d'orgue de la journée sera un jeu de piste de 3,2 kilomètres. «L'idée, c'est vraiment que les gens aillent jusqu'à l'étang, jusqu'aux nouveaux pontons.» Le départ se fera depuis le centre. «Puis, on traversera les pâturages boisés avant d'arriver à l'étang de la Gruère.»

Inauguration publique et ludique

Ces pontons flambant neufs s'étendent sur 700 mètres dans la zone sud-ouest de l'étang, entre l'accès de la Petite Theurre et la digue côté scierie. Surélevés de 50 centimètres sur pilotis, ils protègent la tourbière.

«Ce sera l'inauguration tout public des pontons» explique Laure Chagnat, la responsable du centre. Elisa Schorr précise: «Cette partie en pontons est désormais accessible aux



La fête de fin de saison du Centre Nature Les Cerlatez proposera un jeu de piste pour découvrir les nouveaux aménagements de l'étang de la Gruère.

photo François Ducommun

personnes à mobilité réduite. Elle vise aussi à limiter le piétinement dans ce milieu fragile.»

Le jeu de piste sera ponctué de questions, énigmes, choix multiples... «Pour les enfants, ça restera assez général, en lien avec la nature. Les adultes, eux, devront mobiliser leurs connaissances sur les tourbières ou les Franches-Montagnes» détaille l'organisatrice.

Dégustations végétales

A l'arrivée, des panneaux raconteront l'histoire des pontons. «Le Centre Nature assure l'entretien du

sentier et des pontons, tandis que le canton gère les travaux dans le milieu naturel» résume Elisa Schorr.

Parmi les autres activités, la mare livrera ses secrets à 13 et 15 heures. Les enfants pourront chercher avec des éprouvettes les petites bêtes qui y vivent. Maria-Luisa Wenger, spécialiste des plantes sauvages (reine-des-prés, angélique, aubépine, sapin ou alise...) qu'elle transforme en délices, réglera les papilles avec des gelées, des confits et autres gourmandises, glisse Elisa Schorr. La biologiste rappellera aussi les bonnes pratiques: «Il ne faut pas cueillir ces plantes n'importe où!»

L'atelier bricolage proposera de fabriquer des cartes postales avec feuilles, pives et autres trésors de la nature. «On a déjà préparé pas mal d'éléments» annonce Laure Chagnat. «Il y aura aussi du jus de pomme chaud et un bon feu de bois. Ça fera très automne, comme fête» promet-elle.

Les participants repartiront avec un souvenir au choix. «Des bonbons et chocolats pour les enfants, des cartes postales ou figurines pour les plus grands!» Un tirage au sort leur offrira cinq bons à utiliser dans des commerces et restaurants de la région. «Elisa a relevé le défi de la carte blanche haut la main» se réjouit Laure Chagnat. «Elle a su fédérer les commerçants pour la fête.»

Nouvelles expositions

Dès lundi, le centre fermera jusqu'à mi-mars. Dimanche marquera donc les dernières heures des expositions «Petites boules de poils autour du marais, le muscardin et ses cousins» et «Faune sauvage du Jura» du Photo-club des Franches-Montagnes. «En mars, deux nouvelles expositions seront présentées» annonce la biologiste en stage qui en garde le mystère.

La Fête de fin de saison, au Centre Nature Les Cerlatez aura lieu ce dimanche dès 11 heures. Les participants pourront prendre part au jeu de piste entre 11 et 16 heures (départ libre). Animations gratuites toute la journée. Food-truck et buvette sur place.

Silvia Freda

Des cours pour faire revivre les murs de pierres sèches

Le Parc du Doubs a organisé une formation à la construction de murs en pierres sèches ouverte au grand public. La seconde partie de ces cours a eu lieu hier et se poursuit aujourd'hui chez le muretier Olivier Cattin, des Bois. Malgré le froid mordant, deux apprentis muretières étaient au rendez-vous.

Chaudement habillée, Pia Hirsbrunner, habitante de Loveresse, se penche, très concentrée, sur le tas de pierres de toutes tailles dans lequel elle espère trouver celle qui comblera le trou qui bée encore dans la section du mur qu'elle est en train de construire.

«J'adore les pierres et j'aime être dehors, alors je suis contente d'être ici. Avec ce que m'apprend Olivier Cattin, j'espère pouvoir construire un mur chez moi, dans mon jardin» explique-t-elle. Sa collègue apprentie, Denise Bozzio (Bienne), partage la même passion pour ce travail manuel qui la rapproche de la nature.

Au début des cours en septembre, sept personnes étaient inscrites. Mais pour ce second module reporté pour cause de météo trop pluvieuse, elles

n'étaient plus que deux. Le chantier se trouve à côté de la maison d'Olivier Cattin. Il s'agit de rénover les quelques dix derniers mètres d'un mur de pierres sèches existant. Pour construire un tel mur à neuf, même dans son jardin, il faut demander un permis de construire.

Plaisir de transmettre

Olivier Cattin est heureux de pouvoir partager son savoir-faire. «Le travail préparatoire est assez conséquent et les opérations de pose des grosses pierres de fondation demandent une certaine force. Passer ses journées sur les genoux à tailler, trier et manipuler des pierres n'est pas vraiment bon pour la santé, mais il y a le plaisir d'être dehors et de créer quelque chose de durable.»

Un premier cours de construction avait déjà été organisé par le Parc du Doubs en 2023. Les participants avaient presque tous l'intention de mettre à profit leurs connaissances acquises. «Nous n'avons pas eu de retour précis, mais si ces gens ont réalisé leurs projets, une centaine de



Après avoir pris le temps de répondre aux questions des journalistes invités vendredi sur le chantier, les deux apprentis muretières et leur maître se sont remises au travail. photo tl

mètres de mur de pierres sèches a été construite à la suite de nos cours» estime Viviane Froidevaux, cheffe de projet au Parc du Doubs.

Cette dernière espère pouvoir organiser un nouvel atelier l'an prochain pour le grand public. «Ce sera peut-être juste une journée d'initiation. Et par la suite, j'aimerais aussi organiser un stage de construction de spirales aromatiques, toujours avec des pierres sèches.»

La pratique de construction ancestrale (les premiers murs de pierres

sèches remontent au 16^e siècle dans le district, d'après des documents qui en attestent) est redevenue à la mode depuis un quinzaine d'années. Ces objets du patrimoine sont de véritables trésors pour la biodiversité. «Les invertébrés, les insectes, les mousses, les lichens, les hermines, les oiseaux ou encore les lézards en font leur lieu de vie, en profitant à la fois de l'ombre du mur et du microclimat chaud qui se développe au pied de sa face ensoleillée» explique Viviane Froidevaux.

Thomas Loosli

SAIGNELÉGIER

Dernier souffle de nature avant la fermeture hivernale du Centre des Cerlatez

Le Centre Nature des Cerlatez a célébré sa fin de saison hier avant sa pause hivernale. La météo fraîche, mais agrémentée de quelques rayons de soleil, a motivé les familles à prendre part à l'événement.

Hier matin, l'équipe du Centre Nature a bien cru que le ciel lui tombait sur la tête, en finalisant les préparatifs de la fête de fin de saison... sous la neige. Heureusement, les flocons ont laissé place à un temps sec et frais, accompagné du soleil pour la fin de matinée. De quoi soulager les collaborateurs du Centre Nature, qui ont vu le public répondre présent tout au long de la journée.



Les gens sont souvent surpris de voir que l'on peut cueillir autant de choses par chez nous.»

«On est vraiment content de la fréquentation, les gens ont bien joué le jeu. Nous avons eu plus d'une centaine de visiteurs», confirme Laure Chagnat, la directrice du Centre Nature. Pour satisfaire



Maria-Luisa Wenger (à droite) a proposé au public de déguster ses préparations à base de plantes cueillies dans la région.

PHOTOS OLIVIER NOAILLON

toutes les envies et toutes les météo, des activités intérieures et extérieures étaient proposées.

Jeu de piste jusqu'à l'étang de la Gruère

Au grand air, le public a pu participer à un jeu de piste allant du Centre Nature jusqu'à l'étang de la Gruère. Cette boucle d'environ une heure et demie était déclinée avec un questionnaire pour adultes et pour enfants afin que tout le

monde y trouve son compte: «Nous voulions quelque chose de ludique, mais aussi informatif», explique Elisa Schorr, biologiste et stagiaire au Centre Nature, responsable de l'organisation de cette journée.

Le jeu de piste a permis aux participants de découvrir les nouveaux aménagements à l'étang de la Gruère et de s'informer sur les enjeux écologiques de la réserve naturelle, notamment sur les tourbières.

Cueillette régionale

À l'intérieur, les visiteurs pouvaient découvrir et déguster diverses préparations de Maria-Luisa Wenger, spécialiste en plantes sauvages. Elle avait concocté une dizaine de préparations avec des plantes récoltées dans la région. «Nous sommes vraiment gâtés aux Franches-Montagnes. Nous avons de nombreuses haies et buissons, c'est très varié», explique-t-elle.



Les familles ont profité de la présence du soleil pour prendre part au jeu de piste qui les menait jusqu'à l'étang de la Gruère.



Quelques enfants se sont également essayés à la pêche dans la petite mare derrière le Centre Nature.

Autour de sa table, le public goûte les préparations et s'étonne de la diversité des goûts. Si certains visiteurs connaissent déjà plusieurs plantes présentées, d'autres découvrent. «Nous avons notamment des tiges d'angelique, des reines-des-prés, du cynorhodon, mais aussi des pommes sauvages, du sureau», énumère Maria-Luisa Wenger. «Les gens sont souvent surpris de voir que l'on peut cueillir autant de choses par chez nous», sourit-elle.

D'autres visiteurs profitent encore de la dernière opportunité de visiter les expositions avant la fermeture hivernale. «Le public vient en général pour les activités, mais les gens profitent de l'occasion pour faire un tour dans les expositions», glisse Laure Chagnat. L'exposition photo et celle autour du muscardin laisseront la place à de nouvelles thématiques au printemps prochain.

VALENTINE CURVAIA

Succès pour la Fête de fin de saison du Centre Nature Les Cerlatez



Malgré la météo, une centaine de personnes s'est rendue dimanche aux Cerlatez pour célébrer la fin de saison du Centre Nature.

photos Parc du Doubs

Une centaine de personnes, dont un tiers d'enfants, a pris part dimanche à la Fête de fin de saison du Centre Nature Les Cerlatez. L'institution entre désormais dans une hibernation... toute relative!

«On est contents de l'affluence. Il y a eu bien des échanges avec le public» se réjouit Laure Chaignat. La responsable du Centre Nature Les Cerlatez dresse le bilan de la Fête de fin de saison qui s'est déroulée dimanche.

Malgré la météo, plus de 100 personnes ont pris part à une ou à plu-

sieurs activités mise(s) sur pied pour l'occasion. Principale attraction, le jeu de piste a permis aux intéressés de découvrir les nouveaux aménagements de l'étang de la Gruère.

Au sein de l'institution, des ateliers de bricolage, la découverte de la mare et la dégustation de plantes sauvages comestibles ont séduit petits et grands. Les visiteurs, parmi lesquels deux tiers d'adultes, sont venus majoritairement du district, preuve d'un attachement et d'un intérêt qui réjouit Laure Chaignat. Les districts de Delémont et de Porrentruy, ainsi que le

vallon de Saint-Imier, comptaient également des représentants. Des touristes de passage sont aussi venus se joindre à la fête.

Nouvelles expositions

Désormais, les portes du Centre Nature sont fermées au public. Durant ces prochains mois, les expositions seront démontées pour laisser la place à de nouveaux événements. Parmi les activités à venir figurent également l'éducation des classes à l'environnement, un après-

midi didactique autour de l'hirondelle (le dimanche 23 novembre) et l'entretien de l'étang de la Gruère. A ce sujet, une nouvelle signalisation sera posée. A noter enfin que des travaux seront entrepris au sein du Centre Nature. La reprise est prévue à la mi-mars.

En place depuis le mois de mars de cette année, Laure Chaignat dit avoir gentiment fait le tour de l'institution qu'elle dirige. Elle se réjouit particulièrement de la diversité des activités et de la motivation de son équipe. (rg)



Le Parc du Doubs crée et prend soin des mares

SOCIÉTÉ

jeudi 30 octobre | 18:30 | Dist Franches-Montagnes | Environnement, Nature | Émission complète

f X in

Alors que les petits plans d'eau sont menacés en Suisse, 90 % ont disparu en 100 ans sur le Plateau suisse, le Parc du Doubs renforce le réseau des mares sur son territoire. Cette année, deux de ces biotopes, essentiels à la faune et à la flore, ont été créés au Noirmont et à Épiquerez, et trois autres ont été revitalisés sur la commune de Clos du Doubs.