

venir de passer plusieurs semaines en France. Les 2^e et 3^e sont respectivement Christophe Grandjean et Fouzia Ducry.



1. Du monde sous et autour de la cantine. 2. Ils étaient 190 bénévoles à œuvrer pour la fête. 3. Tamara Delley, félicitée par la moutardière Marie Rubin, a reçu le prix du public. 4. Un comité heureux: de g. à dr., Marco Bezzola, président, Dylan Fontana, Patrick Frauenknecht, Samuel Ménétreay, Claude Vagnières, Jacky Papaux, Christine Duc, Estelle Ebner, Alison Rapin et Alissa Delamadeleine.



■ GUILLAUME EGGER

avenir pour la manifestation et encourager le comité d'organisation pour les éditions à venir.

■ GUILLAUME EGGER

cantonales au profit de toute une filière. «Tradition et innovation ne s'opposent pas, encore une preuve aujourd'hui!»

Frédéric Brand, chef du Service vaudois de l'agriculture, Didier Castell directeur fribourgeois des institutions, de l'agriculture et des forêts, E. Barras, producteur de jambon, Armand Stuby, boucher, Pierre-Alain B. secrétaire général de l'interprofession de la charcuterie AOP.

■ GUILLAUME EGGER

MANNENS

On tire, on pointe et on rigole bien

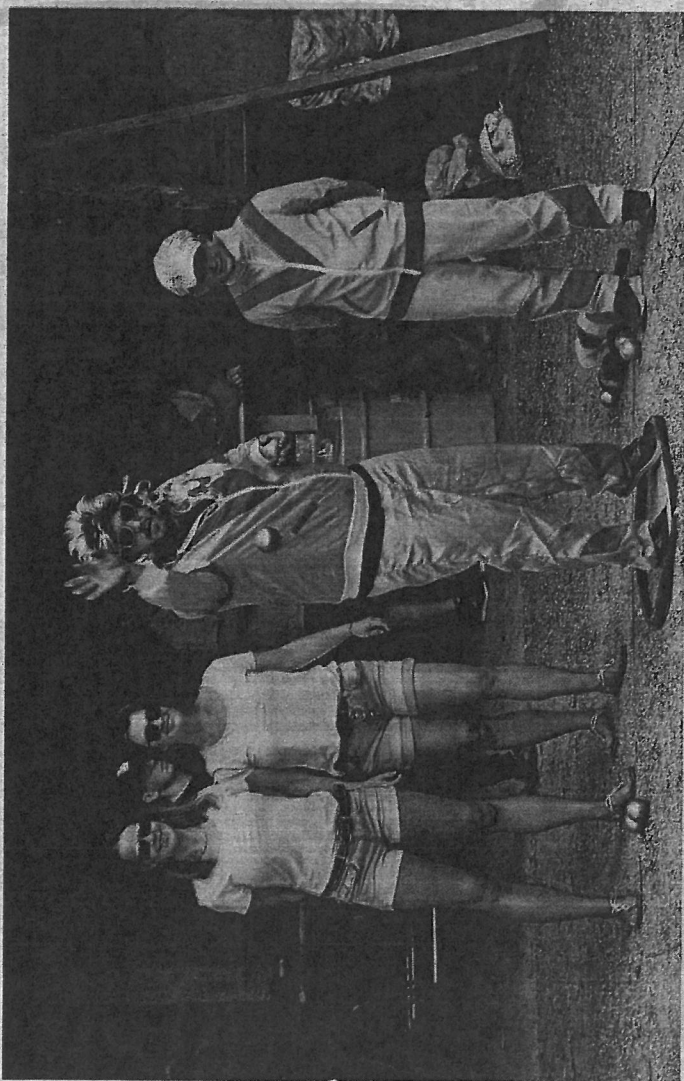


PHOTO RENÉ CUSIN

C'est une belle ambiance qui a régné sur les 19 terrains de pétanque, tout le jour, samedi dernier. Un succès réjouissant puisque ce sont 84 équipes mixtes de deux joueurs qui se sont affrontées, devant l'école

toutes et tous ont donné le meilleur pour pointer et tirer afin de titiller le cochonnet au plus près. Il faut dire que la Jeunesse de Mannens, son président Sylvain Egger et toute son équipe avaient parfaitement fait les

Broye

Les activités de Pro Senectute dans la Broye

Danse du monde, gymnastique, fi-nance et prévoyance, informatique, jeux de cartes, rencontres ou pé-tanque: le nouveau programme d'activités 2022-2023 de Pro Senectute Fribourg vient de sortir. Il réunit plus de 500 activités de sport, formation et culture, adaptées à tous les âges et accessibles à toutes les bourses. Depuis cette année, ces activités sont classées par district pour en faciliter la lecture et pour favoriser aussi la communication des offres d'autres partenaires actifs dans ce secteur. Plus d'infos sur www.fr.prosenectute.ch

Delley

Collaboration pour du maïs hybride

Delley Semences et Plantes SA (DSP) et Saatzucht Gleisdorf (SZG) en Autriche, organisent et conduisent dorénavant en commun leur programme de sélection du maïs. Les deux entreprises sélectionnent et développent avec succès des variétés de maïs hybrides

Dès à présent, les deux programmes de sélection du maïs sont mis en commun et réorganisés au sein d'une nouvelle coopération 50/50 pour faire face aux futurs défis. Les synergies ainsi créées renforcent la sélection et le développement de nouveaux hybrides. Les deux sites actuels de Delley et Gleisdorf continuent de jouer un rôle prépondérant dans cette nouvelle constellation avec, en complément, l'utilisation d'une contre-saison (production en dehors de la saison normale).

Estavayer

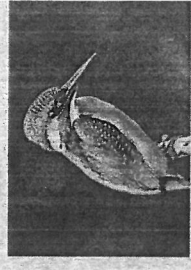
Préparations au prochain Conseil général

Les groupes se préparent à la prochaine séance du Conseil général de la commune d'Estavayer qui aura lieu le 13 septembre à 20 h, à la salle polyvalente de Muriist.

Bussy-Morens-Rueyres, mercredi 7 septembre à 19 h 30 salle du 1^{er} étage salle polyvalente de Rueyres-les-Prés; indépendamment Estavayer-le-Lac, jeudi 8 septembre à 20 h, Le Rempart Bar à Estavayer-le-Lac salle sous-sol; Muriist-Vuissens, mercredi 7 septembre à 19 h 30 res-

7 septembre à 20 h, restaurant Port, Estavayer-le-Lac; PLR vayer-le-Lac, lundi 12 septembre 19 h 30, aussi au restaurant PS-Les Verts Estavayer-le-Lac 12 septembre à 20 h au restaurant du Château, Estavayer-le-Lac; Estavayer-le-Lac, mercredi, 12 septembre à 19 h 30 à la remise Borgeau 6a à Font, groupe V Forel.

Cudrefin



Journées portes ouvertes au centre-nature

Le Centre-Nature BirdLife de Saugue à Cudrefin invite le public à mieux connaître les richesses naturelles à l'occasion d'une journée portes ouvertes, ce dimanche 10 septembre, de 9 h à 18 h. Les visiteurs pourront découvrir les activités du centre. Animations et visites

Un piquant succès pour la bénichon!

TRADITION La 21^e édition de la manifestation a couronné reines et rois de la moutarde, tandis que plus de 850 plats étaient servis sous la can

ESTAVAYER-LE-LAC

La bénichon staviacoise fait son retour en grande pompe le week-end passé. Le concours de moutarde mettrait à l'honneur les aficionados de ce met incontournable du repas traditionnel. Un nouveau jury composé de huit Staviacois tombés tout petits dans la marmite (notre édition de la semaine dernière) a examiné les concoctions des participants sous toutes les coutures durant la matinée de samedi.

Le public a aussi eu la possibilité de goûter et de noter les 20 préparations sélectionnées par le jury sur la place de l'Eglise. Dans la catégorie amateurs, c'est la moutarde de Monique Bovigny qui a remporté cette 21^e édition. Patricia Cosandey et Florence Quiot complètent le podium.

Ancien moutardier vainqueur

Dans la catégorie professionnels, le gagnant est, pour la troisième fois, Jean-Marc Ducrot. Un ancien membre du jury: «Après des années au sein du jury, je me suis longtemps questionné pour savoir si je me relançais pour ce concours, comme avant. Finalement, j'ai décidé de participer à la manifestation. C'est un plaisir de retrouver les moutardiers et de partager avec eux. Je suis fier d'être vainqueur et de représenter la profession. Je remercie le jury et le public pour leur accueil et leur soutien. Je suis sûr que la moutarde de l'Eglise sera toujours appréciée et que le concours continuera d'être une tradition vivante et dynamique. Je suis fier d'être vainqueur et de représenter la profession. Je remercie le jury et le public pour leur accueil et leur soutien. Je suis sûr que la moutarde de l'Eglise sera toujours appréciée et que le concours continuera d'être une tradition vivante et dynamique.»



Sur la place de l'Eglise, samedi matin, les maîtres moutardiers examinent une à une les moutardes des concurrents. Attention à l'équilibre et à l'harmonie des saveurs!

PHOTO GUILLAUME EGGER

Le public, quant à lui, a décidé de déguster les plats proposés par les artisans locaux proposant des produits locaux.

Jambon de la borne et boutefas AOP lancés

CHARCUTERIE Les deux produits valdo-fribourgeois ont été mis sur le marché pour la bénichon.

Quoi de plus symbolique que la bénichon pour lancer sur le marché les deux produits certifiés AOP, le jambon de la borne et le boutefas? C'est ce qu'a fait vendredi l'interprofession de la charcuterie AOP à Estavayer-le-Lac, à l'heure où les entreprises se mettaient à table sous la cantine justement pour déguster le jambon qui occupe une place de choix dans le menu de fête (lire ci-contre).

«Il y a presque une année, le jambon de la borne recevait son certificat AOP lors de la bénichon à Bulle tandis qu'en décembre c'était au tour du boutefas. Ces deux certifications couronnent un long travail d'environ 20 ans», s'est réjoui Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg et secrétaire général de l'interprofession de la charcuterie AOP.

Pour ces produits, il s'agit de porcs élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg, nourris au fourrage local (céréales et petit-lait de la région), avec un temps d'engraissement plus long, pour une viande de meilleure qualité.

Parallèlement, des démarches ont été entreprises pour valoriser l'ensemble de la viande issue de porcs AOP: la marque Le Porc d'ici a été créée avec les valeurs de proximité, de terroir, de tradition et de bien-être animal. «Tout est d'ici. Ce cochon est le champion des circuits courts, il mange local, boit local et respecte l'environnement. Le surcoût est de 30 francs par porc, un montant qui n'est pas anodin, mais supportable et qui peut être dilué sur l'ensemble des morceaux.»

D'ici à la fin de l'année, environ 500 cochons ont été abattus. L'objectif 2023, c'est la production de jambons et 20 000 boutefas, quelque 5500 cochons, a annoncé Pierre-Alain Bapst. Les ventes vont aller crescendo en suivant le rythme de la certification de la viande. «L'objectif est de faire connaître la filière. L'ensemble des acteurs de la filière, y compris les producteurs de viande, les producteurs de porc (la porcherie de Grange-Vermeille et deux bouchers de Moudon) et deux bouchers certifiés. Il y en aura encore quelques-uns de plus en septembre. Dès le milieu de l'année 2023, plus aucun jambon de la borne ni boutefas ne pourra être vendu sans être certifié AOP.»

■ ISABELLE KOTTELAT

