

Nos animaux en été (2/6)

Série d'été

Comment s'occuper au mieux d'un équidé durant la saison estivale? Réponse avec une spécialiste.

Lauriane Sanchis

Alors que nos petits animaux domestiques profitent du confort de notre foyer pour s'abriter des hautes températures en été, il est moins aisé pour les équidés d'y faire face sans trop en pâtir. Jeanne Quinio, professeure d'équitation et propriétaire de l'écurie active Equit'Annaz, nous prodigue ses précieux conseils pour aider un cheval à affronter les grandes chaleurs.

«En été, un cheval peut boire plus de 60 litres d'eau par jour. Il est donc primordial que ce dernier puisse y avoir accès à volonté», explique la cavalière avant d'ajouter: «Les chevaux sont particulièrement sensibles à la qualité de l'eau. Si cette dernière est sale ou qu'elle a une odeur particulière, ils ne boiront pas.»

Pour garder l'abreuvoir de son animal propre, il est évidemment nécessaire de le nettoyer régulièrement, mais il est aussi possible d'utiliser des perles de céramique afin d'assainir l'eau. Enfin, les abreuvoirs automatiques permettent d'éviter d'avoir affaire à une eau stagnante, peu ragoûtante pour le délicat palais des chevaux.

Maintenir ses habitudes

Lorsque l'on part en vacances, on est parfois tenté d'offrir à son cheval quelques semaines de repos au pré. Est-ce une bonne solution? «Les chevaux sont des animaux d'habitude, ils ont besoin d'une routine. Si un cheval vit toute l'année au box, le mettre en «vacances» au pré pendant quelques semaines peut s'avérer être une expérience violente pour lui», signale Jeanne Quinio.

Au-delà de la transition alimentaire, il sera également nécessaire de surveiller les interactions sociales qu'il aura avec ses nouveaux congénères. «Une mise au pré, ça ne s'improvise pas, surtout pour

«Un cheval peut boire plus de 60 litres d'eau par jour»



Jeanne Quinio, professeure d'équitation et propriétaire de l'écurie Equit'Annaz. Ici avec «Fever». LUCIEN FORTUNATI

«Les chevaux sont particulièrement sensibles à la qualité de l'eau. Si cette dernière est sale ou qu'elle a une odeur particulière, ils ne boiront pas.»

Jeanne Quinio
Professeure d'équitation

un animal qui n'est pas souvent en contact avec ses semblables.»

Alors que faire avec son cheval lorsque l'on part en vacances? «Pour un équidé habitué à être travaillé régulièrement et vivant en box, le mieux est de ne pas briser sa routine et de trouver quelqu'un pour le travailler durant notre absence», estime la professionnelle. «Évidemment, son travail doit être adapté à la chaleur: les séances doivent se faire tôt le matin ou tard le soir, tout en dosant l'effort qu'on demande à l'animal.»

«Surveillance quotidienne»

Et pour les autres chevaux? «Une surveillance quotidienne suffit à un cheval qui vit à l'année au pré ou dans une écurie active. Pour le reste, il peut se gérer seul», explique la professeure d'équitation.

En effet, lorsqu'un équidé vit au sein d'une écurie active, il évolue toute l'année en troupeau et a accès à un environnement varié. Il peut ainsi choisir l'endroit qui lui convient le mieux pour affronter la météo estivale. Contrairement à un cheval au box, qui lui, restera cloîtré entre quatre murs.

Respect des fondamentaux

L'écurie active possède de nombreux autres avantages pour le bien-être équin. Ce concept venu d'Allemagne a pour but de respecter les besoins fondamentaux des chevaux (alimentation en continu, interactions sociales non-stop et liberté de mouvement). «De nombreux points d'attraction (râteliers, abreuvoirs, abris, enrichissements) sont disséminés sur le terrain afin d'inciter les animaux

à bouger un maximum», indique Jeanne Quinio.

L'accès au foin peut être à volonté ou rationné (pour les chevaux qui ont tendance à l'embonpoint et/ou risque de fourbure). La distribution de grains est, quant à elle, contrôlée. Chaque individu est équipé d'un collier et d'une puce qui est scannée lorsqu'il se présente au râtelier. «Si le cheval a déjà eu sa ration quotidienne, le distributeur de grains ne s'ouvrira pas.»

La professeure d'équitation souligne que ce mode de vie est aussi adapté aux chevaux de concours. «À Equit'Annaz, nous avons des chevaux de sport qui vivent dans l'écurie active et nous avons remarqué que certains sont même plus apaisés depuis qu'ils y sont.»

Des vers de terre pour recycler les restes

Onex

Des élèves en rupture et leur enseignant ont bâti un lombricomposteur pour revaloriser les déchets alimentaires de leur école.

Dans cette salle de classe un peu particulière, on construit des lampes, des décorations lumineuses de Noël pour la commune de Lancy et, tout récemment, un lombricomposteur. Le Centre de formation préprofessionnelle, à Onex, prend en charge les jeunes qui sortent du Cycle d'orientation sans les notes suffisantes pour poursuivre des études ou sans projet professionnel. Durant un an, ses enseignants alternent cours de remise à niveau dans les matières de base et pratique dans des ateliers pour développer l'autonomie et déclencher des vocations.

Manuel Charlet, électricien de formation, est l'un de ces enseignants. Avec ses élèves, il a développé un prototype de composteur pour revaloriser les déchets produits par les apprentis cuisiniers, qui sont formés sur le même site onésien.

Favoriser un circuit court

Le projet, baptisé «Allez les vers!», a obtenu un montant de 4000 francs dans le cadre de la Bourse Françoise Demole et du concours national Eduki. Ce dernier, organisé par la fondation éponyme basée à Genève, récompense des projets de jeunes en lien avec le développement durable.

«Allez les vers!» a démarré il y a deux ans. «Quand on parle de développement durable, certains jeunes ont de la peine à se sentir concernés», raconte Manuel Charlet. J'ai voulu leur montrer qu'il y avait des choses à faire à leur échelle. Avec ce composteur, qui devrait être installé d'ici au début de l'année prochaine, la volonté est de favoriser un circuit court entre l'assiette et les déchets, et de réussir à revaloriser ceux-ci en compost qui devrait permettre, à terme, de cultiver des herbes aromatiques sur place, voire des légumes.

Il y aura de quoi nourrir les lombrics: le restaurant du site, tenu par les apprentis cuisiniers, et la cafétéria de l'école génèrent près de 500 litres de déchets par semaine - végétaux et carnés - rapporte Manuel Charlet. Actuellement, ces restes alimentaires sont récupérés pour être recyclés à l'extérieur.

Encourager la collaboration

«Ce projet permet aussi de sensibiliser, ainsi que de faire collaborer plusieurs populations: nos élèves, les apprentis cuisiniers, leurs formateurs ou encore les apprentis menuisiers qui fabriqueront les éléments du lombricomposteur», relève encore l'enseignant.

Après une première phase de conception, un prototype a été construit durant cette année scolaire. Adam, 16 ans, s'est beaucoup impliqué dans le projet. «J'ai pris contact avec les cuisiniers pour connaître leur manière de faire, comprendre leurs besoins. J'ai également participé au tournage d'une vidéo explicative.»

L'élève confie que ce travail lui a montré que «même les petits gestes comptent. Le réchauffement climatique me préoccupe vraiment et je m'inquiète de savoir quelle planète il restera pour mes petits enfants. Mais parfois, on ne sait pas quoi faire. Et on se dit que ça ne sert à rien. Ce projet m'a montré le contraire!» Aurélie Toninato

Un bilan en demi-teinte pour la fan zone de Plainpalais

Euro 2024

L'agence Nepsa se dit satisfaite de ses vingt et un jours d'exploitation. Du côté des restaurateurs, c'est plus mitigé.

«Nous tirons un bilan très positif, tout s'est bien passé, aucun accident et aucun incident ne sont à déplorer durant ces vingt et un jours à la fan zone de Plainpalais», réagit Bertrand Joehr, l'un des responsables d'exploitation de l'agence Nepsa. Concernant les mouvements de foule observés lors du match entre la Suisse et l'Écosse le 19 juin avec plus de 2000 personnes forçant les barrières, le responsable ne s'émue pas. «C'était en majorité des jeunes qui cherchaient à entrer, il n'y avait aucune volonté de casser et l'ambiance était plutôt bon enfant. Il n'y a pas eu de blessés.»

L'organisateur note que l'affluence était importante lorsque des «équipes majeures jouaient». Dans l'ordre, la Suisse, le Portugal, la France, l'Espagne et l'Italie. D'autres matches comme celui des Pays-Bas contre l'Angleterre, par exemple, n'ont attiré que 6000 personnes. «Les gens viennent



Les supporters espagnols célèbrent la victoire de leur équipe en finale du championnat européen de football. PIERRE ALBOUY

pour voir leur équipe, de France voisine et des communautés présentes à Genève.»

Quatre cent mille visiteurs

L'agence spécialisée dans l'événementiel a procédé à un comptage durant ces vingt et un jours: 400'000 personnes ont franchi les portiques de la fan zone, un chiffre qui prend en compte les visiteurs qui entraient et sortaient. La finale de l'Euro a fait le plein ce dimanche avec 16'500 spectateurs.

Revenant sur le jour fermé pour cause de météo, le 29 juin - lorsque la Suisse a joué contre l'Italie - Bertrand Joehr, dit regretter cette décision, qui a provoqué un gros manque à gagner pour les restaurateurs mais estime que «ces derniers ont gagné de l'argent et sont rentrés dans leurs frais.»

Côté sanitaire, seules 16 personnes ont dû être soignées, dont une est partie en ambulance parce que trop alcoolisée. «Les 15 autres cas étaient bénins», souligne notre

interlocuteur. Une situation due selon lui aux températures plutôt basses. «Seuls trois jours ont dépassé les 30 degrés.»

«Tout s'est bien passé, aucun accident et aucun incident ne sont à déplorer.»

Bertrand Joehr
Responsable d'exploitation de l'agence Nepsa

«On a investi de l'argent, on a récupéré l'argent investi, pas plus.»

Nasser Jeffane
Propriétaire du restaurant Attar

Il salue encore la bonne collaboration entre la police cantonale et les agents de police municipaux. «Une belle édition où l'on aurait souhaité avoir un peu plus de soleil», résume le responsable.

Propriétaire du restaurant Attar, aux Eaux-Vives, Nasser Jeffane tire, lui, un bilan plus mitigé. Il a tenu un stand avec deux de ses confrères «pour partager les frais de la location qui s'élevaient à 46'000 francs.»

«On a investi de l'argent, on a récupéré l'argent investi, pas plus», assure-t-il. Les stands de boissons ont beaucoup mieux marché que les stands de nourriture, selon lui. «Le public est jeune, il vient pour le match et non pour se restaurer. Les gens prennent une bière ou un cocktail, mojito ou spritz.» Les tenanciers de boissons auraient fait cinq fois plus de chiffre d'affaires que lui, à quelques exceptions près.

Nasser Jeffane regrette aussi que les stands n'aient pas été indemnisés pour le dommage subi lors de la fermeture le 29 juin. «L'organisateur aurait dû nous enlever une journée de location ou la Ville de Genève aurait dû nous rembourser, c'est elle qui a pris la décision de fermer! Ni l'un ni l'autre ne l'ont fait, ce n'est pas correct», critique-t-il. Il considère que cette première participation lui servira d'expérience. La prochaine fois, il prendra un stand plus petit, qu'il gèrera tout seul. Judith Monfrini