

EN BREF

FRIBOURG
Le feu dans
un pressing

Un incendie s'est déclaré hier vers 10h dans un pressing de l'avenue de la Gare, au centre-ville de Fribourg. L'intérieur d'une canalisation de ventilation s'est embrasé lors de travaux de nettoyage, causant un dégagement de fumée. Les pompiers ont maîtrisé le sinistre et ventilé les locaux. Trois personnes, dont un employé d'un commerce voisin, ont été évacuées. Choquée, une employée du pressing âgée de 35 ans, a été transportée à l'hôpital pour un contrôle. Une canalisation et une ventilation sont hors d'usage. AR

FRIBOURG
Un cycliste heurte
une voiture

Mardi vers 12h30, un cycliste roulant en direction du pont Zaehringen sur la rue du Pont-Suspendu a heurté l'arrière de la voiture le précédant, se blessant légèrement. Le conducteur de la voiture a cependant quitté les lieux sans se soucier des dommages causés lors de cet accrochage. La Police cantonale fribourgeoise le prie, ainsi que les éventuels témoins, de contacter ses services au numéro 026 305 20 AR

MÉMENTO

> **APÉRO-DÉBAT** «Salaire minimum» avec Armand Jaquier, secrétaire régional d'Unia Fribourg et Jérôme Hayoz, secrétaire syndical du SEV. Café de l'Ancienne Gare, 18 h.

SPIRITUALITÉ

> **PRIÈRES St-Hyacinthe:** je, ve 7h30 laudes et messe, 12h25 office du milieu du jour, 18h30 méditation, 19h vèpres, sa 12h messe, 19h30 vèpres, di 8h30 laudes, 18h30 méditation, 19h vèpres. **St-Justin:** je et sa 8h, ve 7h messes. **St-Maurice:** ve 8h messe. **St-Nicolas:** je, ve 18h15 messe, ve 17-18h confessions, sa 8h30 messe, 20h veillée de prières avec Mgr Charles Morerod à la veille de la canonisation des papes Jean XXIII et Jean-Paul II. **St-Pierre:** (chap. St-Joseph): je-ve 8h30, je 18h15 messes, sa 16-17h confessions. **Christ-Roi:** ve 8h30-18h exposition du St-Sacrement, 17h15-18h15 et sa 16-17h confessions; chap.: je, ve, sa 8h et ve 18h15 messes. **Cordeliers:** (chap. de la Vierge Noire) di 21h adoration perpétuelle. **Notre-Dame:** je-ve 9h et 18h30, sa 9h messes. **Providence:** je, ve 17h, sa 10h messe ou communion. **Centre Ste-Ursule:** je et ve 12h15 messe. **St-Thérèse:** sa 11-12h sacrement du pardon. **Maigrange:** di 16h45 vèpres et adoration. **Montorge:** di 17h vèpres. **Visitation:** di 17h30 vèpres. **Ingenbohl:** je, ve, sa 8h15 messe. **Bourguillon:** je 19h chapelet, confessions et messe, sa 8h15 messe de pèlerinage, di 15h15 célébration mariale. **N.-D. de la Route:** di 18h vèpres. **Synagogue:** (rue Jos.-Piller 9): ve 18h45 office, sa 9h office. **Mosquées:** (rte Glâne 9) Centre de l'association des musulmans de Fribourg: ve 12h30; autres mosquées: ve 13h30.

Un autre poulet dans l'assiette

AGRICULTURE • Au Mouret, Florence et Dominique Chardonns élèvent des volailles de proximité. Et ils donnent des explications sur leur concept «Paysan autrement».

CÉLINE SIDLER

Un poulet frais, bien dodu au goût authentique? C'est encore possible. Florence Chardonns, biologiste et enseignante en sciences à temps partiel, et son mari Dominique, agriculteur, ont décidé d'en faire une réalité grâce à l'agriculture de proximité avec leur élevage de volailles au Mouret. «Notre exploitation n'était pas assez grande pour nous laisser une marge de manœuvre suffisante et nous permettre de faire ce que nous voulions. Nous avons aussi eu une prise de conscience grâce au film «Food Inc.» (film américain de 2008 sur la production industrielle animale, ndlr) qui nous a beaucoup touchés», raconte Florence. «En plus, les gens adoraient nos poulets fermiers grillés, alors nous nous sommes lancés».

Produire différemment

Sur le plateau du Mouret, il y a une majorité d'éleveurs professionnels. Leur production consiste essentiellement en l'engraissement de volailles destinées à la vente dans les commerces et compte généralement dix mille individus. Les Chardonns, eux, étaient désireux de travailler à petite échelle et dans la proximité. La proximité, c'est la vente directe du producteur au consommateur sans intermédiaire, une formule qui a séduit le couple d'agriculteurs. «Ceci induit une autre méthode de production», explique Florence. Leurs poussins proviennent d'un couvoir près de Berne et arrivent sur l'exploitation âgés d'un jour. Les différentes couvées sont élevées en plein air de mars à Noël pour éviter les conditions météo trop rudes. «Il y a beaucoup de fausses idées qui circulent sur ces animaux. Par exemple, ce ne sont pas du tout des «poules mouillées». Ils adorent la pluie car les vers de terre sortent, devenant des proies faciles.»

«L'autour des forêts
a consommé 15% de
nos volatiles en 2013»

FLORENCE CHARDONNS

L'alimentation est aussi différente et de proximité. Fabriquée par une minoterie de Flamatt, la nourriture est à base de maïs, de blé et de pois sans acides aminés ajoutés ni antibiotiques et anticoccidiens mais avec des plantes médicinales et aromatiques. L'abattage se fait à la ferme, dans un laboratoire prévu à cet effet. L'installation est en cours d'homologation par le Service vétérinaire cantonal. La stérilisation par ultraviolet empêche tout contact entre les volailles et des produits chimiques.

«L'autour des forêts, un rapace, a consommé environ 15% de nos vo-

lailles l'an passé», relève le couple d'éleveurs. Ayant choisi la difficulté, ils doivent continuellement développer des stratégies pour protéger les volailles qui ne vivent pas dans des halles. «Nous devons trouver des techniques qui ne sont expliquées nulle part car peu de personnes font la même démarche que nous.» Il faut donc trouver comment se débarrasser de la corneille noire qui dévore le cou des jeunes, de la martre qui peut tuer une dizaine de poulets en un passage, du renard ou encore du chat domestique qui s'attaque même aux individus les plus âgés.

Engraisés en 100 jours

Ce travail est tout de même récompensé par de beaux produits. A la fin de la période d'engraissement de 100 jours, les volatiles peuvent peser 5 à 15 kilos pour les dindes et jusqu'à 3,5 kilos pour les poulets. C'est plus que dans les élevages habituels où l'engraissement dure de 38 à 42 jours pour environ 2 kilos. Il faut donc que les consommateurs attendent près de quatre mois avant de déguster une volaille. «La vente et le rapport au client s'en trouvent fortement changés», déclare Flo-

rence. «Ce dernier n'est plus dans une perspective de consommation directe car il doit passer commande plusieurs mois à l'avance.»

La biologiste observe avec intérêt une forme d'attente de la part des acheteurs. Ces derniers se réjouissent puis prennent le temps de venir récupérer leur produit chez le producteur, dans un esprit de convivialité. En ce sens, les Chardonns ont organisé le Noël 2013 de leur concept «Paysan autrement». «Des gens sont venus en continu pour prendre leur commande et ont tous passé un petit moment en notre compagnie», s'enthousiasme Florence. La reconnaissance vient encore des compliments que lui font les consommateurs. «Les personnes appartenant à notre génération et certaines plus âgées, nous disent souvent qu'ils retrouvent le goût de la volaille de leur enfance.»

Soucieux d'être démocratiques et de toucher le plus de monde possible, les Chardonns vendent leurs poulets au prix de 13 francs le kilo. Ils se sont aussi associés récemment à l'entreprise Mon panier local qui approvisionne des gens de la région fribourgeoise avec des produits issus de l'agriculture biologique ou de proximité. I

UNE VOIE DIFFICILE

L'élevage de proximité, qui se définit par la vente directe aux consommateurs, est différent de l'élevage biologique. Dans ce dernier, la race de volaille élevée est une souche rustique dont les individus grandissent lentement, indique la station de recherche et de formation suisse en aviculture Aviforum. L'alimentation des animaux est contrôlée bio mais ne provient pas uniquement de Suisse. En effet, le territoire helvétique n'a pas suffisamment de cultures biologiques pour nourrir les élevages bio et deux tiers doivent être importés. Un producteur de proximité essaie au maximum de s'autosuffire et s'approvisionne uniquement en Suisse.

Cette voie est difficile et peu de personnes la choisissent. «Sur environ un millier de producteurs de viande de volaille, seule une dizaine ont une exploitation avicole de proximité», explique Ruedi Zweifel, directeur d'Aviforum. Même si ce système a séduit certains consommateurs et a trouvé son marché, il est donc loin de se généraliser.

Pascal Krayenbühl, chef du Service de l'agriculture du canton de Fribourg, apprécie ce système différent qui apporte de la diversité dans la production. Il relève toutefois, comme Ruedi Zweifel, les challenges qu'affrontent ces exploitants. «La mise aux normes, notamment pour les conditions d'abattage n'est pas évidente. Elle est exigeante et coûteuse. Ainsi, ce genre d'exploitation doit trouver une clientèle suffisante et constante. Il s'agit d'un autre défi pour eux.» CSI



L'agriculture de proximité est une histoire qui se construit à trois. Les Chardonns, les consommateurs et... les poulets. ALAIN WICHT

IGUANE DE MARLY

Propriétaires successifs à l'amende

ANTOINE RÛF

Pépère, l'iguane de quelque 4 kg présumé trouvé dans une forêt de Marly en avril 2013 par un ami des bêtes auto-proclamé (qui était en fait son propriétaire, et qui détenait l'animal de façon illégale) est vengé: les quatre propriétaires successifs qui se sont repassé la bestiole entre 2007 et sa pseudo-découverte ont été identifiés par la police et condamnés par le Ministère public à des amendes de 200 et 400 francs.

Ils ont été reconnus coupables d'avoir détenu Pépère sans autorisation, et pour

les trois premiers, de l'avoir remis à d'autres détenteurs qui n'étaient pas plus autorisés à avoir un iguane qu'eux-mêmes.

Trois d'entre eux, en outre, avaient détenu l'animal dans des conditions non conformes aux besoins de l'iguane: un terrarium trop petit, ou une salle de bains, voire un salon, insuffisamment chauffé pour cet animal tropical.

Pour s'en débarrasser, après que Pépère l'avait sévèrement mordu à la main, son dernier propriétaire avait prétendu l'avoir trouvé dans une forêt de Marly et

l'avoir recueilli pour le sauver. Une histoire qui devait lui permettre de se débarrasser du reptile agressif en lui évitant un sort pire et en s'évitant à lui-même une amende pour détention illégale.

Sur le premier point, sa manœuvre a réussi: Pépère a été recueilli et retapé dans un premier temps par le Musée d'histoire naturelle de Fribourg, avant de trouver un nouveau foyer au zoo Rothaus de Gampelen, où il s'est retapé sous le nom de Herbie. Remis ensuite à un zoo lucernois, il y coule des jours sereins. I



Pépère vit désormais une nouvelle vie sous le nom de code Herbie. ALAIN WICHT-A