

SANTÉ La pilule n'est pas sans risque
Thrombose veineuse et embolie pulmonaire font partie des
«effets secondaires rares» du traitement contraceptif. >> 27

VAUD La Région sans rédactrice en chef
Après les protestations de la municipalité,
Caroline Gebhard quitte ses fonctions. >> 15



LA LIBERTÉ

QUOTIDIEN ROMAND ÉDITÉ À FRIBOURG

VENDREDI 5 JUILLET 2019

N° 228 · 148^e année / Semaine Fr. 2.70 / Samedi Fr. 3.70

JA 1700 Fribourg

Les jeunes Zurichois n'auront plus d'examen de langue française lors des tests d'admission au gymnase

Le français malmené à Zurich

LANGUES Dès 2021, l'allemand et les mathématiques seront les deux seules branches testées dans le canton de Zurich pour pouvoir être admis au gymnase de courte durée. Le Conseil d'Etat zurichois a en effet supprimé l'examen de français.

COMPARAISON Pour l'heure, seuls les Grisons, en raison de leur particularisme linguistique, et Glaris n'exigent pas le français à l'examen d'admission au gymnase. Zurich est le premier «grand» canton alémanique à le supprimer à ce stade-là.

RÉACTIONS «C'est une sorte de saucissonnage qui consiste à dégrader progressivement l'importance du français», réagit le conseiller national vaudois Laurent Wehrli (plr), président de l'organisation Helvetia Latina. L'incompréhension existe aussi outre-Sarine. >> 3

Une rizière au pied du Mont-Vully

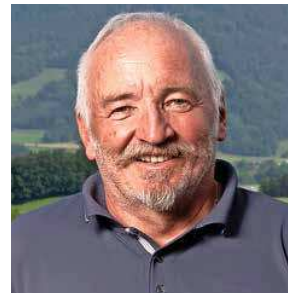


«Dans le cas du riz, le changement climatique pourrait être une opportunité», indique Léandre Guillod aux abords de ses 3000 m² inondés en surface. Charly Rappo

AGRICULTURE Située au bord du canal de la Broye, la parcelle de Léandre Guillod ne ressemble à aucune autre aux alentours. Il s'agit de la toute première rizière du canton de Fribourg. C'est

dans le cadre d'un projet pilote que l'ingénieur agronome entend faire pousser des plants de riz à risotto dans une riziculture qui n'a rien à envier à celles que l'on voit en Asie. >> 9

Les émotions, son moteur



Pierre-André Gobet. Charly Rappo

COURSE À PIED Qu'est devenu Pierre-André Gobet, double vainqueur de Sierre-Zinal en 1988 et 1989? A la retraite depuis bientôt trois ans, le Gruérien de 64 ans profite de la vie en pratiquant notamment le golf et le ski. >> 17

Le retour de la voiture volante

ANTICIPATION Depuis plus d'un siècle, d'ingénieurs bricoleurs cherchent à coupler route et air. Des prototypes ont été réalisés, certains ont même volé, mais le concept hybride n'a jamais vraiment décollé. Cela pourrait rapidement changer grâce à la motorisation électrique et à la conduite autonome. Les premiers taxis aériens sont déjà annoncés. >> 25



SOMMAIRE

Bourse 29 Forum lecteurs 8 Météo 16
Cinéma 16 Radio-Télévision 30 Avis mortuaires 20/22

• Rédaction 026 426 44 11
• Abonnements 026 426 44 66
• Publicité 026 426 42 42
• www.laliberte.ch

PUBLICITÉ

SW
Swing in the Wind
Jazz Festival
18 AU 20
JUILLET 2019
ESTAVAYER-LE-LAC
info@swingin.ch - www.swingin.ch

PLAGE DE VIE

Ces petits riens

C'est fou, comme avec le temps, les gens changent. Tenez, moi par exemple: plus ça va, plus je suis sensible à ces petites choses, ces petits riens qui ne font pas beaucoup mais qui, comme le chantait le grand Serge (Gainsbourg), mis bout à bout font beaucoup. Ce côté contemplatif me surprend dans les situations les plus banales. L'autre soir, c'était au restaurant. Une demi-douzaine d'escargots à l'absinthe en entrée, un filet de truite meunière en plat principal... Et puis: v'lan, le

dessert! Vlan, parce que moi, qui préfère le fromage à la «sucriche», je me suis étonné à commander un parfait flambé. Le cri de l'allumette entre les doigts de la sommière, l'odeur du souffre, le chocolat qui fond et s'étale dans l'assiette. Contemplation, dégustation... Et immersion au temps de mon enfance, au temps des repas de famille chez ma grand-mère. Un parfait flambé, les mêmes odeurs, les mêmes saveurs. Trois petits riens qui, mis bout à bout, font beaucoup. >> PAD

PUBLICITÉ

SOLDES
À BULLE ET À TAVEL
jusqu'au 31.7
VOS ESPACES PRENNENT VIE
Bulle | Tavel www.bise.ch
Bise
MEUBLES & MORE



Nova Friburgo Estavayer-le-Lac a accueilli hier les festivités du bicentenaire du départ des Suisses et leur arrivée au Brésil. >> 10



L'union fait la force chez les pompiers

Fribourg. Les corps de sapeurs-pompiers de la capitale cantonale et ceux de Marly travailleront désormais en étroite collaboration. Les communes ont signé une convention s'apparentant à une fusion. >> 11

RÉGIONS

9

LA LIBERTÉ
VENDREDI 5 JUILLET 2019

Dans le cadre d'un projet pilote, une riziculture a vu le jour pour la première fois dans le canton

Et au milieu pousse une rizière

« PHOTOS CHARLY RAPPO
« TEXTES FLORA GUÉRY

Mont-Vully >> Au pied du Mont-Vully, les champs s'étalent à perte de vue. La plaine est recouverte de cultures appréciant le sol fertile et le climat agréable de la région. En direction de La Sauge, l'une de ces parcelles, située au bord du canal de la Broye, à 430 mètres d'altitude, ne ressemble à aucune autre. Il s'agit d'une rizière: la première du canton de Fribourg. «C'est un essai», prévient Léandre Guillod, en désignant un terrain de 3000 m², inondé en surface, sur lequel poussent des plants de riz à risotto.

«Le riz humide est une plante qui a besoin de chaleur»

Léandre Guillod

L'ingénieur agronome s'est lancé dans cette aventure avec son frère Maxime, en collaboration avec l'Agroscope et la haute Ecole spécialisée bernoise. Agés de 35 et 33 ans, les deux maraîchers de Môtier ont hérité du goût de l'expérimentation de leur père, l'un des pionniers de la culture de tomates hors-sol dans le canton. Prévoyant de reprendre l'exploitation familiale, spécialisée dans la doucette et le nivelage agricole de précision, les deux frères ne se mettent pas la pression. «Nous verrons bien si le résultat est concluant», affirme Léandre Guillod, pragmatique.

Alternative intéressante

En Suisse, la riziculture ne diffère pas vraiment de celle d'Asie. Seul le Tessin produit du riz depuis des décennies (450 tonnes par an). Avec le réchauffement climatique, les étés deviennent toujours plus chauds. Le climat du nord des Alpes, en particulier celui du Seeland, se rapproche peu à peu de celui du nord de l'Italie, la plus vaste région de riziculture d'Europe. «Dans le cas du riz, le changement climatique pourrait être une opportunité», estime Léandre Guillod, vice-président de l'association GI Riz humide Suisse, fondée fin 2018.

Plusieurs expériences d'implantation de rizières au nord des Alpes ont déjà été menées par l'Agroscope. Dès 2017, l'Institut de recherche agricole a conduit des tests dans la réserve naturelle de la Witi, près de Granges (SO), puis à Schwaderau (BE), où le rendement en riz humide s'est avéré «encourageant». «Extrapolé à l'hectare, le rendement brut était compris entre 7 et 9 tonnes selon le pro-



450 tonnes

La quantité de riz produite chaque année au Tessin. Jusqu'à 60 000 t sont importées

20 centimètres

Le niveau maximal de l'eau afin d'éviter que le riz ne se noie

20 degrés

La température minimale de l'eau pour un développement optimal de la plante



Léandre Guillod espère faire pousser du riz sur l'une des parcelles de l'exploitation familiale.



céder», indique Thomas Walter, chercheur à l'Agroscope. Il ajoute que d'autres essais se déroulent à Witzwil (BE), Bavois (VD) et Brugg (AG).

La riziculture est selon lui une alternative intéressante à l'agriculture conventionnelle car économique et écologique. Elle permettrait aux exploitants de générer des revenus sur des terres difficiles à cultiver. Les rizières sont par ailleurs susceptibles de réduire les gaz à effet de serre des sols. Elles favorisent en outre la biodiversité, avec l'installation d'espèces végétales et animales, dont des oiseaux et des batraciens menacés.

Au Vully, la parcelle destinée à la riziculture a été nive-

LES PRODUITS DE NICHE ONT LE VENT EN POUPE

Quinoa, safran, patate douce, caméline ou engrain. Dans le canton de Fribourg, les produits agricoles non conventionnels ont la cote. Le riz pourrait s'ajouter à cette liste non exhaustive, si l'essai mené au Vully s'avère fructueux. «La culture de produits de niche n'est pas nouvelle, mais la tendance est partie pour durer», affirme Pierre Aeby, responsable du secteur production végétale à l'Institut agricole de Grangeneuve. Selon lui, l'apparition de ces cultures n'a rien de surprenant. Pour ce type de produits, l'exploitant fixe ses prix et peut se défaire de la pression exercée par les distributeurs. De plus, il existe une demande des consommateurs, sensibilisés aux bienfaits d'une alimentation variée et friands de nouveautés produites localement. Pierre Aeby constate que l'adaptation de certaines de ces cultures est un effet collatéral du

réchauffement climatique. «Par exemple, il y a sept ou huit ans, la culture de patates douces n'était pas envisagée. Aujourd'hui, plusieurs agriculteurs se sont lancés dans cette niche, et le rendement est au rendez-vous.» Il se dit enthousiaste face à la diversification agricole mais préfère ne pas l'ériger en dogme: «Il ne s'agit pas d'une solution pour tous les agriculteurs.»

Pour l'ingénieur agronome, il faut continuer à produire les denrées alimentaires qui correspondent aux goûts des consommateurs, majoritairement attachés aux produits conventionnels. «Le lancement d'un produit de niche demande du temps pour maîtriser la production mais surtout pour développer le marché. Il faut avoir conscience des risques, car le rendement et la qualité du produit ne sont pas garantis.» FG

lée au printemps. Les graines de riz (de la variété loto) ont été répandues à l'aide d'un semoir à blé le 30 avril, soit la semaine précédant la vague de froid qui a frappé le pays. «Comme elles étaient encore enfouies, la météo n'a pas eu d'effet sur les semences», note Léandre Guillod. Entouré d'une digue, le terrain a ensuite été inondé avec l'eau du canal de la Broye. «Pour éviter que le riz ne se noie en grandissant, le niveau de l'eau doit être maintenu entre 10 et 20 centimètres en surface.»

Ni herbicide ni engrais

Pour lutter contre les mauvaises herbes telles que les dicotylédones, les agriculteurs n'ont eu recours à aucun herbicide ou engrais. «Nous avons effectué un désherbage thermique au gaz afin de brûler les mauvaises herbes ayant germé juste avant le riz», précise le Vullierain tout en rappelant que l'eau aide à combattre la plupart des plantes indésirables.

Prochaine étape: la récolte. Prévus fin août, elle s'effectuera à l'aide d'une moissonneuse-batteuse. Le rendement dépendra surtout de la météo de cet été. «Le riz humide a besoin de chaleur. Pour un développement optimal, il faut que l'eau reste toujours au-dessus de 20 degrés.» Sans cette condition, la croissance de la céréale est ralentie, et les grains risquent de ne pas mûrir. «Même chez les spécialistes, les pertes peuvent s'élever jusqu'à 50% en raison d'une mauvaise floraison des plants de riz», explique le jeune homme, en contact avec des agriculteurs menant des essais en Suisse ainsi que des riziculteurs venant de Camargue et de la région de Vérone.

Riz grandement importé

A l'heure actuelle, la majeure partie du riz consommé en Suisse est importée: 50 000 à 60 000 tonnes par an. Au Tessin, les longues années d'expérience en riziculture prouvent que la demande en riz helvétique est forte. La capacité de rendement est de quatre à sept tonnes par hectare, tandis que le prix de vente au kilo oscille entre cinq et six francs. Pour Léandre Guillod, le riz local est un produit de niche doté d'un réel potentiel commercial: «Le type de produit unique qui éveille l'intérêt des consommateurs.» Le trentenaire ne considère cependant pas la riziculture comme une priorité. «Mais on verra dans cinq ans...» Et de conclure, en regardant son champ transformé en rizière: «L'innovation étant notre moteur, c'est un plaisir de pouvoir faire ce genre de test.» >>