

AF Toscano et Groupe E espèrent le feu vert des citoyens pour développer une ferme aquacole aux Auges

Du saumon d'élevage à Grandvillard



EN CHIFFRES

600 t./an de saumon atlantique, dont
450 t./an de filets et
150 t./an de déchets carnés
720 t./an de nourriture
1300 t./an de déjections humides
10 000 m² de terrain nécessaire
9 à 15 emplois à la production
1 centre de compétence, avec shop

Le projet de Grandvillard s'inspirera de celui réalisé dans les Grisons, tant en matière de volume et de processus de production qu'en matière d'intégration. AF Toscano

« STÉPHANE SANCHEZ

Local » Elever 600 tonnes de saumon par an, localement, dans le respect de la nature. C'est le projet que le bureau d'ingénierie de Villars-sur-Glâne AF Toscano et Groupe E présenteront mercredi prochain aux citoyens de Grandvillard. Le village, plus précisément les Auges, recèle en effet un terrain de 12 769 m² idéal pour cette ferme piscicole de dernière génération. Le Conseil communal espère obtenir la compétence de vendre la parcelle au prix de 130 fr./m² (soit 1,66 million de francs).

Insolite, le projet n'en est pas moins réaliste. Car AF Toscano a déjà conçu l'unique ferme aquacole pour saumons de Suisse. Installée dans les Grisons, à Lostallo, elle est opérationnelle depuis début 2017. « Nous sommes dans une phase de préprojet à Grandvillard,

mais le concept est très similaire », explique l'ingénieur Benjamin Chollet.

Plus de quinze emplois

Le bâtiment d'environ 3900 m², fermé et donc inoffensif pour les narines, accueillera l'écluse et la nurserie, pour les œufs de saumon atlantique provenant d'Islande. On y trouvera aussi un plus gros bassin (32 mètres de diamètre, 4000 m³ d'eau salée) où les salmonidés nageront à contre-courant. Pas de chimie ni d'antibiotique.

Ils passeront deux ans aux Auges pour finir en filet, frais ou fumés sur place. Leur distribution permettra de couvrir environ 4,5% de la consommation annuelle suisse, avec un minimum de transports. « Cela change du saumon produit en Norvège, transformé en Pologne, conditionné en France et étiqueté en Suisse », glisse l'ingénieur fribourgeois.



« Nous pensons à des visites, en écho à la Maison Cailler »

Benjamin Chollet

Les emplois? Entre 4 et 5 postes pour l'élevage et 5 à 10 pour la transformation. Mais il y en aura d'autres: « A la différence de Lostallo, nous envisageons de construire non seulement un shop, mais aussi un centre de compétence aquacole, où l'on étudiera aussi l'alimentation piscicole. Nous pensons aussi à des visites, en écho à l'offre de la Maison Cailler ou de la Maison du Gruyère », indique Benjamin Chollet. La ferme de Grandvillard pourra faire un clin d'œil aux saumons qui remontaient jadis la Sarine, avant leur disparition en 1909.

Le site répond aux besoins. Le réseau communal fournira l'eau (10 m³/h) nécessaire aux bassins, dont 98% sera recyclé. Des études sont en cours quant à l'utilisation de la nappe phréatique pour le système de refroidissement (120 m³/h). Les déjections seront traitées à la centrale de

biogaz voisine et la valorisation optimale des déchets de poisson est à l'étude.

Initié par AF Toscano, spécialisé dans la construction de bâtiments alimentaires, le projet a séduit Groupe E, actionnaire majoritaire de la centrale. « Durable, ouvert, innovant: ces valeurs nous parlent. C'est une façon de lutter contre la surpêche, tout en s'inscrivant dans la stratégie food-tech du canton », indique Nathalie Salamin, responsable de communication du groupe. Ce dernier est en mesure d'accompagner presque tous les aspects techniques et énergétiques du projet, y compris la maintenance.

En quête d'investisseurs

Groupe E et AF Toscano investiront chacun 250 000 francs pour mener le dossier jusqu'à l'examen préalable. Ils s'en remettront à un investisseur qui financera le terrain et la

construction. « Nous avons des acteurs aquacoles en vue, et les discussions sont en cours », indique Benjamin Chollet. Les deux partenaires parlent néanmoins d'une mise à l'enquête en automne 2019 et d'une inauguration en 2021. Pas de chiffre quant au coût de cette ferme – il atteint 15 millions de francs à Lostallo.

Le Conseil favorable

En attendant, l'Exécutif de Grandvillard se réjouit: « Nous perdons certes du terrain utilisé pour l'agriculture. Mais le terrain est en zone d'activité, et il est prévu en zone spéciale dans le Plan d'aménagement local, en cours d'approbation. Le secteur est déjà dédié à l'élevage de porcs et de poules », soupèse le syndic Daniel Raboud. « De l'autre côté de la balance, il y a une activité durable, des ventes d'eau, des visiteurs et surtout des emplois... »

Sagérime reconstruit

Bulle » L'entreprise Sagérime planifie la reconstruction des halles détruites par l'énorme incendie qui avait fait rage à Bulle à la fin juin. La construction d'un premier édifice d'une surface de 1200 m² a été mise à l'enquête hier dans la *Feuille officielle*. « En tout, nous construirons trois halles », expose Pierre Rime, directeur de Sagérime, qui évoque un investissement total d'environ deux millions de francs.

Devisée à 380 000 francs, la première halle est destinée à stocker des éléments de signalisation routière – une des spécialités de l'entreprise – ainsi que du bois sec pour la scierie Despond. « La construction sera montée en un mois et demi. Elle sera composée d'une structure en bois, puis recouverte de bâches », expose Pierre Rime.

Les deux autres halles seront mises à l'enquête entre la fin de l'année et le début de 2019. Pour répondre aux exigences du nouveau Plan d'aménagement local, elles verront le jour au centre du site et non à l'ancien emplacement, désormais en zone d'intérêt général. « En tout, nous stockerons d'une surface de stockage d'un peu plus de 3000 m². C'est légèrement supérieur à ce qui a été détruit. »

Enquête concernant l'incendie n'a pas encore livré ses conclusions, notamment sur les causes du sinistre, informe Pierre Rime. « L'incendie n'a pas eu d'incidence sur nos chantiers. Nos fournisseurs nous procurent rapidement du nouveau matériel », se réjouit le directeur. »

THIBAUD GUISSAN

CRITIQUE

Marie-Claude Chappuis, simplement généreuse

Des frissons ont dû parcourir les échine, il y avait des yeux embués et beaucoup d'émotion à l'église de Gruyères jeudi soir. Le premier des deux concerts de gala donnés par Marie-Claude Chappuis (le deuxième a eu lieu vendredi avec un programme différent) a été applaudi à tout rompre. Le public suivait les paroles des lèvres, il a même pu chanter à l'occasion. Ces refrains éternels, *Liaba* ou *Nouthra Dona di Maortsé*, font partie de l'identité fribourgeoise, et tous ceux qui étaient présents au concert ont certainement vécu d'intenses moments de par-

tage, grâce à la générosité de la mezzo-soprano.

On ne peut qu'admirer la sincérité avec laquelle elle revient dans son canton, chez elle, dans le répertoire de son enfance. Marie-Claude Chappuis n'a pas oublié ses origines, ce chant populaire – reçu en héritage d'un papa chef de chœur, d'une maman soprano – qui a façonné ses premiers goûts musicaux. Elle qui se produit sur les scènes d'opéras et de concerts les plus prestigieuses, qui travaille aux côtés des chefs les plus reconnus dans le monde classique, qui mène la plus belle carrière internationale pour un chanteur lyrique fribourgeois, savoure

encore les mélodies harmonisées par l'abbé Bovet et ne cache pas qu'elle sait jodler.

Elle défend le chant comme maison, comme socle, comme force de vie et source d'émotion, hors de toute chapelle. Elle n'hésite pas à mêler quatre cordes baroques (de l'Ensemble Claudiana) et un luth (Luca Pianca) à l'accordéon (Christel Sautaux) ou à la mandoline (Duilio Galfetti). Sa voix infiniment souple sait ne pas vibrer et arrondir son timbre pour se marier aux voix naturellement belles du Chœur des armaillis de la Gruyère, fleuron du chant chorale fribourgeois. Les accompagnements délicats créés pour ce

concert et pour le disque *Au cœur des Alpes* (qui vient de paraître chez Sony Classical) étonneront peut-être les habitués de la version chorale de certains titres. Mais sa manière de les habiter comble et enchante.

De l'insondable tristesse du *Guggisberglied* (en dialecte allemand) à la tonalité sublimement nostalgique du *Baiser de ma mère*, de la candeur du *Galè Gringo* (avec le baryton Simon Ruffieux) à la joie partagée dans les vocalises des *Chèvres de Gruyères*, Marie-Claude Chappuis, bien entourée, rend un lumineux hommage au chant. »

ELISABETH HAAS