

## Fribourg Challenge accueilli en héros



Laurent Sciboz, l'un des deux aérostiers de l'équipe fribourgeoise. Alain Wicht

**Fribourg** » Les deux aérostiers fribourgeois Laurent Sciboz et Nicolas Tièche, de l'équipe Fribourg Challenge, ont réussi l'exploit de remporter la semaine dernière l'America's Challenge 2017 à Albuquerque au Nouveau-Mexique (USA). Leur performance est d'autant plus belle qu'ils ont gagné cette course en battant le record du monde de distance parcourue par un ballon à gaz en compétition avec 3666 km.

Pour fêter cette victoire, Fribourg Challenge a été reçu hier soir par des représentants des 4P (les quatre piliers de l'économie fribourgeoise), de la HEIA-FR (Haute Ecole d'ingénierie et d'architecture de Fribourg) et des autorités cantonales. » GG

## Des incitations à consommer local

**Restauration** » Un projet de modification de la loi cantonale sur l'agriculture encourage les cantines et restaurants publics à acheter des produits locaux mais ne les y oblige pas.

Le Conseil d'Etat veut inciter les professionnels de la restauration collective publique à utiliser des produits régionaux. Car il ne saurait – pour différentes raisons – les y contraindre, indique-t-il dans le message accompagnant son projet de modification de la loi sur l'agriculture (LAgri).

Ce projet se veut une réponse à une motion de Ruedi Schläfli (udc, Posieux) et de son ancien collègue Romain Castella (plr, Albeuve). Les deux députés voulaient que des règles d'achat de produits agricoles locaux soient édictées pour l'ensemble des établissements de la restauration collective publique.

Mais cette volonté s'est heurtée à la résistance de nombreux acteurs. Les

communes – qui servent 4 millions de repas dans les écoles ou les EMS – ont demandé à être exclues du champ d'application. Les directions de l'Hôpital fribourgeois, de l'université et des hautes écoles – 2 millions de repas – ont également montré, « essentiellement par souci budgétaire », une forte opposition à toute disposition contraignante. Dispositions qui n'auraient finalement été appliquées qu'aux restaurants de l'Etat – à peine un million de repas. Trop peu pour qu'une loi spécifique à la restauration collective soit élaborée. Cette idée a donc été abandonnée.

**Imposer des mesures** contraignantes n'est par ailleurs guère compatible avec la législation sur les marchés publics, comme l'a fait remarquer la Commission de la concurrence (Comco) lors de la consultation. Enfin, relève le Conseil d'Etat, « le canton de Fribourg est un exportateur de pro-

duits agricoles. Lui aussi a besoin d'avoir un accès libre aux marchés hors du canton, voire hors du pays. » Il serait dès lors « assez contradictoire » de restreindre l'accès aux marchés fribourgeois de la restauration collective publique.

Le gouvernement opte donc pour une stratégie incitative. Il se donne ainsi la possibilité, dans son projet de modification de la LAgri, de « promouvoir une offre de produits durables et de proximité pour favoriser une alimentation de qualité, variée et équilibrée ». L'Etat pourra en outre favoriser des projets « visant à l'approvisionnement de la population en produits durables et de proximité » ou soutenir la formation et l'information en matière d'alimentation. Enfin, il pourra encourager « le renforcement de la traçabilité des produits de proximité ainsi que l'enregistrement d'appellations d'origine et de marques de garantie ». » PATRICK PUGIN

Le Comptoir gruérien ouvre ses portes dans huit jours avec un programme haut en couleur

# Tout est plus grand pour le dixième

« GUILAUME CHILLIER

**Bulle** » Encore quelques jours, huit précisément, et c'est tout un district qui vivra au rythme du Comptoir gruérien. Hier en conférence de presse, c'est (presque) tout le comité qui s'est présenté afin de donner une dernière fois les grandes lignes de la dixième édition de la grand-messe de l'économie régionale qui aura lieu du 27 octobre au 5 novembre.



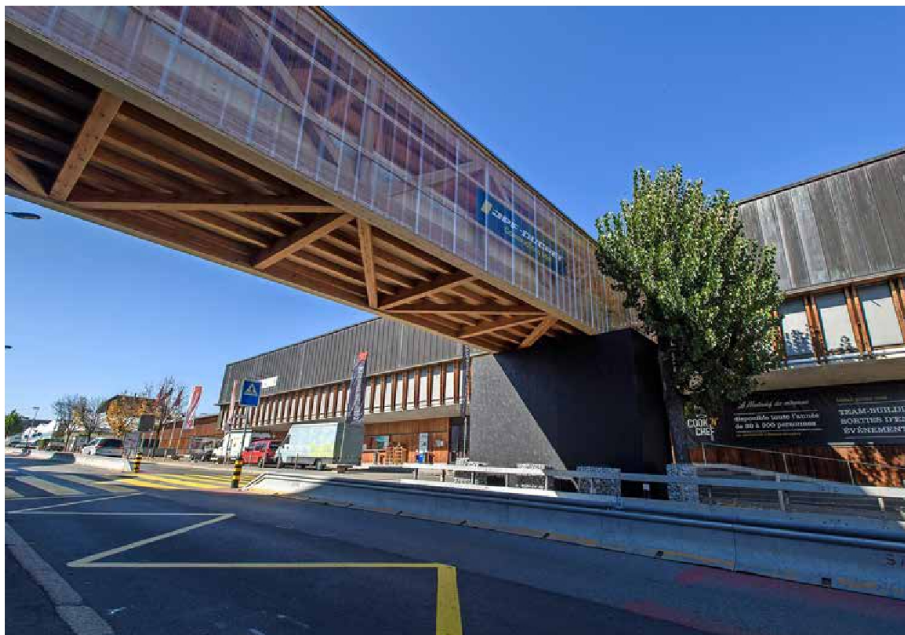
**«Nous n'avons pas eu à démarcher les exposants**

Cédric Yerly

En chiffres: 240 exposants, 1,8 kilomètre de parcours, 9 restaurants et 12 bars. Sans oublier les nombreuses animations (et apéritifs) qui auront lieu tout au long des dix jours de l'événement. Le tout sur une surface égale à trois terrains de foot (24 000 m<sup>2</sup>) et avec un budget de 3 millions de francs.

En fait, tout est un peu plus grand que lors des dernières éditions. «Jamais le Comptoir n'aura été d'une telle ampleur. Et nous n'avons pas eu à démarcher les exposants. C'est une preuve que ça marche», a confirmé, ravi, le directeur Cédric Yerly.

**Des bus et des navettes**  
Ce dernier a évoqué une grande nouveauté: la passerelle en bois construite au-dessus de la rue



Pour la première fois, la route de Vevey restera ouverte au trafic grâce à la passerelle qui l'enjambe. Une grande nouveauté. Alain Wicht

**1,8 kilomètre**

La distance du parcours de l'édition 2017 du Comptoir gruérien

**240 exposants**

Le nombre d'enseignes qui tiendront un stand

**3 millions**

En francs, le budget total de la manifestation

de Vevey. Elle permettra à cette artère de la cité de rester ouverte durant les festivités. «Nous maintiendrons ainsi le trafic. C'est important pour conserver un accès au centre-ville notamment pour les transports publics», a expliqué Yves Grandjean, responsable des infrastructures. Pour les bus justement, les organisateurs ont répété que les horaires seront renforcés (au prix des bus TPF) et des navettes (au prix de

5 francs par personne avec rabais pour les enfants) rejoindront les parkings situés aux alentours.

Autre nouveauté: les concerts. Il y en aura huit sur une scène placée dans une halle de 2000 m<sup>2</sup> mise à disposition par l'entreprise Despond, sise juste derrière Espace Gruyère. «Nous avons voulu rajouter une couche à l'esprit festif du Comptoir», a justifié Yves Grandjean. Seront au programme des artistes locaux et internationaux, dont les Toulousains de Gold le mardi 31.

Cette année par contre, pas de thème précis comme ce fut le cas précédemment. Les organisateurs ont voulu ratisser large afin de porter l'attention sur le jubilé. «Festif, musical et haut en couleur»: telle est donc la devise du Comptoir gruérien pour ses trente ans. «Un thème facilement déclinable pour les exposants», a expliqué Cédric

Yerly. «Et il est important de créer un événement différent des autres années», a ajouté Yves Grandjean.

**Liebherr pour son image**  
Parmi les stands qui risquent de «claquer», le comité évoque celui monté par Liebherr, qui fête l'an prochain ses 40 ans dans la région. Hôte d'honneur, l'entreprise allemande, poids lourd dans la région avec ses plus de 1100 employés, profitera du

Comptoir notamment pour «combler un déficit d'image», a encore détaillé le directeur. «Liebherr a aussi septante-cinq postes ouverts actuellement. Elle pourra ainsi entrer en contact avec d'éventuels futurs collaborateurs», a précisé Julien Magnin, en charge de la communication visuelle.

Quant aux autres invités d'honneur, le Montreux Jazz Festival – qui a fêté ses 50 ans l'an dernier – amènera la touche musicale et le Musée gruérien – 100 ans cette année – ajoutera un aspect historique à la manifestation. Son stand racontera la région en images 2D et 3D. «Les visiteurs (re)découvriront que la Gruyère ne s'est pas faite en un jour», sourit Frédéric Bielmann, responsable de l'animation. L'hôte d'honneur historique, la Jeune Chambre internationale Gruyère – à l'origine de la manifestation – tiendra, elle, un stand bien visible à l'entrée du Comptoir où auront lieu quelque quarante animations (et apéritifs).

**Gros budget sécuritaire**  
Qui dit foule nombreuse dit sécurité. Le Comptoir n'y échappera pas et, là aussi, il a fallu voir un peu plus grand avec un budget de quelque 250 000 francs (avec la construction, cela représente les trois quarts du budget total). Un aspect de la fête indispensable et toujours plus contraignant. «Il a fallu analyser tous les risques. Du petit bobo aux événements plus dramatiques. Le concept sécuritaire fait plus de septante pages», a exposé Yves Sautan.

De quoi rassurer les 110 000 à 120 000 personnes attendues. Un chiffre constant par rapport à l'édition 2013. Un succès constant aussi, que Cédric Yerly analyse notamment par la périodicité (tous les quatre ans) et l'importance sociale du Comptoir pour les Gruériens. «Il y a ce côté où l'on est presque sûr de revoir des copains qu'on n'a plus revus depuis longtemps.» Vous voilà avertis. »