

CONSEIL DES JEUNES

Une nouvelle présidente élue

ISABELLE MAYOR

A 20 ans, Valérie Grivel est la nouvelle présidente du Conseil des jeunes du canton de Fribourg (CJ). Elle succède à Marc Chételat. Changement aussi pour la vice-présidente: Jérôme Devaud, 20 ans, remplace Caroline Desobry. Ils ont tous deux été élus à l'occasion d'une assemblée à la fin de l'année dernière.

Ces deux nouvelles têtes se présentent comme des battants sur le site internet du CJ (www.cjfr.ch). Membre du conseil depuis octobre 2003, Valérie Grivel, étudiante en gestion d'entreprise à l'Université de Fribourg et réside en Gruyère, à Vuadens. Ne se reconnaissant dans aucun parti politique, elle veut vivre son engagement sur le terrain, par l'aide au développement. Elle confie que sa devise est «Vas-y, fonce, tu vas y arriver», mais que son pire défaut est qu'elle «déteste ne pas être la meilleure». Quand à Jérôme Devaud, il n'est actif au sein du CJ que depuis mai dernier. Ce collégien de troisième année, qui adore le ros-bif, dit vouloir croquer la vie à pleines dents tout le temps.

Commission extraparlamentaire apolitique, le Conseil des jeunes (CJ) du canton de Fribourg est constitué de 14 membres. Il est chargé de représenter la jeunesse auprès des autorités cantonales et de proposer des moyens d'instruction civique pour celle-ci.

Disposant d'un budget de 20000 fr., le CJ projette cette année de se faire mieux connaître. Avec les politiques et les écoles, les membres du CJ désirent tisser des liens plus individualisés. Et avec les jeunes Fribourgeois, ils souhaitent créer «un réflexe CJ» pour toutes les questions relatives aux votations par exemple.

Concrètement, ils éditent des brochures de vulgarisation «info-votations» et mènent des débats dans les écoles. Ils veulent développer un autre site internet (www.higuide.ch) qui donne des adresses sur l'orientation professionnelle, les loisirs ou les jobs d'été. Organiser des votations à blanc dans les cycles d'orientation du canton fait aussi partie de leur programme. Enfin le CJ veut attirer de nouveaux membres, particulièrement des adolescents entre 16 et 18 ans, pour abaisser sa moyenne d'âge. Des élections pour les jeunes du canton devraient s'organiser à cet effet. I

EN BREF

FRIBOURG

Appel aux témoins pour une collision

Un automobiliste quittait une place de parc sur le parking à la hauteur de la boulangerie, à la route de Villars, hier vers 12 h 50. Lors de cette manœuvre, il entra en collision avec une auto en attente d'une place de parc. Les témoins éventuels de cet accident sont priés de prendre contact avec le CIG, à Granges-Paccot, au 026 305 68 10.

L'Université de Fribourg s'attaque à la pourriture grise

VIGNE • Trois chercheurs du Département de biologie végétale ont isolé une bactérie qui peut stopper un champignon s'attaquant aux raisins et aux fraises.

PIERRE-ANDRÉ SIEBER

La pourriture grise de la vigne donne des cheveux gris aux vignerons et les oblige à utiliser des produits phytosanitaires chers et polluants pour en venir à bout. Si ce champignon répondant au nom terrible de «botrytis cinerea» n'est pas stoppé rapidement, le raisin se couvre d'un voile de moisissure. Il devient inconsommable. Et surtout impossible à transformer en bon vin! Le parasite entraîne une perte de raisins estimée en France entre 10 et 40% des récoltes.

Une équipe de chercheurs fribourgeois du département de biologie végétale de l'université de Fribourg, emmenée par Henk-Jan Schoonbeek, a peut-être trouvé une botte imparable pour contrer cet ennemi envahissant: une bactérie baptisée «Cupriavidus campinensis oxB».

Et cela sans aucun produit chimique. «Cette bactérie ne s'attaque pas directement au champignon, mais à l'une de ses armes: l'acide oxalique», explique Francine Balet, assistante du groupe de recherches. «Cet acide facilite la prolifération du champignon. On s'est aperçu qu'il dope en quelque sorte les enzymes s'attaquant au raisin.»

Applications pratiques

Or, la bactérie découverte par les chercheurs fribourgeois neutralise cet acide, que l'on retrouve dans l'oseille et qui donne à cette plante potagère son goût si particulier. Du coup, la progression du champignon est stoppée, car ce dernier a besoin d'un milieu acide pour se développer. C'est ce que Francine nomme le «biocontrôle».

Pour trouver la bonne bactérie parmi plus d'une quarantaine, l'équipe du docteur Schoonbeek a dû faire preuve de jugeote. «Dans un premier temps, nous l'avons cherchée dans l'environnement proche d'autres champignons, que l'on trouve dans la terre et qui produisent de l'acide oxalique», poursuit Francine Balet. «Pour en isoler une plus spécifique, nous avons pensé à chercher tout simplement sur... les grappes touchées par le «botrytis cinerea». Et nous avons bien fait!»

La quarantaine de bactéries s'est réduite à cinq candidates, puis à une. Bingo! C'est la «Cupriavidus campinensis oxB» qui est la plus active.

L'équipe ne peut pas protéger cette bactérie par un brevet, elle pourrait toutefois le faire pour l'ensemble du procédé mis au point pour l'isoler et l'utiliser en viticulture. Mais cela coûterait cher. «Ces travaux feront bientôt l'objet d'une publication», note Francine Balet. «C'est un bel exemple de recherche fondamentale qui peut avoir des applications dans la vie courante.»

Au travail depuis deux ans, l'équipe de chercheurs fribourgeois bénéficie du financement du National centres of competence in research (NCCR), une



Les chercheurs vaporisant la solution à base de la bactérie «Cupriavidus campinensis oxB». LDD

branche du Fonds national suisse de la recherche scientifique. C'est Jean-Pierre Métraux, chef du département de biologie végétale, qui a décroché ce financement.

L'Ecole d'agriculture de Château-neuf en Valais a procédé à des essais. Deux vignerons valaisans à Flanthey et Ayent ont également prêté des parcelles pour les tests en plein air.

«Nous avons mélangé les bactéries à de l'eau et avons pulvérisé cette solu-

tion sur des raisins malades», explique Francine Balet. «Nous avons obtenu de bons résultats. Mais de là à ce qu'on puisse commercialiser ce produit, il y a encore un grand pas à faire. Il faudra notamment trouver du financement privé.» Intéressant en tout cas pour les viticulteurs, mais aussi pour les maraîchers puisque la pourriture grise ne touche pas que la vigne, mais aussi les fraises et les tomates poussant sous serre. I



SOLUTION VERTE

A l'heure où l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) demande de diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires, les recherches entreprises à l'Université de Fribourg sont bienvenues. Les travaux en cours à Fribourg font du reste partie du programme du Pôle de recherche national (PRN) consacré à la survie des plantes, dont le mandat de gestion est assuré par l'Université de Neuchâtel. Les chercheurs neuchâtelois s'occupent aussi du «botrytis cinerea». Ils travaillent sur un produit à vaporiser préventivement sur la plante, permettant à cette dernière de résister au champignon. D'après Jean-Pierre Métraux, le recours à des bactéries offre une solution écologique et rentable économiquement. En effet, les produits phytosanitaires utilisés contre le «botrytis cinerea» coûtent cher et sont potentiellement polluants. Les recherches menées par le docteur Schoonbeek ont été présentées à Kaiserslautern (Allemagne) à la fin octobre et suscitent un intérêt au niveau européen. Le «botrytis cinerea» cause en effet une perte de 20 à 25% dans les cultures de fraises en Espagne. PAS/ATS

BULLETIN D'ENNEIGEMENT – Données de vendredi 6.1.2006 à 17 h

Ski alpin / Snowboard	Km pistes (ouvertes/total)	Etat de la neige	Etat des pistes	Pistes de descente jusqu'à la station
Bulle – La Chia	5 / 5 km	dure	bonnes	3 / 3
Charmey	27 / 30 km	poudreuse/dure	bonnes	2 / 2
Gibloux – Villarod	0 / 1 km	pas d'info	pas d'info	0 / 2
Jaun Dorf	20 / 20 km	poudreuse	bonnes	4 / 4
La Berra	25 / 25 km	poudreuse/dure	bonnes	2 / 2
Les Paccots	18 / 20 km	poudreuse	bonnes	2 / 2
Moléson s/Gruyères	30 / 30 km	poudreuse	bonnes	2 / 2
Rathvel-s/Châtel-St-Denis	8 / 8 km	poudreuse	bonnes	4 / 4
Le Lac-Noir	22 / 22 km	poudreuse/dure	bonnes	3 / 3
Gstaad – Château-d'Œx	30 / 30 km	dure	bonnes	3 / 3
Gstaad – Saanen – Rougemont	90 / 90 km	poudreuse/mouillée	bonnes	13 / 13
Les Diablerets	94 / 100 km	poudreuse	bonnes	3 / 3
Les Mosses – La Lécherette	40 / 40 km	poudreuse	bonnes	12 / 12
Jaunpass – Boltigen	14 / 20 km	poudreuse	bonnes	1 / 2

Ski de fond / Skating	Km ski de fond Etat des pistes	Km skating Etat des pistes	Raquettes	Km sentiers marqués
Charmey	16 / bonnes	16 / bonnes	Bulle – La Chia	15 / 15 km
Jaun Dorf	16 / bonnes	16 / bonnes	Charmey	10 / 10 km
La Forêt – Sorens	15 / bonnes	2 / bonnes	La Berra	8 / 8 km
Les Monts-de-Riaz	17 / bonnes	17 / bonnes	Les Paccots	20 / 20 km
Marsens – Romanens	10 / bonnes/prat.	10 / bonnes/prat.	Le Moléson	35 / 35 km
Gstaad – Château-d'Œx	18 / bonnes	18 / bonnes	Le Lac-Noir	32 / 32 km
Gstaad – Saanen – Rougemont	36 / bonnes	28 / bonnes	Gstaad – Château-d'Œx	34 / 34 km
Les Diablerets	23 / bonnes	16 / bonnes	Gstaad – Saanen – Rougemont	56 / 56 km
Les Mosses – La Lécherette	42 / bonnes	42 / bonnes	Les Diablerets	25 / 25 km
Villars-Gryon	45 / bonnes	45 / bonnes	Les Mosses – La Lécherette	32 / 32 km
Schwarzenbühl – Gantrich	45 / bonnes	35 / bonnes	Villars-Gryon	34 / 34 km
Jaunpass – Boltigen	15 / bonnes	9 / bonnes	---	---

Données fournies par les stations et récoltées par Swiss Tourism – www.myswitzerland.com – 0900 573 821