



**GUIDE TV CINÉMA**  
Aujourd'hui avec  
«La Liberté»  
pour 3 fr. 70



**UNE VILLE, UN ARTISTE**  
Christian Garcia,  
un musicien  
à Berlin > 29

**MONTREUX JAZZ**  
Bilan positif  
pour Mathieu  
Jaton > 14



# LA LIBERTÉ

QUOTIDIEN ROMAND ÉDITÉ À FRIBOURG

CAHIER MAGAZINE > 25 À 31

SAMEDI 20/DI 21 JUILLET 2013 | N° 241 • 142<sup>e</sup> année | Samedi Fr. 3.70 | Semaine Fr. 2.70  
Abonnements 026 426 44 66 | Rédaction 026 426 44 11 | www.laliberte.ch | Infomanie 026 426 44 44 | Publicité 026 426 42 42

JA 1700 Fribourg 1



© SUCESSIÓ MIRÓ

**BEAUX-ARTS**

## Miró entre poésie et lumière

Visite à Palma de Majorque, d'où proviennent les tableaux du peintre catalan exposés à l'Hermitage, à Lausanne. > 25

**ÉTATS-UNIS**

## Detroit, la ville qui coule à pic

Ancienne capitale mondiale de l'automobile, Detroit vient de demander sa mise en faillite. Et paie très cher soixante ans de déclin économique... > 5

**HORLOGERIE**

## Biver ne craint pas l'iWatch

Le groupe Apple travaille sur une smartwatch. Projet qui pourrait profiter à l'horlogerie suisse, selon Jean-Claude Biver, le patron d'Hublot. > 6

**FACEBOOK**

## Ce que taisent les Fribourgeois

Deux pages humoristiques ont été créées sur le réseau social facebook pour faire découvrir ce que Fribourgeois et Gruériens ne disent pas. > 11

**SOMMAIRE**

Bourse	2
Cinéma	20
PMU	21
Radio-Télévision	30
Jeux et mots croisés	31
Avis mortuaires	23



PUBLICITÉ

votre nouvelle  
régie média  
fribourgeoise

**media F**  
visiblement efficace

# Bien trop d'aliments gaspillés



**DÉVELOPPEMENT** • En Suisse, par personne, 290 kilogrammes d'aliments de bonne qualité sont gaspillés chaque année (soit près d'un tiers des aliments disponibles). Parmi ceux-ci, des haricots du Kenya ou des mangues du Brésil. Une perte qui n'est pas sans effet sur les pays pauvres, où l'accès à la nourriture n'est pas garanti pour tous. Mais au Sud, haricots, céréales, fruits et légumes sont également «perdus», souvent faute de moyens de stockage adaptés. Depuis plusieurs années, la Direction du développement et de la coopération (DDC) tente de limiter les dégâts, en Suisse, mais aussi en Amérique latine et en Afrique. Le point avec Peter Biever, chef du programme de sécurité alimentaire. > 3

## Alberto Rui Costa voit la vie en double

**CYCLISME** • Après Gap, où il s'était imposé en solitaire mardi, le Portugais a levé une deuxième fois les bras, hier, au sommet du Grand-Bornand. Une fois encore, il était largement le plus fort dans l'échappée matinale. C'est lui qui est allé rechercher Pierre Rolland à 20 km du sommet. Arrivé avec les autres favoris à plus de huit minutes, Chris Froome reste solide maillot jaune. > 17



## Il cache son molosse pour le garder

**FRIBOURG** • Lula, une chienne de 11 ans issue d'un croisement entre un amstaff et un pitbull, est interdite dans le canton. Son maître la cache pour lui éviter d'être séquestrée et probablement endormie à ses frais. Le cas de Lula est un exemple des contraintes qui pèsent sur les propriétaires de molosses depuis l'entrée en vigueur de la loi sur la détention des chiens le 1<sup>er</sup> janvier 2007. > 9



**PLAGE DE VIE**

## Le prix d'une promesse à un enfant

La poste de Châtel-Saint-Denis s'est modernisée. Depuis peu, il faut prendre un ticket pour accéder à un de ses guichets. En pratique, on fait la queue comme avant, mais maintenant avec un numéro... Un «progrès» qui doit sans doute permettre d'améliorer ses prestations. L'autre jour, je m'y rends en quête d'un simple renseignement. Ma fille est en colonie de vacances et je souhaite lui faire parvenir un paquet pour «au plus tard le lundi suivant». Un jeune postier m'explique que si j'envoie mon colis «en prio-

ritaire le samedi, il parviendra à bon port le lundi». Dont acte. Le samedi, je reviens déposer mon paquet et m'enquiers, par principe, auprès de la postière qui me sert ce jour-là: «Cela arrivera donc bien lundi?» Et là, elle me rétorque, catégorique: «Bin non, pour ça, faut l'envoyer en express! En courrier A, il n'arrivera que mardi.» Et de préciser que son collègue a dû se tromper... Ayant promis à ma fille qu'elle recevrait un colis le lundi (et une promesse à un enfant, c'est sacré), celui-ci a donc voyagé au prix fort. GC

PUBLICITÉ

**SIEMENS**  
**ACTION FROID**  
Prix imbattables sur frigos et congélateurs!

**centre RIESEN**  
Fribourg Bulle Payerne  
026 460 86 00 026 425 50 50 026 662 04 04

## FAMINE

Dans les pays du Nord, on gaspille la nourriture. Au Sud, celle-ci est perdue après les récoltes. Résultat: des pénuries alimentaires qui peuvent être dramatiques.

# Alimentation: ces fléaux évitables

FRANCE MASSY

En utilisant des produits alimentaires venus de l'étranger, notamment dans les pays en voie de développement, les Suisses ont un impact réel sur l'accès à la nourriture dans les pays en voie de développement. Mettre dans notre panier des haricots du Kenya, des mangues, des bananes ou des cacahuètes en provenance de l'hémisphère Sud, c'est assurer un revenu aux agriculteurs africains. Mais acheter sans discernement et jeter une partie de ces aliments à la poubelle, c'est gaspiller des ressources alimentaires limitées.

Entre le Nord, qui gaspille, et le Sud, qui subit des pertes post-récoltes (les greniers mal isolés sont attaqués par des ravageurs), un tiers des denrées alimentaires mondiales finit à la poubelle. La Direction du développement et de la coopération (DDC) tente de limiter les dégâts depuis plusieurs années. Le point avec Peter Bieler, chef du programme global sécurité alimentaire de la DDC.

Pourquoi la DDC s'occupe-t-elle de gaspillage alimentaire?

**Peter Bieler:** Dans notre mandat, nous nous occupons d'élargir l'accès à la nutrition et aux denrées alimentaires aux gens qui ont faim ou sont sous-alimentés dans les pays en voie de développement. Pour les produits alimentaires, la Suisse s'approvisionne à 40%, voire à 50% à l'étranger, auprès des membres de l'Union européenne avant tout, mais aussi dans les pays en voie de développement. Les Suisses ont donc une empreinte globale sur la disponibilité de la nourriture et par là même une responsabilité.



«Le bon sens devrait souvent remplacer les dates de péremption»

Dans quelle mesure l'engagement de la DDC est-il payant?

Ça fait 15 ans que nous traitons ce problème en Amérique latine, et là-bas, nous avons rencontré un vrai succès! Nous avons trouvé des moyens artisanaux de stockage afin de limiter la perte des denrées alimentaires et de la réduire quasiment à zéro. En Afrique, nous travaillons sur ce sujet depuis un peu plus d'un an. Nous identifions d'abord les sources de pertes, puis les moyens de conserver les aliments, notamment grâce à des technologies nouvelles adaptées aux réalités des pays concernés. Au Bénin – qui est un pays prioritaire pour le Département fédéral des affaires étrangères (DFAE) – une



Dans les pays en voie de développement, faute de stockage adéquat, les aliments sont perdus en post-récolte. DR

étude nous a démontré qu'il y a 70% de pertes dans les greniers! C'est une perte énorme pour les petits producteurs.

D'abord, il y a un manque nutritionnel pour la famille et ensuite, un revenu drastiquement réduit.

Quelles sont les actions concrètes de la DDC dans les pays du Sud?

En Amérique latine, nous avons introduit de petits silos métalliques fabriqués sur place. C'est une solution qui n'est pas onéreuse. Cent dollars pour réduire la perte à zéro avec des silos qui ont une durée de vie de 10 ans, c'est abordable pour une famille là-bas. La DDC forme des artisans et aujourd'hui, la production et la vente de ces silos sont entièrement gérées par des locaux.

Et en Afrique?

Pour l'Afrique, nous cherchons encore des solutions moins chères. Nous travaillons sur l'élaboration de sacs hermétiquement fermés pour la conservation des grains (céréales et haricots secs). Pour les

fruits et légumes, c'est plus compliqué. Si l'installation de chaîne de froid n'est pas possible, il faut prévoir une transformation immédiate, conserves, séchages ou confitures.

Quel est le but final?

Non seulement de réduire les pertes, mais aussi d'augmenter la disponibilité des denrées alimentaires et le revenu des petits producteurs. Nous voulons ainsi démontrer que la production durable est possible. Nous espérons arriver à réduire la famine de façon substantielle sans que l'agriculteur ne doive recourir à des engrais chimiques pour augmenter sa production.

Quel message voulez-vous faire passer?

Dans les vingt prochaines années, nous serons deux milliards de plus sur cette terre. Nous ne devons pas seulement intensifier et augmenter la production de denrées alimentaires, il faut aussi limiter le gaspillage et la perte. Pour cela, un peu de bon sens suffit. Tout le monde doit se rendre compte qu'une date de péremption sur un paquet de riz ne sert

qu'à protéger l'entreprise qui le distribue. Bien conservé dans une boîte hermétique, le riz ne se détériore pas. Le bon sens devrait souvent remplacer les dates de péremption! Il faut valoriser la nourriture comme étant une denrée rare. LE NOUVELLISTE

## REPÈRES

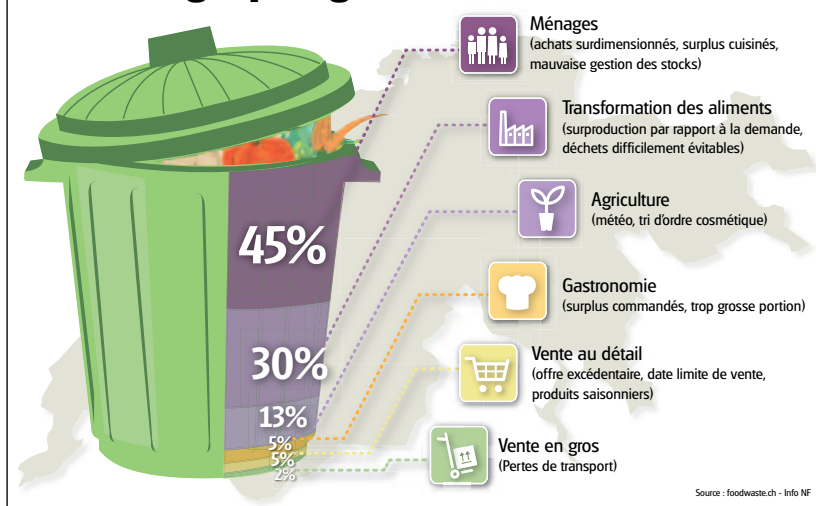
## Des centaines de kg par habitant

> 290 kg d'aliments de bonne qualité (soit près d'un tiers des aliments disponibles) sont gaspillés chaque année en Suisse, par personne (dans les champs, les abattoirs, durant le conditionnement ou le stockage, au cours du transport ou dans les cuisines).

## Trucs et astuces

- > **Faire une liste** des courses et s'y tenir. Ne pas acheter plus que nécessaire.
- > **Ne pas écarter** les fruits et légumes avec de petits défauts.
- > **Éviter les emballages** géants, même s'ils sont en action.
- > **Concocter des portions** adaptées à chaque repas.
- > **Accommoder les restes:** moult recettes aujourd'hui classiques ont vu le jour ainsi (compotes, potées, pain perdu, etc.)
- > **Congeler les aliments** avant que leur qualité ne soient altérée.
- > **Ne pas confondre** la date limite de vente et la date de péremption.
- > **Faire preuve** de bon sens. Bien conservés dans une boîte hermétique, le riz, les pâtes, le sucre, la farine, etc. n'ont pas besoin d'une date de péremption. FM

## Pertes et gaspillages alimentaires en Suisse



## CARNET ROSE

## Bébé hippopotame à Bâle



Un hippopotame est né mercredi au zoo de Bâle. Il ne porte pas encore de nom car on ne sait pas s'il s'agit d'un mâle ou d'une femelle, a indiqué hier la direction du jardin zoologique. La mère s'appelle Helvetia et a 22 ans. Le père est Wilhelm, 23 ans. Le nouveau-né est le 10e petit d'Helvetia et Wilhelm. Les deux adultes sont arrivés au zoo de Bâle en 1992. La femelle était avant au zoo de Cologne et le mâle à Zurich. ATS/KEYSTONE

## LA CITATION DU JOUR

«Il y a 35 ans, j'aurais pu être Trayvon Martin»

BARACK OBAMA

Le président américain s'est exprimé sur la mort de l'adolescent noir lors d'une apparition surprise dans la salle de presse de la Maison-Blanche. Il a également salué «l'incroyable dignité» des parents de Trayvon Martin, qui a été tué l'année dernière en Floride par George Zimmerman. Ce dernier a été acquitté samedi, un verdict qui a créé un tollé aux Etats-Unis.

ATS

## MÉTÉO

## 2003 et 2013: deux étés que tout semble opposer

La canicule qui a sévi en Suisse en 2003 a fait grimper le nombre d'admissions aux urgences, multiplié les incendies et provoqué la mort de milliers de poissons dans diverses régions. Dix ans plus tard, l'été a débuté timidement, mais la chaleur et le soleil ont pris leurs quartiers en juillet. Entre juin et août 2003, les météorologues ont mesuré des températures de cinq degrés supérieures à la moyenne et comptabilisé 74 à 83 jours d'ensoleillement. Le 11 août à Grono (GR), le mercure est monté jusqu'à 41,5 degrés, soit la valeur la plus élevée jamais enregistrée en Suisse. Il a fait à peine plus frais sur le versant nord des Alpes, où la canicule a régné avec un pic entre 37 et 39 degrés sur le Plateau le 13 août. Un mois qui a été de loin le plus chaud depuis le début des mesures en 1753. Au nord des Alpes, l'été 2003 a été le plus ensoleillé depuis 1949 et en Engadine depuis 1880. Si tout semble opposer juin 2003 et juin 2013 – mis à part leurs effets dévastateurs sur les cultures –, l'été à venir n'évoluera probablement pas aux antipodes de celui de 2003. «Un printemps pourri ne suffit pas à entraîner un été pourri», relève Lionel Peyraud. «Néanmoins, avec



un printemps pluvieux comme celui de 2013, il sera sans doute plus rare d'observer des pics de chaleur: les sols gorgés d'eau retiendront davantage les rayons du soleil». ATS/ALAIN WICHTA