



A la fin du canal, qui reliait le lac Lussy au Bourg, s'était formé un étang. VJ

Des brochets châtelais à la table de la comtesse

tions, l'étendue d'eau réapparaît, indique Jacques Colliard. Dans l'ouvrage de Louis Philipona, on peut lire que «trente-trois sous lausannois» ont été dépensés pour le salaire de deux pêcheurs avec leurs rets (filets) «chargés de prendre le poisson dans l'étang seigneurial» ou encore cinq sous pour l'achat d'une chaîne en fer «afin d'attacher au rocher la barquette de l'étang».

Et ils ne se contentaient pas de pêcher: «(...) trente-cinq sous pour la dépense de quatre pêcheurs qui ont pris, pendant le mois susdit, une certaine quantité de poissons dans l'étang de Châtel et qui les ont apportés ensuite dans celui d'Evian, où ils s'y trouvent encore.» Le canal est enterré au XIX^e siècle et avec lui, l'étang disparaît. Il est devenu le «canal des usiniers», car il alimentait les différentes usines de Châtel-St-Denis. «Ce que je ne sais pas, c'est si l'étang s'est formé tout seul et qu'ils ont décidé de l'exploiter ou s'ils sont intervenus pour retenir cette eau au début», souligne Jacques Colliard.



pour Châtel-St-Denis, qui est alors sous l'influence savoyarde, de se protéger des Fribourgeois qui ont des vellétés sur la ville. «Deux milliers de pieux» sont alors achetés pour réaliser cette «clôture» de la ville, depuis le moulin situé sous l'église jusqu'au donjon du château. Des fonds sont également alloués pour nettoyer l'étang «obstrué de joncs et de racines (...)» pour la préparation du terrain et les fondations du mur de clôture, du côté de l'étang.

Le «terrassier Henri» ensuite engagé pour «divers ouvrages sur la chaussée de l'étang et pour empêcher les eaux de l'étang de faire irruption hors de l'étang». A plusieurs reprises, des dépenses seront faites pour la réparation de ce mur qui subit les affres du temps. La seule trace encore visible de ces fortifications est un enchevêtrement de cailloux et une végétation luxuriante, en contrebas du chemin de la Gurla. Ils permettent d'imaginer le visage de la cité châtelaise au Moyen Age et à quoi pouvait ressembler cet étang.

Valentin Jordil

* Histoire de la seigneurie et bailliage de Châtel-St-Denis en Franche de 1100 à 1800, par Louis Philipona, 1917, 920 pages

SÉRIE D'ÉTÉ CHÂTEL-ST-DENIS

Durant tout l'été, *Le Messenger* vous emmène à la découverte du patrimoine paysager de la région, entre histoire et nature. Cinquième des six épisodes avec l'étang disparu aux abords du chemin de la Gurla, à Châtel-St-Denis.

«On a pêché dans l'étang de Saint-Denis, en mai 1320, pour le ravitaillement de l'hôtel de la comtesse (*de Savoie, n.d.l.r.*), dix-neuf tanches et treize brochets.» Le livre de Louis Philipona* retranscrit précisément les dépenses de la seigneurie et du bailliage de Châtel-St-Denis. Aux détours de ces lignes de comptes, on trouve la trace d'un «étang» et d'un «grand fossé à la Neirigue», le Bourg actuel de Châtel-St-

Denis. Sept siècles plus tard, quelques traces dessinent encore le paysage au chemin de la Gurla.

Sur place, Jacques Colliard m'accueille pour me raconter ce pan de l'histoire châtelaise, souvent méconnu. S'il ne se définit pas comme un «féru d'histoire», il en connaît pourtant un rayon. C'est en observant les tas de cailloux, surmontés d'une haie foisonnante, et qui longent la propriété familiale, qu'il a commencé à

s'interroger sur le passé de ce champ qu'on appelle «l'étang». Il se plonge alors dans le livre volumineux de Louis Philipona. Il remonte le fil de l'histoire et il en tire des déductions, qui ne sont pas des certitudes, précise-t-il.

Un étang disparu

Il découvre notamment qu'au XIII^e siècle, les Châtelais ont creusé un canal entre le lac Lussy et la ville pour s'alimenter en eau. Le lac Lussy, où un outillage datant d'environ 13500 av. J.-C. a été découvert en 1998, ce qui est la plus ancienne trace humaine actuellement connue en terre fribourgeoise.

A l'embouchure du canal, un étang s'était visiblement formé. D'ailleurs, il n'est pas rare que lors de fortes précipita-

AGRICULTURE AUBORANGES

Purin d'orties: une production à grande échelle inédite

A Auboranges, Raphaël Bonzon, gérant d'Ortica, se livre à un nouveau type de production à grande échelle: le purin d'orties. Il y a un mois environ, il a planté 70 000 unités dans un champ de 5000 m². Or, il ne s'agit là que d'un premier test, puisqu'il a déjà prévu de doubler sa culture à l'automne, puis de la quadrupler l'année prochaine.

«Les agriculteurs des environs, quand ils voient ce champ d'orties, ils se posent des questions. Nous passons un peu pour les allumés du coin (*rires*).» Raphaël Bonzon ne s'en cache pas: fabriquer de l'engrais à partir de cette plante, considérée comme une mauvaise herbe, est une pratique bien connue. Ce qui n'avait encore jamais été vu, en revanche, c'est d'en recouvrir un champ entier, afin de produire du purin

d'orties à grande échelle. Et pour cause, le gérant d'Ortica S.à.r.l., à Auboranges, est à ce jour le seul et unique horticulteur, en Suisse, à se lancer dans cette activité. «En fait, avant 2015, ce n'était pas possible, puisque le purin d'orties n'était pas homologué, donc interdit à la vente. Désormais, il est reconnu par l'Office fédéral de la santé publique comme «substance de base», ce qui ne le rend pas particulièrement attractif,



mais ce qui a au moins le mérite de permettre sa commercialisation.»

Son entreprise de paysagisme et d'horticulture se développant progressivement – fondée en 2016, elle compte cinq collaborateurs depuis l'année dernière – Raphaël Bonzon cherchait à augmenter sa production de purin d'orties. Il en fabriquait déjà quinze à vingt mille litres par année grâce à la cueillette sauvage. Seulement, ayant trouvé un accord avec une entreprise allemande leader dans la distribution de produits biologiques, cela ne suffisait plus. Il a donc recouvert une parcelle de 5000 m², soit

un demi-hectare, de 70 000 plants d'orties. «Il fallait que je puisse répondre à la demande», explique-t-il. Raphaël Bonzon indique que les grandes surfaces proposent déjà des pellets d'orties, servant à préparer le purin. Mais le produit fini, lui, ne se trouve pas en rayon.

Des arguments «piquants»

Le purin d'orties comporte trois atouts principaux. Il améliore le système immunitaire des plantes grâce aux enzymes qu'il contient, dispose d'éléments nutritifs importants pour les différentes cultures (il est notamment riche en fer)

et favorise la fertilité des sols. Il peut être répandu soit par arrosage (dosage recommandé par Raphaël Bonzon: 10% de purin, 90% d'eau) soit par pulvérisation (5%).

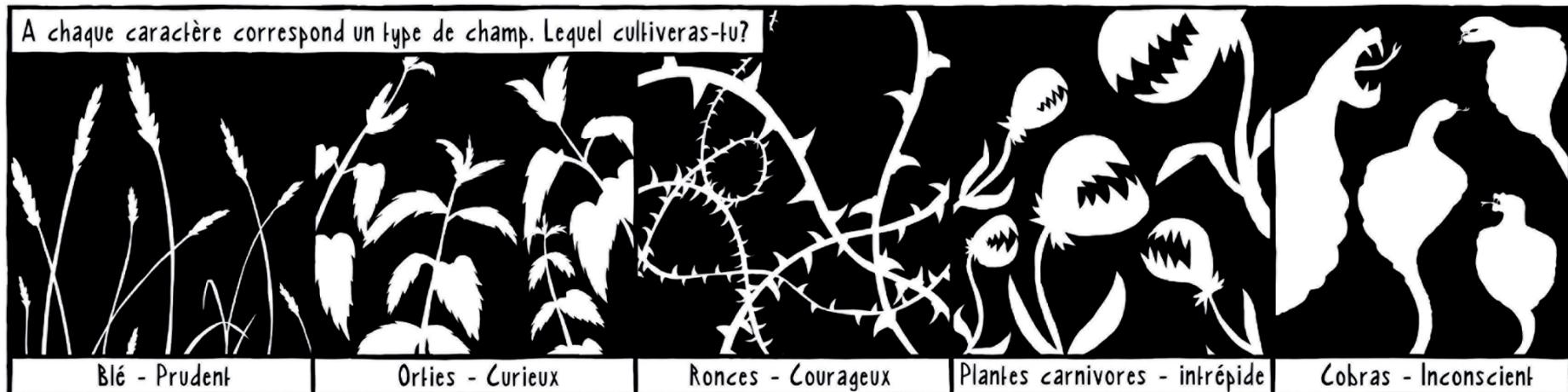
Son procédé de fabrication est relativement accessible, estime l'horticulteur: «Pour un kilo d'orties fraîches, il faut dix litres d'eau qui ne comporte pas de chlore, donc de l'eau de pluie ou de l'eau de source. On met le tout dans un récipient quelconque, tant qu'il n'est pas en fer. Ensuite, on laisse fermenter le tout sous vide, c'est-à-dire sans air, pour qu'il ne puisse pas s'oxyder.» Le purin est prêt lorsque, remué, une mousse ne se forme plus à sa surface. «S'il y en a encore, c'est que la fermentation n'est pas terminée.»

Raphaël Bonzon indique que l'ortie, plante vivace, peut aisément atteindre dix ans. Cependant, il prévoit de récolter son premier champ, qu'il loue, au printemps prochain. «Il faut laisser le temps aux plantons de bien se développer et de s'enraciner.» D'ici là, il aimerait bien doubler sa production et passer à un hectare entier d'orties. «L'année prochaine, j'aimerais atteindre les 20 000 m²», confie-t-il. Son souhait, désormais, est que son entreprise se développe au plan national, mais toujours dans le respect de ses convictions, qui lui sont chères: respect de l'environnement et proximité avec la nature, ainsi qu'avec sa clientèle.

Christian Marmy

DESSIN DE PRESSE

A chaque caractère correspond un type de champ. Lequel cultiveras-tu?



par Silvain Monney