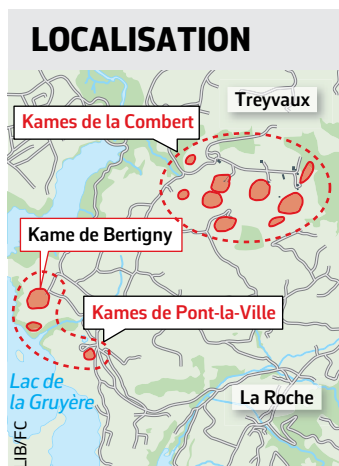


Le retrait du glacier du Rhône a laissé une douzaine de collines entre la Combert et Pont-la-Ville

Des cônes dispersés dans les champs



« PHOTOS CHARLY RAPPO
« TEXTES THIBAUD GUISAN

Histoires de la Terre (1/7) »
Cet été, *La Liberté* part à la découverte de sites géologiques remarquables. Ceux-ci font partie de l'inventaire des géotopes qui sera publié d'ici à l'automne par le Service des forêts et de la nature de l'Etat de Fribourg.

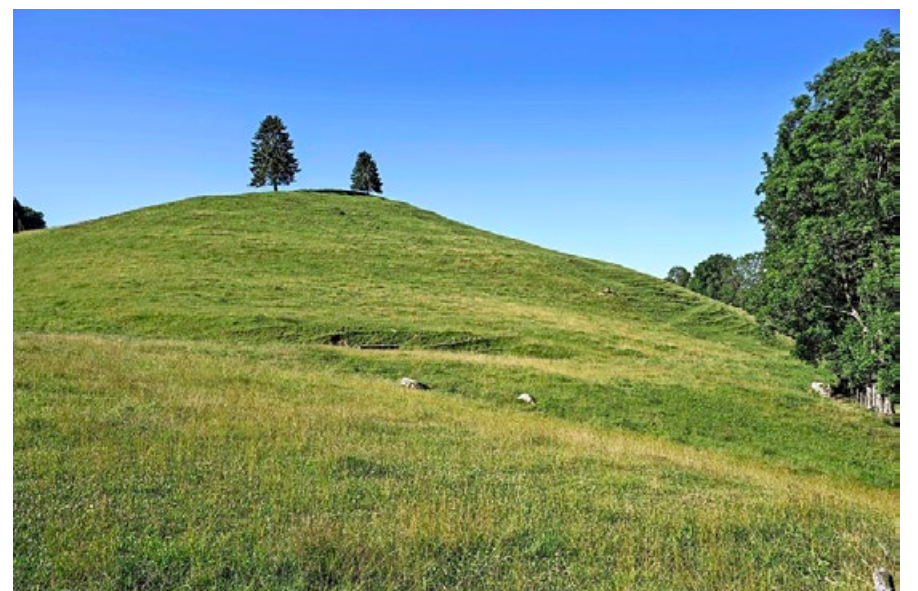
Elles sont coiffées de sapins, d'un petit arbre en devenir ou carrément d'une forêt. Entre le sommet du massif de la Combert et le village de Pont-la-Ville, une douzaine de petites collines à la forme conique sont visibles dans les pâturages ou aux abords du golf de la Gruyère. «C'est un paysage unique dans le canton de Fribourg», relève Quentin Vonlanthen, collaborateur scientifique au Service des forêts et de la nature de l'Etat de Fribourg.



«Les matériaux se sont accumulés à la manière des grains d'un sablier»

Quentin Vonlanthen

Ces collines – des kames, dans le jargon scientifique – se sont formées il y a 17 000 à 19 000 ans. Ces élévations renvoient à la fin de la dernière glaciation et au retrait du glacier du Rhône. Il y a 20 000-30 000 ans, tout le secteur était encore recouvert de glace jusqu'à une altitude d'environ 1200 mètres. «La fonte progressive du glacier a libéré la Basse Gruyère, mais un lambeau de glace stagnante restait en place, contournant le Gibloux par le nord et venant s'appuyer sur le versant ouest de la Combert», ajoute le géographe. Cette masse gelée, qui obstruait l'écoulement de la Sarine, a entraîné la création d'un grand plan d'eau, en



Collines à la forme conique, les kames (en bas à gauche celui de Bertigny) ont été créés il y a 17 000 à 19 000 ans lors de la fonte d'une masse de glace stagnante.

amont: le paléolac de la Gruyère, plus étendu que le lac artificiel d'aujourd'hui, puisqu'il prenait fin à la hauteur de Lessoc.

Les kames, qui se trouvent répartis entre 740 et 980 mètres d'altitude, sont nés lorsque la dernière masse de glace a commencé à fondre et à s'abaisser. Les eaux de fonte, qui formaient de véritables torrents, ont entraîné les sédiments qu'elles charriaient en profondeur jusqu'à la base du glacier.

Car les eaux tumultueuses qui ruisselaient à la surface de la glace finissaient par s'enfoncer dans la masse gelée, en s'infiltrant dans de sortes de

puits verticaux, appelés moulins glaciaires. «Les matériaux se sont accumulés à la manière des grains d'un sablier, ce qui explique la forme conique des kames», raconte Quentin Vonlanthen.

Mélange de sédiments

Sous l'herbe des kames de la Combert et de Pont-la-Ville, on trouve une variété de sédiments: argile, limon, sable, gravier et blocs de roche de différentes tailles. «C'est un mélange très hétérogène typique d'un dépôt glaciaire», relève le géographe. «Les habitants de la région ont eu tendance à aller piocher dedans lorsqu'ils

avaient besoin de matériaux de construction», ajoute-t-il.

Neuf buttes sont situées dans la zone de la Combert, dans le secteur du Mont, sur la commune de Treyvaux, où elles pointent entre 850 et 980 mètres d'altitude. Elles émergent au milieu des pâturages, côtoyant les fermes et les bovins qui broutent dans les champs. Trois autres monticules sont localisés du côté de Pont-la-Ville. La plupart de ces élévations coniques ont un diamètre compris entre 100 et 150 mètres et leur hauteur ne dépasse pas 30 mètres.

Le kame de Bertigny se distingue par ses dimensions imposantes. Cette butte située au

milieu du golf de Pont-la-Ville a un diamètre de 200 mètres, pour une hauteur de 50 mètres. Cette colline boisée, qui culmine à 791 mètres d'altitude, domine le lac de la Gruyère et fait face à l'île d'Ogoz. La cible du stand de tir de Pont-la-Ville est aujourd'hui fixée à son pied. «Dans la région, on parle du «poyet de Bertigny». Les paysans du coin allaient chercher du tout-venant, mais ils ont dû arrêter lorsqu'on a trouvé des vestiges archéologiques», rapporte Pierre-Alain Uldry, fromager de Pont-la-Ville.

Une gravière a en effet été ouverte sur un flanc du kame de Bertigny. Aménagée au-

jourd'hui en une petite déchetterie, elle permet d'apercevoir les sédiments qui constituent la colline. «La gravière est déjà visible sur la carte Siegfried de 1886», note Quentin Vonlanthen.

Ruines historiques

Les ruines sont, elles, le reste d'un bâtiment en pierres, de forme carrée et aux murs massifs. L'exploitation de la gravière a mis au jour un pan de mur en 1990, mais le site était déjà connu à la fin du XIX^e siècle, selon plusieurs sources. «Les caractéristiques des murs permettent de faire remonter cette construction au Moyen Âge. Par contre, nous ne connaissons pas sa fonction exacte, ni ses dimensions. Il devait s'agir d'un ouvrage militaire ou d'une tour de guet», rapporte Emmanuelle Sauter, cheffe de service adjointe du Service archéologique de l'Etat de Fribourg.

Les autres monticules ne renferment pas ce patrimoine archéologique. Ils n'en constituent pas moins un but de randonnée original. Et ils offrent un beau point de vue pour admirer le paysage environnant, de la chaîne des vanils de l'Intyamon à la région des Trois-Lacs, en passant par le Moléson, le Gibloux et le Jura. »

UNE FROMAGERIE PLUS QUE CENTENAIRE À PONT-LA-VILLE

Entre les kames de la Combert, sur la commune de Treyvaux, et les monticules coniques de Pont-la-Ville, la route passe devant la fromagerie de Pont-la-Ville. L'infrastructure, qui appartient à la Société coopérative de laiterie de Pont-la-Ville, est exploitée depuis 1996 par Pierre-Alain Uldry. «La laiterie est là depuis au moins 1894», raconte le fromager, en évoquant une anecdote savoureuse piochée dans les archives de la société. «Le curé avait présidé la première assemblée pour mettre tout le monde d'accord», sourit le fromager de 54 ans.

La fromagerie de Pont-la-Ville, qui a été rénovée en 2013, transforme un peu plus de 2 millions de litres de lait par année, fourni par 13 producteurs du village grüérien. «Nous fabriquons environ 200 tonnes de Gruyère AOP et 10 tonnes de Vacherin fribourgeois AOP par an», détaille Pierre-Alain Uldry, qui travaille avec son fils Maxime, 28 ans, son épouse Chantal, et emploie deux apprentis. La laiterie de Pont-la-Ville est également fière de quelques spécialités. Notamment son «Bleu de la Gruyère», un fromage persillé, lancé il y

a quelques années. «Nous en fabriquons une trentaine de meules de 2,5 kilos par année. Elles sont affinées entre 6 et 8 mois», indique Pierre-Alain Uldry, qui précise que cette spécialité découle du travail de brevet de son fils. La laiterie, qui dispose d'une cave d'une capacité de 3200 meules, a innové en ouvrant un magasin en libre-service il y a un an et demi. «Il fallait se démarquer, car nous ne sommes pas sur un lieu de grand passage. La formule plaît. Les gens savent qu'ils peuvent s'arrêter à toute heure», se félicite Pierre-Alain Uldry. TG