



LE JOURNAL

L'è rè le furi...

A l'heure où j'écris ces lignes, il règne une douce atmosphère de printemps. Les oiseaux chantent à pleins poumons, comme pour – déjà ! – nous inviter à la prochaine Fête de la Nature du mois de mai. Elle sera l'occasion de découvrir un moyen moderne pour nous ouvrir à la flore de la région.

Mais ne nous emballons pas ! Nous sommes toujours en hiver... et la neige nous sourit de tous ses cristaux pour nous le rappeler.

Qui sait combien de fois les perce-neiges devront encore jouer à cache-cache avec elle d'ici le mois d'avril ou même de mai ?!



En attendant, le redoux ambiant nous annonce le retour imminent de certains oiseaux migrateurs dans nos jardins, la repousse des fleurs de toutes sortes ainsi que le plaisir des jours de fêtes sur le Sentier des Arbres ou encore le grand retour des balades des chiens dans les prés (avec les difficultés qui y sont liées).

De même, il nous laisse entrevoir les nouveaux travaux de pose de tavillons, rendus à nouveau possibles par la disparition du manteau blanc qui recouvrait les toits. On regarde en avant quand on travaille sur ce que sera notre école à la rentrée 2019. Bien des changements en vue puisque, scolairement parlant, Porsel et Saint-Martin ne feront plus qu'un.

Quand la neige fond, on se réjouit de la nouvelle saison qui s'ouvre à nous. Mais c'est aussi l'occasion d'un regard en arrière sur les belles journées passées, le magnifique camp de ski de l'école en janvier dernier à Vercorin et toutes les activités diverses qui se sont poursuivies durant la « mauvaise » saison.

En effet les différents groupes d'amitié ou de gym se retrouvent en intérieur, peu importe la neige ou le froid. Le boucanier lui non plus ne craint rien. C'est d'ailleurs en période de fêtes qu'il a le plus à faire !

Et si la neige persiste ou revient, rien de tel qu'une petite lecture au coin du feu. Ce numéro 18 du Journal est l'occasion pour le « petit coin du patois » de débiter un feuilleton à épisodes.



A suivre donc !

CF

Nouveau cercle scolaire

La nouvelle loi scolaire sortie en 2014 ainsi que son règlement en 2016, que nous devons maintenant mettre en application, nous obligent à prendre certaines décisions qui impliquent des changements catégoriques qui ne sont pas forcément la volonté de nos exécutifs. C'est pourquoi **un projet de fusion du cercle scolaire de Saint-Martin et du cercle scolaire de Le Flon a été planifié en 2018 et ceci sous la responsabilité de la Direction de l'instruction publique.**

Nous, communes, n'avons que très peu de marge de manœuvre, mais surtout nous devons nous acquitter de notre part financière et mettre en place un nouveau programme de transports scolaires, coordonner des nouveaux horaires entre les deux établissements scolaires de Saint-Martin et Porsel et unifier au mieux les accueils extrascolaires. Tous ces changements nous amènent depuis plus d'une année à de nombreuses séances de coordination pour être prêts à la rentrée 2019 avec un seul cercle scolaire et deux sites d'enseignement.

Sachez que nous sommes conscients de cet énorme chamboulement et que nous souhaitons la plus grande compréhension de tous les parents ainsi que leur collaboration pour que tous ces changements se fassent avec la plus grande simplicité pour le bien de tous les enfants afin de réussir un enseignement de qualité comme nous l'avons toujours eu jusqu'à maintenant. Nous allons tout mettre en œuvre pour harmoniser les deux établissements mais nous n'éviterons pas des changements et des déplacements d'enfants d'un côté ou de l'autre.

Nous nous sommes également penchés sur l'avenir des activités extrascolaires tels que les camps de ski ou les camps verts et à ce jour nous pouvons vous assurer que le camp de ski est maintenu avec naturellement quelques changements, mais en aucun cas nous n'allons supprimer ce camp de ski.

Nous avons organisé deux séances d'information pour tous les parents qui auraient des questions et des soucis avec cette nouvelle structure et cette nouvelle réorganisation de notre cercle scolaire.

Ces deux séances d'information auront lieu :

- **le 8 avril 2019 à Saint-Martin à 20h00 à la Croix Fédérale**
- **et le 11 avril 2019 à Porsel à 20h00 à La Fleur de Lys**

Elles ont pour but de répondre à toutes les questions que les parents se posent ainsi que de donner le plus d'informations possible pour être prêts à la rentrée d'août 2019. Que vous soyez parents de la commune de Saint-Martin ou de Le Flon, nous vous invitons à participer à l'une ou l'autre de ces séances. Par la suite nous ne manquerons pas de vous informer dans le cadre des assemblées communales ou d'un message avant la rentrée scolaire.

Merci de votre compréhension et nous souhaitons vivement que ce nouveau mode de fonctionnement et cette transition se fassent dans les meilleures conditions possibles et avec la parfaite compréhension de tout le monde.

Gérard Buchs, Syndic



Le tavillonneur

Voilà quatre ans qu'**Emmanuel Michel de Besencens** s'est mis à son compte. Mécanicien de son état, il fabriquait des tavillons pour son « vieux maître » tavillonneur à ses heures perdues depuis 1993 déjà. Maintenant, il peut enfin laisser libre cours à sa passion du bois en exerçant cet ancien métier qui redevient actuel : **tavillonneur**.

Le « virus du bois », il le tient de son père. Et il doit être virulent... Manu s'enflamme en en parlant et ses yeux étincellent quand il décrit la fabrication et la pose de ce revêtement de toits ou de façades !

Le métier de tavillonneur est par définition un artisanat lié au lieu dans lequel il est exercé. Pour la fabrication des tavillons, l'essence utilisée est par conséquent celle qui est la plus présente sur le lieu de fabrication. C'est donc l'épicéa qui est principalement à l'honneur dans nos contrées.

On imagine notre homme en forêt, en train de choisir les meilleurs arbres en compagnie du forestier. C'est subjectif tout ça, on y va à l'observation et au feeling :

- plus l'altitude à laquelle pousse la plante est haute, plus le bois est serré, dense
- une forêt située au nord évite la torsion du bois due au soleil
- un arbre ayant poussé à l'abri du vent sera bien droit
- il faut aussi éviter autant que possible les nœuds dans le bois

Sur place, Manu coupe déjà les meules ou **moulettes** (billons de 45 cm de long), dans lesquels il teste son coup de hache, et prépare ensuite quelques billons par plante. A l'atelier, le bois est vert lorsque les meules sont taillées à la façon des parts d'un gâteau. Il faut ensuite enlever le milieu dudit gâteau, **le coraillon** (la pointe du triangle de chaque part). Reste **le mujya**, le quartier prêt à être fendu en feuilles de tavillons. Pour éviter qu'il ne se dessèche trop vite, le bois n'est écorcé qu'à ce moment-là. La coupe des chanfreins à la scie à ruban permet d'éviter que le bois, une fois posé et soumis aux éléments, ne lève.

Les mujya prêts à être fendus en tavillons mesurent 9 à 14 cm d'épaisseur. On taille les morceaux toujours en les partageant par la moitié (9 cm deviennent 4.5 cm et ainsi de suite). **Le tavillon** fini mesure 5 à 7 mm à sa partie la plus épaisse. Toute cette fabrication a lieu en hiver, puis les tavillons prêts sont laissés à sécher en rouleaux. Ils doivent être trempés (environ une heure) avant la pose. De nos jours, ils sont fixés à l'aide de clous.

La pose s'exécute de bas en haut. Les deux premiers rangs sont composés de tavillons plus longs et disposés plus serrés afin de mieux résister à l'eau qui, en terminant sa course sur le toit ou la façade, s'y éternise un peu. Une façade de tavillons résistera jusqu'à 70 à 80 ans, un toit une cinquantaine d'années.

La « charte de bienfaisance » du tavillonneur définit les dimensions, le mode de pose, la nature du bois utilisé, etc. C'est ainsi que peuvent se revêtir de belle manière les chalets et fermes anciennes de la région. Espérons que des 1'500 bâtiments fribourgeois encore en tavillons, le plus grand nombre continue à être entretenu et rénové au moyen de cette noble matière ! La sensibilité grandissante envers les traditions anciennes devrait promettre un bel avenir à cet artisanat.



CF

Emmanuel Michel, Tavillonneur
Rte du Village 37 1609 Besencens
Tél: 021 907 27 83 Natel: 079 702 82 78
manu.michel.tavillons@gmail.com

Fête de la nature 2019

Rallye des familles au Sentier des Arbres

Comme chaque année, l'association Le Sentier des Arbres organise le Rallye des familles dans le cadre de la Fête de la Nature. Nous nous retrouverons tous dès 14 heures à la Cabane du Hibou au Parcours Vita de Fiaugères pour de multiples découvertes autour du thème « la nature en miniature ».

Cette année sera aussi spéciale car nous inaugurerons ensemble l'application Flower Walks dans laquelle sera répertorié notre sentier et qui permettra de reconnaître les différents arbres et plantes tout au long du parcours.

Venez découvrir cette application et faire un bout de chemin avec nous, tout en vous amusant à apprendre le nom des plantes qui se montrent à vous dans cette belle nature !



Cabane du Hibou, Parcours Vita Fiaugères Samedi 25 mai 2019 dès 14 heures

Pour petits et grands !

www.fetedelanature.ch
www.sentierdesarbres.ch

Ce printemps, **les balades à la découverte des plantes** du Sentier des Arbres reprendront à partir du 26 avril. Elle seront à nouveau menées par notre botaniste, Christine Simac.

Rendez-vous **tous les vendredis soir des mois de mai et juin** devant l'église de Saint-Martin. Pendant deux heures, de 18h00 à 20h00, nous partirons à la rencontre des arbres, arbustes et fleurs qui s'épanouissent tout au long de notre sentier.

Pour les amateurs de botanique, Christine donnera également des cours à l'école-club Migros à Bulle qui vous emmèneront sur les traces de la flore urbaine et présenteront les bases théoriques de la botanique.

Pour toute information : www.ecole-club.ch

cours : **les fleurs sauvages de nos rues**



Ce journal est avant tout le vôtre.

Donnez-nous des idées de sujet ou de rubrique, informez-nous de vos manifestations.

Nous comptons en particulier sur une aide avisée pour la page agricole.

Contact : journal@saint-martin-fr.ch

Merci à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à l'élaboration de ce journal.

Merci particulièrement à nos annonceurs, nos correcteurs.

Equipe rédactionnelle : Charlotte Fisler, Sylvie Maillard, Christine Simac, Cédric Borer, Yannick Aebischer

Flower Walks, une application à la découverte des arbres et plantes du Sentier des Arbres

En plus des trois arbres remarquables, on trouve tout au long de notre Sentier pratiquement 80 % de toutes les espèces d'arbres et arbustes présentes en Suisse. Pour les mettre en valeur et les identifier aux yeux des randonneurs, le comité avait envisagé plusieurs solutions : des écriteaux en bois (comme sur les sentiers au Crêt) ou des plaquettes métalliques (comme au Niremont) ...Mais toutes ces méthodes nécessitent un investissement financier important et surtout elles demandent un entretien constant, sans parler des risques de vandalisme. Nous avons donc cherché du côté des solutions numériques... et nous avons trouvé Flower Walks !

Flower Walks est une application gratuite pour natels et tablettes qui présente, à ce jour, une soixantaine de balades botaniques dans toute la Suisse. La plupart se trouvent en Suisse alémanique, une petite dizaine en Suisse romande mais aucune dans le canton de Fribourg. Une occasion rêvée d'être les premiers !

Nous avons donc contacté le bureau de biologistes bernois à l'origine de l'application et convenu d'un projet de balade botanique à la découverte des arbres et plantes du Sentier des Arbres de Saint-Martin/FR. Pour financer la réalisation de ce projet nous avons pu compter sur la participation des communes de Saint-Martin, La Verrerie, Maracon, de l'association Pro Natura Fribourg et du Service de la Nature et du Paysage de l'Etat de Fribourg.

L'été dernier, les plantes et arbres du Sentier ont été répertoriés, géolocalisés et photographiés et cet hiver les informaticiens ont travaillé à mettre le tout en place. Début du mois de mai prochain, la balade du Sentier des Arbres sera opérationnelle et présentée à la presse. Vous pourrez aussi la découvrir en détail lors de notre prochaine Fête de la Nature, le 25 mai 2019, au parcours Vita de Fiaugères.



page d'accueil de l'application



exemple d'une carte interactive d'un sentier. Chaque point visualise une plante décrite.



avec le géorepérage, l'information sur les plantes est annoncée par un signal sonore ou une vibration environ dix mètres avant d'atteindre la plante.

PS : vous pouvez dès à présent télécharger l'application Flower Walks ; la balade de Saint-Martin s'y rajoutera automatiquement au mois de mai, lors de la mise à jour de l'application.



Tél: 026/918 56 61 Fax: 026/918 67 61 Rte de la Rougève, 1623 Semsales

www.boissonsfilloud.ch



Flurs, vivaces
Plantons de légumes
Herbes aromatiques
Légumes frais de saison

www.lesjardinsdoron.ch

ATELIER TERRE'MINUS



Elsy Dunand-Bays
Ch. De la Grotte 22
1611 Le Crêt
0269186248
0792384984

Poterie
Sculpture

Cours pour
Les enfants

www.terre-minus.ch

Institut de Beauté Onglerie "ToP HarmoniE "



GUINOT
cosmecology

- Soins spécifiques visage
- Soins des mains
- Soins des yeux
- Soins des pieds
- Teintures des cils et sourcils
- Onglerie : pose gel, vernis permanent
- Epilations

Nouveauté visage 2019

Soin LIFT SUMMUM

pour effet lifting immédiat

- Lisse la peau
- Remodèle l'ovale du visage
- Raffermit le décolleté

Pour tous renseignements et conseils :

☎ 021 907 66 45 ☎ 079 776 89 33

Mireille Favre

Esthéticienne & styliste ongulière

Courtes Poses 32

1609 St-Martin



Les sociétaires Raiffeisen
vivent plus d'émotions tout en
payant moins.



Entrée gratuite dans plus de 500 musées.
Concerts, événements, matchs du dimanche de
la Raiffeisen Super League et cartes journalières
de ski avec jusqu'à 50% de rabais.
Apprenez-en plus sur : raiffeisen.ch/memberplus

RAIFFEISEN

Ouvrons la voie



vogelwarte.ch

Le retour des oiseaux migrateurs

Les oiseaux migrateurs annoncent le printemps. Les différentes espèces se dirigent selon un calendrier précis. Les étourneaux sansonnets et les bergeronnettes grises arrivent pendant les premiers jours de printemps, les martinets noirs et les rossignols philomèles reviennent durant les derniers jours d'avril.

En général, les espèces d'oiseaux qui hivernent dans le bassin méditerranéen et qui doivent parcourir un petit trajet, arrivent plus tôt que celles qui reviennent d'Afrique tropicale.

Les conditions météorologiques peuvent modifier le plan de vol des oiseaux migrateurs de quelques jours mais ne le changent pas fondamentalement. Par contre, le changement climatique a amené diverses espèces à revenir en Suisse quelques jours plus tôt qu'il y a trente ans.

« Une hirondelle ne fait pas le printemps ». Ce proverbe montre bien qu'à l'intérieur même d'une espèce, tous les individus ne rentrent pas tous en même temps. Les premières hirondelles rustiques sont généralement observées autour du 20 mars, le gros de la troupe dans la première moitié d'avril et les dernières seulement fin mai. Dans beaucoup d'espèces, les mâles rentrent quelques jours avant les femelles pour s'approprier un bon lieu de nidification.

Retour : fin février



Étourneau sansonnet

fin février



Grive draine

début mars



Alouette des champs

Retour : début mars



Bergeronnette grise

mi-mars



Milan noir

mi-mars



Rougequeue noir

Retour : fin mars



Fauvette à tête noire

début avril



Hirondelle rustique

mi-avril



Coucou gris

Le boucanier

Le boucanier, un mot qui évoque le flibustier cinglant les mers déchaînées sur son grand voilier embarrassé de cordages...

Gabor Spaits, habitant du Jordil depuis une petite dizaine d'années, se veut bien sûr « boucanier » au sens premier du terme. Boucaner, c'est en fait : fumer de la viande ou du poisson. Ce terme est d'ailleurs toujours en vigueur au Québec.

Par extension, boucanier décrivait simplement des aventuriers chasseurs de viande.

Un aventurier, Gabor l'est certainement sur bien des plans.

Pêcheur depuis son enfance (avec son grand-père, en vacances en Hongrie ou en Suisse) et chasseur de truffes passionné en compagnie de sa chienne, il adore voyager pour aller taquiner le saumon du Canada à la Norvège en passant par l'Alaska, le Québec et l'Ecosse.

Aventurier des grands espaces, il n'a pas non plus froid aux yeux quand il s'agit de choisir ses activités professionnelles. Cuisinier de formation (officiant également en tant que tel à l'armée), il travaillera durant 13 ans comme technicien dans deux entreprises à Matran et Fribourg, puis deviendra moniteur-instructeur de chiens guides d'aveugles à Brenles, et enfin... boucanier au Jordil !

Sa formation de cuisinier l'a amené à fonctionner durant ces trois dernières années, en équipe avec les bénévoles, comme cuisinier au camp de ski organisé par l'école de Saint-Martin. Les organisateurs du camp ont apprécié à sa juste valeur son entregent, son humeur joviale et sa précision professionnelle. Imaginez : un camp de ski avec pratiquement zéro restes culinaires en fin de parcours... ça c'est du savoir-faire !

Sa passion pour la truffe, et donc son lien avec son premier chien, l'ont conduit à faire la formation de moniteur de chien guide d'aveugle, profession qu'il a exercée durant près de 15 ans à la Fondation école romande pour chiens guides d'aveugles de Brenles. Ce fut une période très riche en expériences et en contacts humains.

www.chienguide.ch

La truffe et le poisson, qui ont depuis toujours épicié la vie de Gabor, rythment actuellement sa vie quotidienne. Avec sa chienne Taïga, il va régulièrement à la « chasse » à la truffe et participe à tous les marchés de la truffe possibles (il y en a 6 ou 7 en Suisse allemande et un Marché annuel de la truffe à Bonvillars/VD).

www.marche-truffes-bonvillars.ch

La truffe est, avec ses nouveaux filets fumés de truites saumonées, le produit phare que Gabor désire dès maintenant mettre en avant : beurre de truffe, glaces à la truffe, truffes au cognac, truffes fraîches... qu'on pourra trouver à côté des truites fumées dans le nouveau lieu de vente self-service prévu dès ce printemps au-dessus de l'ancien local de coulage du Jordil.

Si les « tuber » demandent surtout des efforts à la truffe de sa chienne, les filets de truites représentent bien quelques heures de travail pour les mains de Gabor.



Le boucanier

Dans l'élevage bio valaisan où il va les chercher, les truites auront grandi sans antibiotiques ni produits chimiques durant au minimum 18 mois (par opposition aux 12 mois d'élevage de la truite conventionnelle). Les poissons sont préparés le mardi matin et embarqués de suite à 8h30. A 10h30, les filets sont salés au Jordil et mis au frigo pour dégorger. Le soir, rincés et séchés, ils sont mis au fumoir pour 8 à 9 heures.

Le mercredi est jour de gros travaux : enlever à la main la peau et les arêtes de chaque filet, les enduire de cognac au pinceau et les mettre sous vide.

Avant d'être mis en vente, ils auront reposé au minimum deux à trois jours et seront à consommer dans les trente jours ou pourront être congelés pour une consommation plus tardive.

Les invendus entreront dans la composition de produits transformés de conservation plus longue.

Les filets fumés seront en vente libre au local de coulage du Jordil dès ce printemps !



Quelques détails techniques pour s'amuser :

La truffe

- ▶ Chez nous, il s'agit surtout de la truffe dite « de Bourgogne » (*tuber uncinatum*) : noire à l'extérieur, brun chocolat à l'intérieur quand mûre (ni odeur ni goût si pas mûre)
- ▶ Se trouve le plus souvent dans des terrains calcaires, bien drainés (souvent pentus)
- ▶ Trouvée ici : par exemple, il y en aurait même sur la commune de Saint-Martin, mais chut... !
- ▶ La truffe a son prix parce qu'elle est supposée très rare (Truffe blanche 5'000.-/kg ; truffe du Périgord 1'500 à 2'000.-/kg ; truffe de Bourgogne 500 à 700.-/kg)
- ▶ La truffe est meilleure fraîche mais peut se conserver au frigo ou même au congélateur (mais change de consistance)

Les filets du boucanier

- ▶ Fumés à la sciure de hêtre
- ▶ 2018, première année d'exploitation du fumoir du Jordil : 900 kg de filets de truite
- ▶ 75% de la production s'écoule dans les magasins bio et par les achats des privés, le reste dans les marchés spécifiques (bio ou Noël, par ex.)
- ▶ 24 % de « perte » sur le poids brut : peau, arêtes et dégustations
- ▶ 32 arêtes par filet... A terme (production maximale de 1,4 t/an) : 270'000 arêtes à enlever par année !! NB pour utiliser une machine à enlever les arêtes, il faudrait que les filets soient moins frais... Tout doit donc être fait à la main !

CF

LE BOUCANIER

Rte du Jordil 22
1609 Saint-Martin FR
079 348 89 64

Email : leboucanier69@gmail.com

www.leboucanier.ch

A voir sur RTS : Passe-moi les Jumelles du 3 mars 2010
« Le chasseur de truffes »



La gym des hommes

Depuis déjà plusieurs années, un groupement de gym hommes existe dans notre commune.

Chaque lundi soir, entre 20h30 et 21h30, les participants se réunissent **dans la salle polyvalente de Saint-Martin** pour un petit échauffement suivi de la pratique d'un sport d'équipe tel que le volley, le badminton ou le unihockey par exemple. Des activités en extérieur ont aussi parfois lieu. Le but étant d'exercer une activité physique mais aussi de partager un moment dans la bonne humeur et la convivialité autour de la pratique du sport.

La gym hommes est ouverte aux hommes de tous âges. Une cotisation de CHF 50.00 par année est demandée aux membres, puis une participation de CHF 5.00 par présence aux soirées-gym est exigée.

Si vous souhaitez plus d'informations ou aimeriez participer à une séance de gym, vous pouvez prendre contact avec le responsable, **Claude Maillard**, au 021 907 23 20 qui pourra vous donner plus de détails

YA



Le groupe Amitié

C'est en 2004 que notre **groupe qui consiste à rendre visite aux malades, aux personnes isolées, aux handicapés**, que ce soit à la maison, à l'hôpital ou au home a été fondé par Simone Perriard que nous remercions beaucoup. Depuis, malgré le départ de Simone en EMS pour raison de santé, nous continuons cet engagement et maintenant elle fait partie de nos personnes visitées et nous aimons beaucoup lui rendre visite. Nous pensons que chacun en retire un peu de bonheur, visités et visiteurs, et nous ne regrettons par notre temps.

Voici quelques renseignements supplémentaires concernant notre groupe :

- Nous vous remercions de nous aviser si quelqu'un chez vous ou dans votre entourage, est malade ou hospitalisé, et souhaiterait notre passage. Si nous oublions quelqu'un merci de nous le signaler.
- Nous serions heureuses si des personnes, disposant d'un peu de temps libre, voulaient bien se joindre à nous pour effectuer ces visites.
- Vos dons sont toujours les bienvenus, étant donné que nous offrons une petite attention au cours de nos visites. Merci d'avance.

Voici la liste des personnes qui sont à votre disposition pour tous renseignements ou questions, et nous restons à votre écoute en vous souhaitant tout le meilleur possible

Gabrielle Bossel, Le Jordil, 021 907 77 08

Marie-José Demierre, St-Martin

Lucienne Vial, St-Martin

Annie Vuagniaux, St-Martin

Isabelle Demierre, St-Martin

Malou Jaquier, St-Martin

Cécile Vienny, St-Martin

Au plaisir de vous voir ou de vous entendre.

La gym des aînés

Le groupe a été créé en 1991 par Mme A. Waltzer et je l'ai repris en 1995 lors de l'ouverture de la salle polyvalente. Depuis, **chaque mercredi à 14 heures à la salle polyvalente de Saint-Martin**, des dames de Saint-Martin et des environs partagent un moment de sport et convivialité, bénéfique pour le corps et l'esprit.



Notre gym débute par un échauffement en musique, mobilisant toutes nos articulations, suivi d'une partie d'exercices avec différentes balles, bâtons, cerceaux, thera band, etc. Ainsi notre travail de renforcement musculaire, mobilité, souplesse, équilibre et coordination permet à chacune d'améliorer sa santé et prolonger son indépendance. Divers jeux activent notre mémoire et le moment final de relaxation est toujours le bienvenu.

Si l'activité physique est importante à un certain âge, la rencontre et la détente lors des goûters et repas partagés permettent aux personnes seules de vivre de chaleureux moments. L'âge des participantes va de la soixantaine à 88 ans pour la plus ancienne. Le mot d'ordre est : écouter son corps et exécuter les mouvements proposés dans la mesure de ses possibilités. L'important est de prendre du plaisir et d'y ressentir des bienfaits.

Dès le début, notre gym a été ouverte aux messieurs mais jusqu'à ce jour, aucun n'a désiré ou osé intégrer le groupe. Les personnes curieuses et intéressées par une leçon peuvent sans autre nous rejoindre. Nous les accueillerons avec un grand plaisir.

Christiane Braillard



Pour toute information contactez la responsable,
Mme Christiane Braillard

Tél : 021 907 70 52
ou 079 929 63 27

Email:
christiane.brillard@bluewin.ch

Assemblée communale du 3 décembre 2018

Budget de fonctionnement

Total des charges : CHF 4'198'100.00

Total des revenus : CHF 4'125'191.00

Excédent de charges de CHF 72909.00

Budget d'investissements approuvé

- Acquisition d'un tracteur pour le gazon
- Réfection de routes AF communales et privées
- Mise à jour du PGEE et relevés des canalisations communales et privées

Total des charges : CHF 597'400.00

Total des revenus : CHF 216'090.00

Excédent de charges de CHF 381'310.00

Modifications de statuts / Règlements approuvés

- Nouvelle association de communes en Veveyse (ACV)
- Règlement relatif à l'évacuation et à l'épuration des eaux
- Règlement scolaire

Les règlements sont consultables en tout temps sur le site internet de la commune :

<http://www.saint-martin-fr.ch/reglements-communaux/>

Informations diverses du Conseil communal

Adaptez votre vitesse

Suite aux plaintes récurrentes de plusieurs citoyens et parents, le Conseil communal vous prie d'adapter votre vitesse selon la configuration des lieux et non seulement selon les limitations officielles.

Respectons la sécurité d'autrui, citoyens, personnes âgées et enfants et évitons de provoquer l'irréparable par manque de discernement ! Soyez certains que le Conseil communal entreprend tout ce qui est possible auprès du canton et qu'il est ouvert à toutes propositions.

Pour atteindre cet objectif, qui n'est pas si compliqué en soit, nous comptons sur vous et votre collaboration.

Merci et bonne route

Fusion cercle scolaire

Le 01.08.2019 notre cercle scolaire aura fusionné avec celui du Flon, une séance d'informations destinée aux parents d'élèves aura lieu le 8 avril 2019 à Saint-Martin et le 11 avril 2019 à Porsel. Une invitation à participer à ces séances sera transmise dans le courant de ce mois de mars à toutes les personnes concernées.

Vente de sapins

Pour cette année 2018, la traditionnelle vente des sapins de Noël a eu lieu le 15 décembre devant le bâtiment communal et a permis de récolter la somme de CHF 167.00. Le montant porté à CHF 300.00 a été reversé à l'Arfec (Association Romande des Familles d'Enfants atteints d'un Cancer).

Calendrier USL

Avril 2019

- 13 Concert de la Fanfare
- 19 Soupe de Carême, Paroisse
- 22 Loto de Pâques, Fanfare

Mai 2019

- 25 Fête de la Nature, Sentier des Arbres
- 30 Loto du SE Holstein

Juillet 2019

- 5 Clôture scolaire

Administration communale

Place du Village 3

Case postale 4

1609 Saint-Martin

Tél. 021.907.88.73

Fax 021.907.72.64

e-mail : commune@saint-martin-fr.ch

Horaire du secrétariat communal

lundi : 14h00 à 17h00

jeudi : 09h00 à 11h30

14h00 à 18h30

Horaire de la caisse communale

mardi : 15h00 à 18h00

Méli è Pankouè

Nous vous présentons ici le premier épisode d'un texte de Jean Risse.

Jean Risse a écrit cette « histoire » dans les années vingt. Il est un peu notre Rabelais fribourgeois et son écriture est assez leste. Néanmoins son style et son vocabulaire seront utiles à ceux qui désirent apprendre un patois de ce temps-là. Les tournures de phrases sont correctes et les expressions justes.

Ce n'est pas (encore) du français traduit !

La traduction a été effectuée mot à mot, ce qui est naturellement au détriment du bon français, mais facilite la compréhension de cette histoire rocambolesque.



Méli è Pankouè

Du ke chon chènva l'è mouâ, la Méli chàbrè cholèta avu cha dona, din lou krouye karbôla, deché dou bou d'amon.

Ora ke l'è vèva, la viye Nannèta l'è viniète poutamin dètèna, grindze, mô veria. Ch'innouyè dè pâ mé dèpuchtâ che n'omo, adon chè rèvindzè chu la fiyèta, chu la Méli. La poura dzounèta vè dè l'è. L'è bramâye du gran matin ou nê.

Ma, pouârtè rin, Méli l'è ouna fèna motse è chè vou dza dè-gremiyi kemin vo le vèrè d'uche a kotyè tin. Lè piti kayon che-ron pâ alèvâ ke nouthra Méli l'arè trovâ on keviho a chon potè, ke cherè maryâye è ke mènerè on grô payijan pê le bê dou nâ.

La kemouna lou j'a léchi, a Méli è a cha dona, on kemon on tro d'avô dou velâdzo ; po ke ly puéchan pyantâ di pre dè têra, kotyè tsou, di maringou, di râvè è di rerochètè.

D'outon pachâ, lè duvè iran dujchtamin in vi dè trère lè pre dè têra. La Méli, la fiyèta, trinâvè la tsarèta tserdyia amon le tsemin. L'avè poutamin dou mô. Kranpounâye i lemon, chuâvè à lordè gotè, chohyiâvè kour, rankemalâvè a ridyeu. Ché pâ che cheri arouvâye ou déchou de la koutha avui chon yâdzo, che le Pankouè ch'irè pâ trovâ pêr inke. Pankouè ch'è fê mô de la poura dzounèta, ch'è betâ a tsanpâ, è dè rin gran tin la tsarètza l'è j'ou amon.

Méli l'a bin rêmarihyâ. Pankouè l'a de :

Ta dona l'è toparè ouna groba fêmala dè tè fére a trinâ on paryè yâdzo. Tyè ke l'a moujâ ?

N'in ché rin, ke fâ Méli. M'a rintyè de : Va adi, te trèvèri prou- chure on'inmethâ po t'idi on bokon !

Pankouè l'è choabrâ byè a la ruva dou tsemin, du tin ke la tsarèta ch'in d'alâvè in choutolin on tro pye yin.

**No porin yère la chute dè
ha babyoula din le papè ke vin...**

Bonne lecture !

Anne Marie Yerly

Mélie et Pankouè

Depuis que son père est mort, la Mélie reste seule avec sa mère, dans leur mauvaise cabane, de l'autre côté du bois d'en haut.

Maintenant qu'elle est veuve, la vieille Nannette est devenue vilainement détestable, grognon, mal tournée. Elle s'ennuie de ne plus pouvoir gronder son homme, alors elle se venge sur sa fille, sur la Mélie. La pauvre jeune fille voit de l'air. Elle est engueulée du grand matin au soir.

Mais, ça ne fait rien, Mélie est une fine mouche et elle veut déjà se débrouiller comme vous le verrez d'ici quelques temps. Les petits cochons ne seront pas élevés que notre Mélie aura trouvé un couvercle à son pot, qu'elle sera mariée et qu'elle mènera un gros paysan par le bout du nez.

La commune leur a laissé, à Mélie et à sa mère, un « commun » un petit bout plus bas que le village ; pour qu'elles y puissent planter des pommes de terre, quelques choux, des côtes de bettes, des raves et des carottes.

L'automne passé, les deux étaient justement en train d'arracher les pommes de terre. La Mélie, la fille, traînait la charrette chargée en montant le chemin. Elle avait vilainement du mal. Cramponnée aux timons, elle suait à grosses gouttes, elle soufflait court, elle râlait très fort. Je ne sais pas si elle serait arrivée au-dessus de la côte avec son voyage, si le Pankouè ne s'était pas trouvé par là. Pankouè a eu pitié de la pauvre jeune fille, il s'est mis à pousser, et de pas longtemps la charrette fut en haut.

Mélie l'a bien remercié. Pankouè lui a dit :

« Ta mère est tout de même une grossière femme de te faire traîner un pareil voyage. Que pense-t-elle ?

Je n'en sais rien, que fait Mélie, Elle m'a seulement dit : Va toujours, tu trouveras certainement un imbécile pour t'aider un peu ! »

Pankouè est resté tout bête au bord du chemin, pendant que la charrette s'en allait en sautillant un bout plus loin.

A suivre...

Le camp de ski 2019 à Vercorin

Lundi 7 janvier, l'agitation était à son comble au centre du village.

En effet, tous les élèves de l'école primaire sont partis pour Vercorin et leur traditionnel camp de ski.

Après de longues années dans les stations fribourgeoises, cela fait longtemps que nous nous déplaçons en Valais. Après 18 ans à Grimentz, ce n'est que depuis l'année dernière que nous posons nos valises à Vercorin.

Un soleil radieux nous a accueilli toute la journée du lundi. Tous les élèves, petits et grands, ont déjà fait de grands progrès et se sont éclatés sur la neige. En soirée, les 3H-4H-5H ont gagné de beaux lots au loto pendant que les grands se sont défoulés en salle de gym.



Dès que les enfants se sont endormis, les adultes n'ont pas chômé. Ils ont en effet enregistré le tube du camp de ski sur l'air de « A nos souvenirs » de 3 Cafés Gourmands. Il a fallu quelques prises mais l'ambiance était top ! Et le résultat : excellent !

Mardi, nous avons continué à perfectionner notre style de ski. En fin de soirée, l'animation était spéciale : une descente aux flambeaux ! C'était une première donc la tension était à son comble. Quel beau moment passé !



Mercredi matin, nous avons été accueillis par les flocons tant attendus. Quel plaisir de skier et snowboarder dans la poudre. L'après-midi, nous avons eu diverses activités : raquettes, piscine, jeux à la salle de gym, bataille de boules de neige (car la patinoire et le snowtubing – ou bouée sur neige - étaient malheureusement fermés). C'était top !

Après le souper, c'était au tour des grands de gagner de magnifiques lots au loto pendant que les petits ont cherché le suspect qui avait mangé le gâteau d'anniversaire de Nathalie.

Le camp de ski 2019 à Vercorin

Le jeudi, c'est avec quelques appréhensions que tous les élèves se sont affrontés à travers les piquets du concours. En soirée, après la proclamation des résultats du concours, l'ambiance est encore montée d'un cran : sous les décibels du DJ grands et petits ont dansé sur divers airs. L'ambiance était incroyable !

Après une dernière matinée de ski, c'est le cœur gros que nous avons quitté Vercorin. Ce camp de ski restera mémorable. Merci à tous les bénévoles pour le temps qu'ils donnent, leur disponibilité et leur bonne humeur. Merci aux enfants pour leurs sourires et bravo à eux pour leurs énormes progrès en ski ou snowboard !



Un tout grand merci aussi au Conseil Communal pour son soutien financier et moral. Sans eux, le camp de ski ne pourrait pas avoir lieu.

Vive le camp de ski !





Des vaches, des chiens..... et des parasites !

Le parasite au doux nom de « neospora caninum » est spontanément associé aux déjections des chiens dans les prés. Il est connu comme faisant partie des causes d'avortements chez les bovins.

Le parasite *neospora caninum* est un protozoaire unicellulaire. Il est présent à l'échelle mondiale et a été identifié dans les années 1980. Les hôtes définitifs sont toujours des carnivores tels les chiens, les loups, les coyotes ou les renards. Les parasites arrivent à maturité sexuelle dans les hôtes définitifs. Les hôtes intermédiaires peuvent être ces carnivores, mais aussi des bovins, des ovins, des caprins ou des équidés. Le parasite se multiplie dans les hôtes intermédiaires mais n'atteint pas la maturité sexuelle dans ces organismes. Il peut causer des dommages dans les organismes des hôtes définitifs ainsi que dans ceux des hôtes intermédiaires. Il ne touche pas les êtres humains.

Les signes cliniques observés sur les chiens sont des problèmes de vessie et d'arrière-train, mais aussi des troubles de la déglutition, accompagnés de fièvre, car les parasites détruisent les cellules nerveuses. La maladie touche souvent les chiots et peut décimer toute une portée. Chez les bovins, elle provoque en majorité des avortements en milieu de gestation.

En Suisse, **jusqu'à 25% de tous les avortements bovins dont la cause a été identifiée sont dus à ce parasite.**

Les conséquences économiques et sanitaires d'une infection par *neospora caninum* sont donc très importantes.

Les bovins touchés ne manifestent aucun symptôme, parfois juste un peu de fièvre pendant quelques jours, ce qui rend l'évolution de la maladie d'autant plus complexe. La maladie est diagnostiquée lors du test sérologique. Porteuses, elles le resteront à vie. Le diagnostic se fait également par l'analyse de l'avorton ou des enveloppes foetales.

Les chiens des promeneurs seraient à l'origine de 10% des infections; les crottes de chiens ne devraient jamais rester dans les pâturages et ce n'est pas pour rien que des poubelles Robidog ont été installées partout en Suisse ! Il n'y a actuellement en Suisse aucun traitement ni vaccination contre cette maladie. La seule méthode de lutte est la prévention : empêcher l'accès des chiens (celui de la ferme et les chiens des voisins) aux étables, mais aussi aux arrière-faix et aux avortons (fumier), sensibiliser les promeneurs... *Neospora caninum* est une épizootie à surveiller : il est important que tous les cas soient signalés au canton par le vétérinaire traitant pour pouvoir prendre rapidement les mesures qui s'imposent.

Cycle de transmission de la maladie : Les oeufs (oocystes) sont présents dans l'environnement. Les bovins s'infectent via le fourrage ou l'eau. Dans l'organisme d'une génisse portante qui a ingéré du fourrage infecté, les oocystes, qui se transforment en kystes tissulaires infectieux, traversent la barrière intestinale, se retrouvent dans le sang et le placenta, provoquant l'avortement. Parfois, le foetus arrive à terme. S'il s'agit d'une vachette, elle sera une porteuse saine et continuera à transmettre le parasite lors de gestations. Ce processus est possible parce que les parasites restent actifs sous forme de kystes dans différents tissus et peuvent être réactivés lors de gestations. Il est ainsi possible que des familles de vaches entières présentent des avortements à répétition et d'autres jamais. L'éleveur ne pensera pas forcément au parasite *neospora caninum* et ne prendra pas les mesures nécessaires. S'il continue l'élevage avec des animaux porteurs chroniques, il en résultera des troupeaux à avortements fréquents.

Environ 90% des infections sont transmises au veau par la mère : on parle alors de transmission verticale. La seconde possibilité d'infection est la transmission horizontale ; c'est là que les chiens entrent en scène. Le chien s'infeste en mangeant un avorton contaminé ou un placenta. Il développe dans les 3 à 5 jours suivants les oocystes, le stade infectieux du *neospora caninum*. Le parasite est rejeté en quantités importantes dans ses déjections. Ces dernières se retrouvent dans l'herbe de pâturage ou le fourrage vert coupé. On suppose que le parasite survit même dans l'ensilage ou le foin. Les oocystes sont très résistants et restent infectieux pendant plusieurs mois sur un pâturage. Si la vache ingère une grande quantité d'oocystes, elle sera porteuse du parasite, bouclant ainsi le cycle.

**Moralité ... Soyez prudents et responsables
utilisez les poubelles Robidog pour les déjections de votre chien !**

