



# LE JOURNAL

## Au fil des jours... comme au fil des ans.

**Le temps passe** et il arrive que des connaissances, des proches s'en aillent. Définitivement.

C'est ainsi que la paroisse de Saint-Martin a dit au revoir à René Bossel durant cette fin d'année 2012. Avec lui s'en est allée toute une philosophie de vie que nombre d'entre vous reconnaîtront dans l'hommage fait aux « gens d'ici » dans ce numéro de notre Journal.

Eric Cornaro, lui, a quitté la syndication de notre commune. Vous pourrez lire sa philosophie en première page dans un dernier « mot du syndic » de son cru.

Le temps passe donc, et les choses changent au fil des ans... Serait-il encore imaginable de vivre une épopée telle que celle des « Mines du Jordil » à l'heure actuelle ? Ceux qui ne connaissent pas encore ce « passé glorieux » de Saint-Martin le découvriront sur trois pages dans ce numéro... Les autres le redécouvriront en apprenant - qui sait - peut-être encore l'un ou l'autre détail



**Les choses changent.** Même les abeilles n'y sont plus comme autrefois... prenons-en soin, il en va de notre qualité de vie ! Et que serions-nous sans le lait produit par nos agriculteurs ? Les enfants de l'école sont allés à la découverte de ses vertus et de ses transformations lors de la journée du lait organisée magnifiquement par quelques femmes paysannes de la commune.

Les choses changent, la musique reste ! Et certaines chanteuses du Choeur Mixte sont aussi restées fidèles bien des années durant. Si on les fêtera lors de la cérémonie organisée à la fin du mois de mai, on bénira aussi le nouveau drapeau du Choeur.

Ce qui reste aussi, c'est le plaisir de la rencontre, le plaisir de vivre ensemble. Les Z'apéros rassemblent chaque mois les habitants de la commune en toute simplicité et convivialité.

Convivialité aussi, dans la petite enfance : l'accueil extrascolaire prévoit même une journée portes-ouvertes et une crèche se dédiera aux enfants de Saint-Martin et alentours dès le printemps. L'humanité et l'aide à autrui est encore à l'honneur avec la page consacrée aux Samaritains.

Au jour d'aujourd'hui comme au début du XXème siècle, rien ne fonctionne dans la société sans la collaboration et l'entraide. Ce Journal respire un humanisme tout particulier : de l'individu à l'association, d'ici à ailleurs, il est possible de faire preuve de solidarité avec les gens d'ici tout comme avec des personnes habitant l'autre côté du monde. Chaque petit battement d'aile d'abeille est vital, chaque petit geste au quotidien de la part de chacun est important.



**Et l'effet peut être insoupçonné, lointain... mais il existe : c'est l'effet « papillon » !**

## Le mot du syndic

### Avoir et Être

« Avoir et Être étaient deux frères que j'ai connus dès le berceau. Bien qu'opposés de caractère, on pouvait les croire jumeaux, tant leur histoire est singulière. Mais ces deux frères étaient rivaux.

Ce qu'Avoir aurait voulu être, Être voulait toujours l'avoir. A ne vouloir ni dieu ni maître, le verbe Être s'est fait avoir. Son frère Avoir était en banque et faisait un grand numéro, alors qu'Être toujours en manque, souffrait beaucoup de son ego.

Pendant qu'Être apprenait à lire et faisait humanités, de son côté sans rien lui dire, Avoir apprenait à compter. Et il amassait des fortunes en avoirs, en liquidités, pendant qu'Être, un peu dans la lune s'était laissé déposséder.

Avoir était ostentatoire lorsqu'il se montrait généreux.

Alors qu'Être plus débonnaire, ne gardera plus rien pour lui. Sa richesse est toute intérieure. Ce sont les choses de l'esprit.

Un jour à force de chimères pour parvenir à un accord, entre verbes ça peut se faire, ils conjuguèrent leurs efforts. Et, pour ne pas perdre la face au milieu des mots rassemblés, ils se sont répartis les tâches pour enfin se réconcilier.

Le verbe Avoir a besoin d'Être parce qu'être est exister. Le verbe Être a besoin d'avoirs pour enrichir ses bons côtés. Et de palabres interminables en arguties alambiquées, nos deux frères inséparables ont pu être et avoir été. »

J'aurais aimé avoir le talent pour écrire ce poème original, mais je l'ai découvert et son auteur est inconnu. J'espère toutefois, que vous aurez apprécié la richesse de notre langue qui permet de jouer ainsi avec les mots.

Quant à moi, depuis quelques mois, Être est devenu beaucoup plus important qu'Avoir !

Eric Cornaro

## Calendrier

### Mars 2013

23 Concert de la fanfare « L'Avenir »

### Avril 2013

29 Soupe de Carême

### Mai 2013

1 Loto de la Fanfare « L'Avenir »  
9 Loto SE Holstein  
23-26 Giron de Musiques de la Veveyse à Semsales  
30 Loto du drapeau du Choeur Mixte  
31 Animation par le Choeur Mixte

### Juin 2013

1 Portes ouvertes de l'Accueil Extrascolaire  
2 Inauguration du drapeau du Choeur Mixte et médaillés Bene Merenti  
8 Vernissage « mines du Jordil » au Sentier des Arbres

### 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](mailto:commune@saint-martin-fr.ch)

### Horaire du secrétariat communal

lundi : 14h00 à 17h00  
jeudi : 09h00 à 11h30 et 14h00 à 18h30

### Horaire de la caisse communale

mardi : 15h00 à 18h00

### Repas à domicile

Toute personne âgée ou ne bénéficiant que d'une mobilité réduite peut faire appel au service de repas à domicile de la commune.

Les inscriptions se font auprès du conseiller communal Joseph Rigolet au : 079/234.03.05

La distribution des repas est possible du lundi au vendredi. (Coût du repas 13 Frs)

### Et si on faisait une partie de scrabble

Pour marquer ses 10 ans d'existence, le club de scrabble **Les Mots-en-Veveyse** joue au scrabble au premier étage du restaurant « le Tivoli » à Châtel-Saint-Denis.

**les 16 et 23 avril à 9 heures du matin et les 4 et 11 juin à 9 heures du matin**

Cette activité s'adresse à tous les amoureux de scrabble, quels que soient leur âge et leur niveau de jeu.

#### Entrée libre

Pas d'inscription préalable nécessaire  
Explications, conseils et jeux mis à disposition pour tous !

#### Informations :

Suzanne M. 079 233 17 40  
Marianne G. 079 649 96 26  
Antoinette M. 079 562 23 07

## Choeur mixte Inauguration du drapeau et médailles Bene Merenti

### Elles l'ont bien mérité ...

#### De quoi voulez-vous bien parler ?

De cette semaine de vacances aux Bahamas ? De la croisière dans les Iles grecques ? De la nouvelle Mercedes promise depuis si longtemps ?

Vous n'y êtes pas du tout, c'est bien mieux que cela. Il s'agit de La Médaille, la médaille Bene Merenti, accordée par l'Eglise aux personnes qui ont rendu des services éminents à la communauté, et dans le cas qui nous intéresse, par le chant liturgique durant quarante ans.

C'est long quarante ans, c'est presque une vie. C'est une magnifique fidélité, c'est une série impressionnante de messes, de concerts, de répétitions et d'autres prestations. Et que de soirées agréables, de sorties et autres après-répét !...

Il faut savoir, pour l'anecdote, que cette médaille n'est plus papale, mais seulement épiscopale. En effet, le canton de Fribourg regorge de tellement de chanteurs et chanteuses dans tellement de chœurs mixtes, qu'à lui seul le canton recevait davantage de ces médailles que tout le reste du monde !

Le Vatican n'a pas pu suivre... et c'est l'évêque, Mgr Genoud, qui a repris le flambeau en quelque sorte.

#### Et alors, qui sont-elles ces cinq heureuses bénéficiaires ?

Il y a d'abord **Marguerite Pittet**, née le 4.09.1931 à Fiaugères, fille de Honoré Monney et Léonie née Majeux. Ses débuts au chœur mixte datent de 1945, avec une interruption entre 1951 et 1977.

Vient ensuite **Zénaïde Molleyres**, née le 11.10.1938 à Semsales, fille de Raphaël Giller. Débute au chœur mixte de Semsales de 1959 à 1961, puis à St-Martin à partir de 1976. *Ce que j'aime au chœur mixte, c'est l'ambiance et les messes chantées.*

**Thérèse Molleyres**, familièrement Pépé, est née le 14.12.1944 à Bossonnens, fille de André Bochud et de Marie, née Emery. Elle est fidèle au chœur de St-Martin depuis 1973 jusqu'à aujourd'hui. *A la chorale, j'aime l'amitié et j'y fais de belles rencontres.*

**Elisabeth Delmonico**, née le 28.09.1947, authentique fille de St-Martin, née dans la famille de Paul et Marie Maillard. Elle chante à St-Martin dès 1963, puis à Fribourg au chœur « Mon Pays » pendant dix ans et revient à St-Martin dès 1981. *Le plaisir et la joie de chanter, l'amitié, les sorties qui créent la bonne humeur, voilà ce que j'aime.*

**Colette Molleyres**, née le 2.10.1950 à Rue, fille de Fernand et Yvonne Bossson-Cardinaux, chante dix ans au chœur de Rue dès 1966, puis quatre ans à la Chorale de Châtel-St-Denis et débute à St-Martin en automne 1980. *Chaque moment passé au sein du chœur m'apporte joie et émotion.*

Alors, à vous toutes, nos félicitations, notre reconnaissance pour l'exemple donné et les services rendus. Vous allez être un peu les vedettes de notre fête le dimanche 2 juin prochain où sera aussi bénie la nouvelle bannière du chœur mixte, mais vous le méritez bien.

Il est bon d'associer également à nos remerciements ceux qui furent durant ces années les directeurs de chœur : MM. Simonet, Menoud, Bourdilloud, Magnin, Corti, Colliard, Pittet, et une dame maintenant, Fabienne Gremaud. Et nous n'oublions pas celles et ceux qui ont déjà reçu leur médaille et qui continuent vaillamment de chanter avec nous aujourd'hui !

En temps opportun le chœur mixte se fera un plaisir de vous informer des détails de ces festivités, mais d'ores et déjà réservez ces journées

**du 30 mai au 2 juin prochain.**

Et si le cœur vous en dit, sachez que vous pouvez toujours venir renforcer les rangs de notre chœur. Vous y serez cordialement accueillis.



## Les Samaritains

Questions à Antoine Pittet, président des Samaritains

### En quelle année a été fondée votre société ? et par qui ?

La section des Samaritains de Saint-Martin a été fondée par les Dames de la paroisse en 1973. Vu la baisse des effectifs, les Samaritaines ont fusionné avec la section de Porsel en 2000.

### Quel est le but de votre société ?

Au départ, il s'agissait de donner des soins aux personnes qui vivaient à la maison, ce que font à l'heure actuelle les « Soins à Domicile ». Et maintenant nous assurons de plus en plus des postes sanitaires lors de manifestations.

### Combien de personnes sont membres de votre société ?

Nous comptons actuellement 28 membres actifs.

### Qui peut être samaritain ?

Toute personne qui désire apprendre les premiers gestes pour sauver des vies.

**Que faire pour devenir samaritain ?** Rejoindre la section des Samaritains et faire le cours de sauveteur et de samaritain.

**Où les cours ont-ils lieu ? Combien coûtent-ils ?** Les cours de sauveteur ont lieu à Porsel à la salle des sociétés ou à l'abri PC à Fiaugères. Le cours de sauveteur coûte 150 Frs et celui de samaritain 160 Frs. Nous donnons encore le cours CPR et UPE (urgences chez les petits enfants).

**En combien d'années devient-on samaritain ?** Cela dépend du temps que l'on prend pour faire la formation mais c'est possible en deux mois.



### Quelles sont les manifestations auxquelles votre section participe ?

Fêtes des Musiques et des Jeunesses. Trophée de la vallée du Flon à Porsel et quelques manifestations sportives qui ont lieu dans le district. Parfois nous allons donner un coup de main aux sections de Châtel-St-Denis et d'Attalens.

### Quelles sont les activités que votre section organise ? Où ont-elles lieu ?

En 2002 à Porsel et en 2012 à St-Martin, nous avons organisé l'assemblée cantonale des Samaritains. Nous organiserons le 1er août 2013 à Saint-Martin. Nous collaborons parfois avec les pompiers de notre région pour des exercices. Et comme nous ne recevons aucun subside, nous faisons aussi des lotos.

### Existe-t-il différents niveaux de samaritains ?

Oui et non. Il y a des membres actifs et passifs, mais nous avons des moniteurs qui ont suivi une plus grande formation. En principe celle-ci dure deux années suivies d'un examen.

### Faites-vous partie d'une association cantonale ou fédérale ?

Nous faisons partie de l'association cantonale et de l'association suisse des samaritains qui a son siège à Olten.

### Combien de sections compte la Veveyse ? et le canton de Fribourg ?

A part la nôtre, en Veveyse il y a les sections de Châtel et d'Attalens. Dans le canton, il y a 55 sections.

### Qui contacter si l'on souhaite devenir samaritain ?

Madame Yvette Braillard à Besencens ou Antoine Pittet à Bouloz et même un samaritain ou une samaritaine que vous côtoyez dans votre village.

## Les Z'apéros

Le groupe des Z'aps a vu le jour en 2007, suite à l'envie de créer des rencontres informelles pour les habitants de la commune de Saint-Martin.

Cela s'est concrétisé par la création des **Z'apéros**, qui ont lieu **chaque dernier vendredi du mois** en plein air devant la salle polyvalente, **de mai à septembre**.

L'idée a été empruntée à un village voisin vaudois, Les Thioleyres. Un groupe d'habitants y organisait un vendredi par mois un apéro canadien, où chacun amenait une boisson ou quelque chose à grignoter.

Cela nous a paru une excellente manière **de créer des rencontres simples et conviviales pour tous**. Nous avons donc décidé de mettre ces rencontres sur pied en mettant à disposition des tables et des verres ; enfin, chacun contribue à l'agape en amenant boissons et amuse-gueules...

Après cinq ans, nous avons toujours autant de plaisir à les organiser. La table est richement et originalement garnie, on se réjouit de rencontrer à chaque fois différentes personnes.

Ces moments permettent de rencontrer de nouveaux habitants, d'échanger les dernières nouvelles, de fraterniser... l'ambiance est détendue et conviviale.

Les horaires sont larges pour permettre à tous d'y participer malgré un emploi du temps et des horaires différents.

**D'autres activités** sont occasionnellement ajoutées au programme des Z'aps tout au long de l'année comme des soirées-jeux, des paëllas et le Nouvel-An villageois, des vide-greniers, des fenêtres de l'Avent en forêt ou des soirées raclettes.

**Les Z'apéros restent fidèlement au coeur de nos activités.**

La population est informée des dates des Z'apéros par le biais de tous-ménages.

La famille Butticaaz, arrivée dans notre commune début août 2012, a aimablement accepté de répondre à quelques questions :

**Comment avez-vous connu l'existence des Z'apéros ?**  
- par une camarade de classe de notre fille cadette.

**Qu'est-ce que vous avez le plus apprécié lors de ces rencontres ?**

- la gentillesse et la spontanéité des gens, la convivialité et le partage, de pouvoir s'intégrer dans la vie associative et communautaire de notre nouvelle commune en mêlant l'utile à l'agréable. C'est le côté simple, accessible et sans prétention qui fait le charme de ces réunions.

- près de six mois se sont écoulés depuis notre arrivée et nous sommes persuadés que notre intégration dans la commune n'aurait pas du tout été aussi agréable si nous n'avions pas participé aux Z'aps.





MEMBER PLUS

En tant que sociétaire Raiffeisen, découvrez les Parcs suisses à moitié prix.

En votre qualité de sociétaire Raiffeisen, vous pouvez visiter 3 Parcs suisses de votre choix et bénéficier de 3x50% de réduction sur votre billet de train et sur votre hébergement à l'hôtel. Le parc national suisse d'Engadine et 16 autres parcs ne demandent qu'à être découverts.  
[www.raiffeisen.ch/parcs](http://www.raiffeisen.ch/parcs)

Ouvrons la voie

**RAIFFEISEN**

# STI Telecom

Service-Télécom-Informatique

**Pascal BOVET**

[pascal.bovet@stitelecom.ch](mailto:pascal.bovet@stitelecom.ch)

COLLOMBEY • CHATEL-ST-DENIS • CLARENS • LAUSANNE

**0848 208 208**

[www.stitelecom.ch](http://www.stitelecom.ch)



**Caroline Staehli**  
 Massage classique  
 Massages thérapeutiques  
 Pierres chaudes  
 076.562.26.10

**LE PORTAIL**

Route de Bulle 301  
 1609 Fiaugères

**Isabelle Bartholdi**  
 soigne vos animaux  
 Cours de communication animale  
 076.319.84.94

- Menuiserie
- Agencement
- Cuisines
- Salles de bain
- Parquets



[www.menuiserie-maillard.ch](http://www.menuiserie-maillard.ch)  
[menuiserie.maillard@bluewin.ch](mailto:menuiserie.maillard@bluewin.ch)

# Maillard & fils SA

1609 Besencens  
 Tél. 021 907 77 81  
 Fax 021 907 94 43

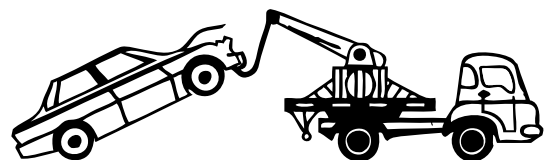


Expo permanente

## CARROSSERIE G. MESOT

LA ROUGEVE 1623 SEMSALES

☎ 026/918 56 03 FAX 026/918 50 04



**DEPANNAGE 24H./24H.**

[carrosserie.mesot@bluewin.ch](mailto:carrosserie.mesot@bluewin.ch)

## L'apiculture Interview de Raphaël Monney, apiculteur de Fiaugères

Quand on évoque le mot agriculture, les premières pensées qui viennent à l'esprit sont l'élevage de vaches laitières ou à viande, la production des cultures céréalières ou maraîchères ou encore l'élevage d'autres animaux de la ferme. Toutefois, aujourd'hui c'est l'élevage d'abeilles à miel, appelé apiculture que je vais vous présenter, une facette souvent méconnue de la branche. Pour ce faire, j'ai interviewé Raphaël Monney de Fiaugères qui est agriculteur et apiculteur. Il est membre de plusieurs sociétés d'apiculteurs et également président de paroisse.

### L'origine de sa passion

C'est en 1969 que débute cette histoire. Raphaël, qui est alors âgé de 9 ans, perd un de ses oncles décédé dans un accident de la circulation. Son père hérite alors d'un petit rucher et c'est ainsi que naît son intérêt pour les abeilles. Puis, un jour qu'il attendait le bus scolaire près de sa ferme, un voisin, Max Rossier, lui propose un essaim. C'est à partir de ce moment que Raphaël attrape le virus de l'apiculture.

### Ses abeilles

A l'automne dernier, Raphaël possédait un peu plus de 250 colonies. Il a en effet profité, l'été dernier, d'augmenter son cheptel puisqu'il n'y avait que peu de récolte. Il faut savoir qu'une colonie compte jusqu'à 50'000 abeilles au mois de juin. En Suisse, on élève principalement des abeilles mellifères de 3 races. Les Tessinois élèvent la Ligustica, ou Italienne, les Alémaniques la Nigra, ou Noire, et les Romands la Carniolienne, ou Grise. C'est la Carniolienne qui peuple les ruches de Raphaël. En tant que moniteur-éleveur pour la Suisse romande, il possède et élève des reines de sélection avec pedigree. Afin de prouver la pureté de la race, son épouse Véronique fait des mesures de langues et d'ailes d'abeilles pendant l'hiver pour la commission d'élevage romande !

### Merci beaucoup à Raphaël Monney



### Son travail

De janvier à mars, le travail consiste principalement à faire de la surveillance et si nécessaire à nourrir les colonies qui n'auraient pas assez. La préparation et l'entretien du matériel se fait aussi à cette période. Ensuite dès avril, l'apiculture demande beaucoup de temps avec l'agrandissement des colonies, la pose des hausses, la surveillance de l'essaimage et, bien sûr, la récolte du miel dès le début juin. Viennent ensuite la formation des nouvelles colonies, l'élevage de reines, la préparation à l'hivernage et la préparation de la nourriture d'automne afin que les colonies aient assez de nourriture pour passer l'hiver. Parfois, Véronique vient aider pour les soins aux ruches et surtout lors de l'extraction du miel.

### Sa production

Raphaël produit principalement du miel mais il récupère la cire des opercules lors de l'extraction. Il la transforme ensuite en feuilles gaufrées pour le renouvellement des rayons dans les ruches. Par contre produire du pollen, de la gelée royale ou de la propolis lui demanderait trop de temps. Il est possible de venir acheter du miel à son domicile de Fiaugères ou à la boulangerie Maillard

mais étant donné que la récolte 2012 a été faible, il est possible qu'il soit en rupture de stock avant le mois de juin.

### Sociétés d'apiculture

Depuis 16 ans, Raphaël est le président de la société d'apiculture de la Veveyse, mais il a donné sa démission pour l'assemblée générale du mois de mars. Il fait également partie du comité de la fédération fribourgeoise qui regroupe toutes les sections du canton. Depuis 2 ans, il fait partie du comité de la SAR (société romande d'apiculture) en tant qu'administrateur-caissier. Son épouse Véronique l'aide beaucoup dans cette fonction qui les occupe environ 300 heures par année. Apisuisse regroupe les fédérations alémaniques, tessinoises et romandes d'apiculture et Apisuisse fait partie d'Apimondia qui regroupe tous les apiculteurs du monde. Un congrès Apimondia a lieu tous les 2 ans et en 2013, il aura lieu en Ukraine.

### Disparition des abeilles

Durant l'hiver dernier, Raphaël a perdu 80 colonies et celles qui restaient n'étaient pas toutes en pleine forme. A cause de cela, il n'y a pas eu de 1ère récolte. Le varroa est la principale cause de ces pertes : il suce le sang des abeilles et les affaiblit. Des traitements sont appliqués durant l'automne pour l'éliminer, mais il est très résistant. Il faut savoir que les abeilles pollinisent plus de 80 % des espèces végétales. Sans le travail des abeilles, les récoltes maraîchères s'en ressentiraient. Certains y voient même la porte ouverte à la famine dans le monde.

Les abeilles sont actuellement à l'affiche dans nos salles de cinéma. Nous ne pouvons que vous recommander la vision du documentaire « More than honey ». Comme notre interview le laisse transparaître : le travail acharné de ce petit animal signifie bien plus pour notre environnement et la planète tout entière que la « simple » fabrication du miel tant apprécié sur nos tartines !

YA

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 et à nos fidèles « plieuses »

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

## Les mines du Jordil

Les « gens d'ici » le savent bien, mais nos nouveaux concitoyens peut-être pas : la colline du Jordil cache les galeries d'anciennes mines de charbon dont la dernière période d'exploitation, de 1942 à 1947, fut certainement la plus intensive. Les informations qui suivent sont tirées de conversations avec Jean-Claude Vial et de son recueil *Les Mines de Saint-Martin et Progens, tome LX des Annales fribourgeoises 1992/1993*, et d'autres documents dont un article paru dans le journal *La Liberté* de 1974.

L'article de ce jour donnera un petit aperçu de l'histoire et de l'aspect « technique » des Mines du Jordil.

### Le charbon en question

Quels qu'ils soient, les charbons naturels ont une origine végétale. Ces combustibles se définissent par leur teneur en carbone. A titre indicatif, les pourcentages peuvent avoisiner : 50% dans le bois, 60% dans la tourbe, 70% dans le lignite, 80% dans la houille et 94% dans l'antracite, le graphite étant un carbone presque pur (d'après Paul Rudhart, Mines et carrières, GE 1914).

Le charbon de Saint-Martin est un lignite à forte teneur en soufre (2 à 6 %). Il se présente sous forme de veines épaisses de 10 à 20 cm enserrées dans la mollasse à charbon (d'après Marc Weidmann, *Aperçu géologique des bassins charbonniers molassiques de Vaud et Fribourg*, Minaria Helvetica 1987)

### Histoire des débuts

La disposition des filons à 45° d'inclinaison et affleurant à la surface du sol en facilite une exploitation individuelle précoce. Dès la fin du XVIIIème siècle (1771, date de la première concession accordée par l'Etat), on en voit l'exploitation systématique. L'idée de la société des «Mines et Verreries de Semsales» est de créer une verrerie dont les fours seront alimentés par ce charbon indigène. Les filons sont minces et l'exploitation difficile. L'attitude des pouvoirs publics (tour à tour encourageante, protectrice ou indifférente) varie en fonction des régimes politiques, mais l'exploitation continue de bien fonctionner.

Elle s'arrête dans les dernières décennies du XIXème siècle, avec la construction des chemins de fer qui inondent le marché suisse de charbon français ou allemand, voire belge, de meilleure qualité et à moindre prix. Les difficultés économiques contraignent finalement la Verrerie à fermer ses portes. En 1912, l'usine est vendue; hommes et matériel sont progressivement transférés à St-Prex et la Verrerie ferme définitivement ses portes en 1914.

Les paysans du Jordil continuent à extraire individuellement le charbon là où il affleure. L'exploitation systématique reprend dès 1917, les esprits prenant conscience du fait que le conflit allait s'éterniser et priver durablement l'industrie suisse de charbon.

Puis, dès 1921, le Jordil reprend à nouveau son aspect tranquille de communauté rurale, avec la fin de la guerre et la normalisation des conditions d'échanges en Europe. La période de la Deuxième Guerre mondiale verra la reprise des activités des mines, époque dont les plus anciens de nos concitoyens peuvent encore se souvenir.

### Dernière exploitation

En 1942 se crée la SA des Mines du Bassin de la Mionnaz. Cette société regroupe l'Etat de Fribourg, des privés et surtout les entreprises chimiques bâloises (Ciba). Le lignite de Saint-Martin a une forte teneur en soufre qui dégage des gaz nauséabonds lors de la combustion domestique et le rend donc

La « descenderie »



Hiver 1944



L'entrée





difficile d'utilisation dans le cadre privé. Il convient par contre parfaitement à la production de produits de base nécessaires dans l'industrie chimique. L'entreprise de génie civil chargée de l'extraction est celle de Losinger, qui envoie un jeune et énergique ingénieur, Willy Hubacher, pour diriger les travaux. C'est une exploitation vraiment « industrielle ».

La main d'oeuvre vient des alentours (ainsi que de la Glâne et de la Gruyère). Les baraquements installés pour le fonctionnement des mines peuvent accueillir 150 ouvriers, mais le logement se fait aussi « chez l'habitant ». Les journées sont particulièrement longues pour ceux qui font 8 heures par jour et qui font encore tout le chemin du retour jusque chez eux... à pied, quelles que soient les conditions météorologiques ! En période de pleine activité l'entreprise compte en effet plus de 300 ouvriers.

1945 marquera l'année record d'extraction.

A la fin de la guerre, le retour à une situation normalisée des échanges internationaux marquera à nouveau la fermeture des mines du Jordil. 1947 voit le démontage des installations et l'obturation définitive des puits.

## Le paysage des mines

### En surface

Ce sont les restes des « déponies » (un terme qui nous vient directement de l'allemand), en français, les terrils, formés du dépôt de tous les matériaux stériles excavés.

En activité, la colline du Jordil ressemble donc à un champ de taupinières géantes reliées entre elles par un funiculaire qui apporte le matériau excavé au triage (accompli par les dames). Les camions, pour la circulation desquels les routes ont été améliorées, amènent ensuite le charbon à la gare de Palézieux.

Autour et dans les baraquements, situés entre la Cierne et le village du Jordil, oeuvrent une foule de mécaniciens, machinistes, manoeuvres et personnel de bureau.

### En-dessous

La mine principale comporte un puits (descenderie) creusé à 45°, puis trois galeries horizontales (galeries de fond) à 60, 120 et 180 m de profondeur (200 à 800 m de long). Des puits d'aération sont créés à distance régulière, qui serviront aussi de sortie de secours et de galerie d'évacuation des gravats.

Pour l'étagage, on utilise le sapin en raison de sa capacité à « donner l'alarme » : il craque avant de céder !

Des systèmes de pompage doivent être mis en place pour évacuer l'eau qui envahit régulièrement les galeries. Conséquence : quelques sources privées disparaissent ! En 1943 déjà, Le Jordil est approvisionné par l'eau de Maraçon.

Des galeries de fond, à coup de marteaux-piqueurs et d'explosifs, on crée de petites galeries obliques pour atteindre les filons. Des mesures doivent être faites régulièrement sur les maisons qui tendent à se lézarder à cause de ces dynamitages !

En 1945, une deuxième mine est ouverte au Bois de Villard.

## Le travail dans les mines

### La taille

Le travail à la « taille » consiste au dégagement des filons. Il se fait 24 heures sur 24, trois équipes de deux se relayant à raison de 8 heures chacune 6 jours par semaine dans le bruit du marteau-piqueur, la poussière, le mauvais éclairage (lampe à carbure), la rareté de l'air, souvent à quatre pattes ou même sur le dos, dans des galeries qui ne dépassent parfois pas 60 cm

Aperçu des installations



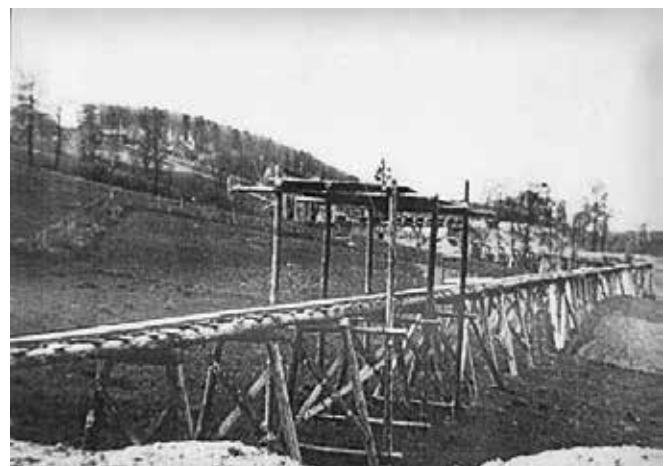
Wagonnets à l'entrée principale



Mineur de taille



Le funiculaire



de large. La pause ? Un quart d'heure à mi-parcours de la journée pour se restaurer dans la galerie de fond, parfois en « joyeuse » compagnie (les rats sont friands de miettes...)

Le travail sous terre n'est permis que dès l'âge de 18 ans. Les dangers menacent tous les jours : 300 marches humides pour descendre et remonter dans le puits, l'accumulation des gaz, les risques d'effondrement et le port du chapeau ou de la casquette n'est pas aussi efficace qu'un casque !

## L'extraction

En une journée de 8 heures, un mineur extrait 200 à 800 kg de charbon. Imaginez : six tonnes de pierres à déplacer pour obtenir une tonne de charbon ! Les 2/3 des gravats iront former les terrils, le tiers restant servant à combler les galeries au fur et à mesure de la progression. Dans les galeries horizontales, le charbon est poussé en direction de la sortie dans des wagonnets sur rails..

## Les conditions de travail

### Règlement

Après six mois de conflit, un contrat collectif entre en vigueur en 1943. Les mesures de sécurité sont nombreuses et strictes. Les amendes récoltées en cas de non-respect alimentent une caisse qui permet de soutenir les ouvriers en situation financière précaire. Les cas d'ébriété au travail, d'absences injustifiées ou de non-respect des règles concernant les prescriptions-gaz sont passibles d'amendes, mais surtout de licenciement.

### Salaire

Le mineur reçoit un montant fixe à l'heure et une prime à la production. Celle-ci est calculée en fonction de la progression, de la résistance de la roche, de l'épaisseur du filon qui offrent des chances inégales aux équipes.

### Accidents

Les prescriptions en matière de sécurité sont très strictes, ce qui limite le nombre d'accidents graves. Rares sont les accidents mortels (quatre accidents mortels durant le temps d'exploitation) ou ceux dus au grisou ou aux explosifs. Les blessures sont principalement dues aux chutes de pierres (contusions, commotions, fractures...). Un contrôle très sérieux des éventuelles poches de gaz est fait chaque jour, en particulier après les dimanches de pause, un examen extraordinaire de toute la mine est effectué avant la reprise des travaux.

### Fêtes

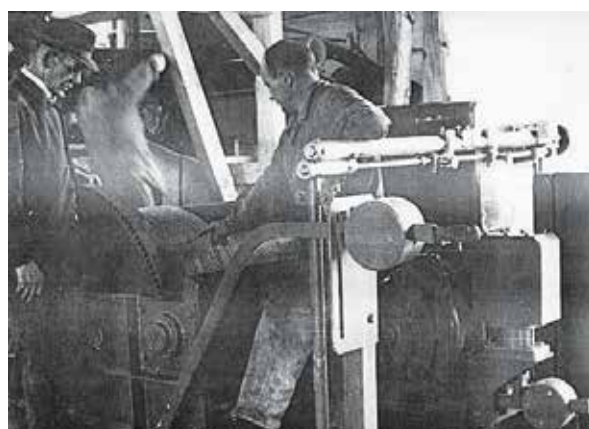
Sainte-Barbe est la patronne des mineurs (le vitrail que l'on peut observer à l'église de Saint-Martin a été offert par les mineurs en 1943). Le 4 décembre est donc jour de fête où la messe est suivie, à la cantine de la mine, d'un repas ponctué de discours : l'ingénieur, la direction, les autorités (député, préfet, syndic) ainsi que l'instituteur et les délégués syndicaux s'expriment à cette occasion. Et c'est le chant du cantique suisse qui vient clore les festivités .

### Le paysage actuel

La saison hivernale est particulièrement propice à l'observation des traces encore visibles laissées par l'existence passée de nos mines de charbon. Levez les yeux sur le flanc de la colline du Jordil en passant sur la route de Châtel ! Vous verrez peut-être ces bosses particulières, restées un peu trop géométriques pour être vraiment naturelles, colonisées par les arbres au fil des presque 70 dernières années. Ce sont les anciennes « déponies » que les gens d'ici appellent les « terrasses des mines ».

Le long du Sentier des Arbres, on peut également constater des dépressions dues à l'effondrement de l'une ou l'autre des galeries.

Groupe de mineurs



Le triage au féminin



**Des panneaux explicatifs seront installés dans le bois de Villard au Jordil. Vernissage et Fête du Hibou le samedi 8 juin.**

## Infos d'hier, d'aujourd'hui et pour demain...

### De l'Assemblée de décembre 2012 :

- Déchets : taxe de base (= utilisation de la déchèterie). Dès 2013 = taxe individuelle. La taxe est de Frs 60.- par personne dès 18 ans (facture individuelle, sauf pour les couples). Elle remplace la « taxe - ménage + taxe dès 16 ans ».

- Nouvelle « taxe - entreprise » (Frs 120.-/an) : les agriculteurs pourront déposer les plastiques agricoles à la déchèterie et profiter des heures d'ouverture « entreprises » du lundi après-midi. Toutes les taxes figurent sur le site internet de la commune.

- Au vu des futures charges attendues au niveau des EMS et concernant la rénovation du CO de la Veveyse, une hausse d'impôts ou de taxes n'est pas à exclure pour 2014.

- Seconde fermeture annoncée de la route de Châtel en 2013 (deux mois, été ou automne).

**Notre cher (ancien) syndic**, Eric Cornaro, s'est vu contraint de quitter ses fonctions au sein de notre exécutif au 18 décembre passé, suite à un problème de santé. Nous le remercions pour son travail immense accompli, depuis 2006

en tant que conseiller et depuis 2010 comme syndic. Nous lui souhaitons beaucoup de joie dans sa retraite enfin tranquille et amplement méritée.

Depuis le 5 février dernier, le conseil communal compte à nouveau 7 membres. **Nous souhaitons la plus cordiale des bienvenues à notre nouveau collègue. Il s'agit de Stéphane Rossier** de Besencens, à qui nous souhaitons un bon début dans cette nouvelle fonction. Cette dernière ne lui est d'ailleurs pas complètement inconnue puisqu'il a oeuvré en tant que municipal dans le canton de Vaud, avant de s'installer en octobre 2005 dans notre commune.

La récolte de la crousille lors de notre distribution de sapins de Noël 2012 a permis à la commune de faire un don de CHF 300.- **à la Fondation Theodora.**

La commune a aussi fait un geste (don de CHF 200.-) en faveur de l'action en Amérique Latine d'un "enfant" de Saint-Martin. Nicolas Roth, installé en Argentine (à ~ 200 km de Baradero), construit des maisons « igloos » pour

des indigènes vivant dans une région très précarisée par la politique et les intempéries de l'année passée.

La famille Roth se fait un grand plaisir de vous inviter chez eux, pour vous parler de ce projet en cours : **mardi 19 mars dès 13h30 et vendredi 22 mars dès 18h.** Rendez-vous donc au chemin de la Meletta 11, à Saint-Martin. Info : 021/907.19.30.

Notre ferme communale est en train de devenir une « Maison de la Petite Enfance » :

- Pour fêter ses débuts, **l'Accueil Extrascolaire** de Saint-Martin fera une demi-journée portes-ouvertes : le samedi 1 juin de 9h à 12h, prenez note de cette date !

- **La Crèche Carpati** va débiter son activité le 2 avril 2013. Information et inscriptions auprès de Carmen Genoud 021 907 28 36 ou crechecarpati@gmail.com.

Que cette première année d'activité soit synonyme de plein succès et surtout de joyeuse ambiance parmi les bénéficiaires de cette belle entreprise !

## Accueil Extrascolaire de Saint-Martin

### UNE ASSOCIATION

Association AES St-Martin, président : Alexandre Perrin • 021 907 29 31  
aes.stmartin@gmail.com

### UN LIEU

L'accueil extrascolaire est organisé pour les enfants habitant la commune de Saint-Martin et scolarisés de la 1ère enfantine à la 6ème primaire.

### UN CADRE

Les enfants sont accueillis par des personnes formées (formation en AES ou éducation de l'enfance) et auxiliaires sans formation. • Repas équilibrés et activités adaptées, jusqu'à la reprise de l'école ou le retour à la maison. • Salle pour faire les devoirs au calme et de façon autonome.

### OÙ ?

Rez-de-chaussée de la Ferme Communale (Place du Village 1)

### QUAND ?

Lundi, mardi et jeudi de 11h40 à 13h20 et de 15h20 à 18h30. Vendredi de 11h40 à 13h20. (Horaires évolutifs selon la demande)

### TRANSPORTS

Les enfants se déplacent eux-mêmes entre l'école et l'AES. Les élèves en enfantine sont accompagnés. Le retour à la maison du soir est placé sous la responsabilité des parents.

### RESPONSABLE DE L'ACCUEIL

Suzanne Michel • 079 233 17 40  
Accueil • 079 959 57 32 uniquement durant les heures d'ouverture de l'Accueil

### INSCRIPTIONS / ABSENCES

Une seule adresse : Suzanne Michel • 079 233 17 40 • Le dépannage est possible : annonce au plus tard le matin avant 9h00. Les absences du jour sont à annoncer au même numéro avant 9h00.

## Recettes japonaises

### Poulet teriyaki

#### Ingrédients :

2 poitrines de poulet  
1 ½ CS de sauce soja  
2 CS de saké de cuisine ou de vin blanc  
1 CS de sucre

Mélanger la sauce soja, le saké ou vin blanc et le sucre.  
Frir les blancs de poulet (entiers ou émincés) dans un peu d'huile de colza.  
A la fin de la cuisson, ajouter la sauce et laisser caraméliser.

Servir avec du riz ou des nouilles.



### Salade d'épinards

#### Ingrédients :

200g d'épinards  
1 cuillère à soupe de graines de sésame (grillées dans une poêle pour relever le parfum)  
1 cuillère à soupe de pâte de sésame  
1 cuillère à soupe de sucre ou de miel  
1 cuillère à soupe de sauce de soja  
1 cuillère à soupe de vin blanc ou saké de cuisine

Passer rapidement les épinards dans de l'eau bouillante puis bien les égoutter.  
Mélanger tous les autres ingrédients dans un bol et ajouter les épinards.

Natsuko Pittet

## Bon appétit

めしあがれ

## Les gens d'ici

### Les 90 ans d'Henriette Demierre

Le samedi 19 janvier dernier, Mme Henriette Demierre a reçu les félicitations du Conseil communal de Saint-Martin à l'occasion de son 90ème anniversaire.

Née en 1923 à Châtel-St-Denis, dans le foyer de Denis et Marie Pilloud, elle est l'aînée de 4 enfants. Notre nonagénaire a passé son enfance ainsi que sa scolarité à l'école des filles à Châtel-St-Denis. Elle a participé aux tâches sur le domaine familial jusqu'à l'âge de 16 ans et ensuite elle a été jeune fille au pair dans une famille à Broc puis a travaillé aux Tourbières du Crêt jusqu'en 1946. C'est durant cette même année, qu'Henriette a uni sa destinée à Gustave Demierre de Saint-Martin. De cette union naquirent 6 filles sans oublier 10 petits-enfants et 15 arrière-petits-enfants.

Chaque printemps, elle avait beaucoup de plaisir à passer l'estivage au chalet des « Bondenoce » aux Pléiades. En 1982, elle a eu le chagrin de perdre son mari mais a continué à vivre dans la maison familiale où sa famille la rejoignait souvent. Toujours proche de la nature elle aimait, lors de ses promenades, observer les animaux et les fleurs. Elle a également pris beaucoup de plaisir à soigner son jardin et à jouer aux cartes.

Depuis quelques mois, Henriette continue les jeux de cartes à la Maison St-Joseph où elle reçoit avec bonheur la visite de sa nombreuse famille et de ses amies.



Toutes nos félicitations à Henriette pour ce magnifique parcours de vie !

## Hélène et René Bossel

Chacun à leur façon, Hélène et René Bossel ont quitté leur maison de Besencens en cette année 2012. Avec eux, ce ne sont pas seulement une maman et son fils chéri qui ont quitté les lieux, mais bien plutôt un véritable art de vivre, un témoignage vivant d'une philosophie de vie.

Je fais partie des nombreuses personnes qui sont venues aider René et Hélène à rester ensemble sous leur toit durant ces dernières et longues années. J'ai vu Hélène, 93 ans, faiblir et René, tétraplégique de 60 ans, devenir de plus en plus philosophe...

Pudiques, ils exprimaient peu leurs émotions. Chaque jour l'un après l'autre, avec son lot d'habitudes, de gestes répétitifs, de petites surprises ou de désagréments faisaient de la journée qui passe, une journée particulière.

Et « chaque jour » commençait par le lever matinal d'Hélène pour tourner son fils dans son lit et lui préparer un petit déjeuner avant que les aides n'arrivent pour procéder aux soins. Puis, c'était l'horrible mixture préparée pour allumer le feu, des bûches crépitant dans le fourneau, de l'eau qui chauffe pour le café, le lait déposé par le voisin paysan tous les deux jours devant la porte d'entrée, le facteur qui, faisant fi des nouvelles directives de La Poste, entrait et portait le courrier, emportant également ce qui devait être posté. La famille, les voisins, qui, chacun à leur façon, contribuaient fidèlement à ce que ces deux-là puissent être bien chez eux. Il y avait le bois, les fagots, les commissions, les soins du soir, la visite « l'air de rien » et le partage autour des nouvelles du jour, ou du jour d'avant.

A les fréquenter, Hélène et René donnaient l'impression de s'être installés dans un temps et que celui-ci s'était arrêté. Il y avait pourtant toujours une fenêtre ouverte sur le monde. La lecture des journaux quotidiens ou de la feuille du village, le Téléjournal puis « Toute une histoire » qui donnait des nouvelles de cet autre monde où tout va si vite, où l'on n'a souvent pas de temps pour la profondeur, la réflexion, la perfection du geste bien fait.

Et puis, il y avait les visites, amicales ou thérapeutiques, toujours gentiment accueillies, Hélène assise « à sa place » sur le banc de la cuisine, de plus en plus petite, mais toujours maîtresse chez elle. René sur son fauteuil roulant, installé en bout de table, jouant avec les mots, ses yeux rieurs, taquins et nostalgiques à la fois, une expression inoubliable. René encore, lisant La Liberté, installée là selon un de ses nombreux et ingénieux procédés. Hélène, fatiguée de la matinée, les pieds reposant sur le guéridon, à moitié assoupie devant les nouvelles du monde. Et puis aussi les mains d'Hélène, un peu tordues, fortes, et tout son corps soutenant les jambes de son fils durant les transferts... pour qu'il n'ait pas de mal.

Accepter et vivre au jour le jour dix-huit années de calvaire, dans l'emprisonnement d'un corps qui ne répond plus, accepter et vivre au jour le jour le long accompagnement de cette épreuve. Tel est l'extraordinaire témoignage de la philosophie de ces deux personnes, issues d'un monde où l'on sait que tout ne peut pas être changé, un monde où l'amour, même s'il ne se dit pas, est roi. Chacun de celles et ceux qui les ont côtoyés le sait certainement.

Hélène et René sont aujourd'hui séparés. Temporairement. Je leur souhaite « bon vent » et les remercie des leçons de vie qu'ils ont su nous donner.

Anouk Hutmacher, ASSC au Réseau Santé de la Veveyse



## La journée du lait des classes enfantines et 1 P

Le 9 octobre dernier, nous avons eu la chance de participer à une journée consacrée à la découverte du lait et de ses nombreux dérivés. Voici les différentes activités auxquelles nous avons pris part durant cette journée :

### Bricolage : la chèvre en carton

En début de journée, nous avons créé notre propre chèvre en carton en assemblant les différentes parties de son corps que nous avions préalablement peintes selon nos envies. C'est ainsi qu'un troupeau de chèvres noires, blanches, grises ou brunes (toutes plus belles les unes que les autres) a vu le jour !

### Visite : la chèvrerie de Grattavache

Durant la matinée, nous avons également rendu visite à un chevrier, Fabien Demierre, dans le village de Grattavache. Pascal nous a véhiculés jusqu'à la ferme où nous avons été accueillis chaleureusement par le responsable de la visite. Grâce à lui, nous connaissons maintenant bien mieux les chèvres : les différentes races, ce qu'elles mangent, comment elles donnent leur lait (il nous a montré les machines pour la traite), combien de bébés elles peuvent avoir par grossesse,... Il nous a même permis de déguster une tomme réalisée à partir du lait de ses chèvres ! Nous avons aussi rencontré des cochons, des poules,...



### Vidéo : « Le sentier des vaches »

Outre ces activités, nous avons visionné le film « Le sentier des vaches » dans lequel nous avons pu découvrir différentes poyas présentes dans les fermes du canton. Pour ceux qui ne le savent pas, la poya est un tableau représentant la montée des vaches à l'alpage. Nous avons pu voir quelques artistes qui les réalisaient. Les paysans qui possèdent des poyas en sont très contents et fiers.

### Rallye dans le village de Saint-Martin

L'après-midi, nous avons sillonné le quartier des Courtes-Poses dans lequel différents postes nous étaient proposés :

- Le parcours des petits tracteurs
- La dégustation d'aliments à base de lait (nous avons été surpris d'apprendre que le Rivella contient du petit-lait !)
- La reconnaissance des cris d'animaux
- Reconnaître les animaux de la ferme parmi une collection d'animaux divers

Nous avons eu beaucoup de plaisir à participer à cette journée.



**Un tout grand merci à Valérie, Marianne, Rosine et Véronique (épouses d'agriculteurs) pour l'organisation de cette belle journée.**

## La journée du lait des classes de 2P, 3P et 4P

Le 9 octobre, un goûter gargantuesque nous attendait sous le préau. Milk-shake vanille, chocolat, fraise, délicieuses tartines au beurre maison et confitures aux fruits. Nous nous sommes régalés sans retenue....

### Comment ces produits sont-ils arrivés là ?

Ce jour-là, nous sommes allés à la source et avons suivi le chemin que parcourt le lait depuis la vache jusqu'aux différents produits laitiers que nous avons pu savourer.

Tout d'abord, chaque groupe a visité une ferme du village. Les familles Menoud, Currat et Braillard nous ont reçus à bras ouverts et nous ont expliqué leur travail quotidien ( traite des vaches - récupération du lait - alimentation du bétail - entretien de l'écurie - soin aux petits veaux ). Certains ont caressé les veaux et d'autres ont pu donner à manger aux chevaux. Devant la ferme, des petits chats ont retenu l'attention des enfants.

La deuxième partie de la matinée s'est poursuivie à la laiterie. Les laitiers de Chesalles, Semsales et le Crêt nous ont attendus pour la fabrication des fromages.

Nous avons assisté au brassage des cuves et à la réalisation des meules. Nous nous sommes laissé tenter par la dégustation du petit lait et du caillé. Nous avons été impressionnés par l'alignement de toutes ces meules dans les caves. Par contre, l'odeur de fermentation et d'ammoniac était très forte. Nous avons appris qu'un laitier passait énormément de temps dans ses caves pour le soin des fromages.

Certaines laiteries sont équipées de robots pour certaines manutentions. Gruyères, Beaumont, Niremont et tant d'autres bons fromages nous ont ravi le palais.

L'après-midi était réservé aux ateliers "cuisine".

La première étape était la réalisation du beurre. Il nous a fallu beaucoup d'énergie et de patience pour obtenir une noisette de beurre pour chaque équipe à partir de lait frais.

Mais cela ne nous a pas découragés et chaque équipe a entrepris le dressage des tartines et la confection des différents milke-shake.

Le timing était respecté, la table dressée, il ne nous restait plus qu'à attendre tout le monde pour savourer les délicieux produits issus de notre agriculture.



## La journée du lait des classes de 5P et 6P

### Visite de la ferme de Monsieur Philippe Genoud Les Rosières à Châtel-St-Denis

Stéphanie nous a montré trois sortes de vaches : les Holstein qui sont noires et blanches, les Red-Holstein qui sont brunes et blanches et une Jersey qui est toute brune et plus petite que les autres.

Elle nous a expliqué comment marche leur machine à traire. Elle est presque complètement automatique. Avec trente vaches, il y a environ 1800 litres pour deux jours. Ce lait est stocké dans un tank. Pour avoir du lait, les vaches doivent faire un veau tous les ans, sinon pas de lait. Elle nous a montré des veaux qui avaient entre une et trois semaines. Ils vont engraisser les mâles et garder les femelles.

Philippe nous a montré toutes ses machines. Il a cinq tracteurs. Son entreprise fait seulement la coupe de l'herbe, purine mais il ne fait pas les cultures. Philippe a repris le compost d'herbe et de branches dans huit communes différentes. Il transforme ce compost en fumier.

Rebecca et Naomi



### Visite du moulin Rivalor de Puidoux

Nous sommes aussi allés visiter le moulin Rivalor de Puidoux.

Au début de la visite, nous avons vu la salle de contrôle. Il y avait beaucoup d'ordinateurs qui pilotaient les machines. L'employé qui nous guidait nous a expliqué que les machines tournaient jour et nuit sauf le samedi après-midi et le dimanche.

Ensuite, nous sommes allés dans un endroit où ils enlèvent les bactéries de la nourriture pour vaches, poussins, lapins... Puis nous étions dans le lieu où ils emballaient la nourriture, soit dans des « big-bag » (très gros sacs) ou dans des sacs normaux.

Sarah et Cynthia

### Explications de Monsieur Olivier, le vulgarisateur, dans la ferme de Jean-Luc Maillard

Monsieur Olivier nous a expliqué la digestion de la vache et la différence avec l'humain. La vache mange de l'herbe, des céréales. Elle a quatre estomacs: le rumen (panse), le réseau, le feuillet et la caillette. Comment mange-t-elle? Elle mange de l'herbe puis elle rumine 50 à 70 fois. La première partie de son estomac lui dit si elle digère, sinon ça remonte et elle rumine encore une fois. Puis ça passe dans les deux autres estomacs.

Comparaison avec les humains: nous n'avons pas de sabots, ni quatre estomacs, mais un seul. Nous, on ne rumine pas, on a des dents en haut et en bas par contre les vaches ont des dents seulement en bas. Nous, nous mâchons les aliments; elles, elles les broient.

Théo et Mel

## Les papillons de Saint-Martin

### 10 mesures pour attirer les papillons dans votre jardin

- Planter des plantes sauvages indigènes pouvant servir de nourriture aux papillons ou aux chenilles.
- Renoncer aux produits phytosanitaires et aux engrais synthétiques ainsi qu'aux produits à base de tourbe.
- Laisser fleurir les herbes riches en nectar comme le romarin, la lavande, la sauge, le thym, l'origan ...
- Créer le plus possible de milieux diversifiés et tolérer si possible un peu de nature sauvage au jardin.
- Semer des prairies fleuries ; ne les faucher que rarement et jamais toute leur surface en une fois.



Noms communs : Azuré



Vulcain



Piéride



Nacré



Paon du jour



Hespérie



Mars changeant



Tristan



Robert le diable



Myrtil



Petite tortue



Moro sphinx

- Offrir aux papillons des abris pour passer l'hiver: herbe sèche, plantes grimpantes, tas de branches, etc ...
- Ne pas abattre tous les vieux arbres car ils offrent des abris pour l'hiver à différentes espèces.
- Remplacer, sur votre balcon, les géraniums par des plantes indigènes riches en nectar.
- Motiver ses voisins, son quartier, les autorités communales à faire quelque chose en faveur des papillons.
- Ne planter qu'exceptionnellement des plantes exotiques et en aucun cas des espèces pouvant supplanter les espèces indigènes.

**Vous trouverez d'avantage d'informations dans la notice Pro Natura :**

**« Reconnaître et favoriser les papillons dans votre jardin ».**

**Cette notice est disponible au Papiliorama ou peut être commandée auprès de Pro Natura: [www.pronatura.ch](http://www.pronatura.ch)**