



LE JOURNAL

Éclectisme : disposition d'esprit qui ne s'intéresse pas qu'à un sujet ou à un seul aspect d'un sujet (Dictionnaire Antidote : www.druides.com)

Voilà un mot qui résume bien le contenu de ce septième Journal. Même si notre nouveau syndic, Gérard Buchs, parle de continuité, cela n'empêche pas la diversité.

Nous sauterons donc un peu du coq à l'âne, après un salut au nouveau drapeau du chœur mixte en p.3, et irons à cheval (p.4), découvrir les croix et chapelles de nos villages (p.6-7).

En passant, nous aurons compris que deux membres du conseil ont effectivement le pied à l'étrier... et **que l'automne arrive déjà** en page 8 et 9, avec une visite dans les bois et une recette de circonstance.



Mais tout cela ne nous empêche pas de danser la vie en tous temps dans le « pré au curé » avec Marie-France Jankow (p.11).

Jeter ensuite un petit regard sur l'inauguration passée de nos deux structures de l'enfance et de la petite enfance (p.12), c'est un peu faire un « retour vers le futur ».

Et saluons au passage la verdure d'Alice Waltzer, notre auguste nonagénaire de l'été !

Les dernières pages de ce numéro 7 se la jouent verte aussi : le verre est à l'honneur pour un sujet « déchets urbains » qui permet aux enfants de l'école de donner un bon coup de balai pour fermer le Journal.

Le mot du syndic

Même fonction, autre personne !

C'est le 1er décembre 2012, après les ennuis de santé d'Eric Cornaro, que mon poste de vice-syndic prend une autre tournure et m'oblige à assumer la fonction de syndic par interim. Je pensais que quelques mois suffiraient et que tout rentrerait dans l'ordre, mais le 18 décembre 2012 Eric donne sa démission.

Après la surprise et le choc de la décision il faut poursuivre et assumer les affaires courantes et la bonne marche de la commune. Une page se tourne, une élection complémentaire est à organiser, une nouvelle répartition des fonctions est à refaire et c'est après un temps de réflexion que j'accepte d'être candidat pour le poste de syndic.

Après le stress des premiers mois je peux vous dire que le rythme est trouvé et que ce mandat ne manque pas d'activités. Mon souhait est de poursuivre cette fonction avec les mêmes valeurs et la même ligne de conduite que mes prédécesseurs dans la tradition collégiale, équitable et respectueuse des affaires communales pour la sérénité des décisions à prendre au sein de l'exécutif.

Les projets ne manquent pas, que ce soit au niveau de la commune ou dans le district et pour les réaliser une équipe motivée est nécessaire afin de ne pas perdre de vue la gestion courante de notre commune.

Je tiens à relever que le bon esprit de travail qui règne au sein du Conseil communal facilite cette réalisation. Chaque personne contribue à cette ambiance et je m'en réjouis.

Un travail varié et au service des citoyens, voilà ce que j'aime dans ce mandat !

Je n'ai jamais pensé à vivre cette expérience après tant d'années au Conseil communal et avec l'aide de mes collègues, que je remercie pour leur engagement, je vais tout mettre en œuvre pour assumer cette fonction.

Gérard Buchs

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

Pass'sports

Les Pass'Sports sont des livrets gratuits permettant de s'initier gratuitement à des activités sportives et de mobilité douce.

Ils sont déclinés deux fois par année et peuvent être téléchargés sur internet ou être retirés auprès des guichets de la BCF de Glâne et de Veveyse, des Offices du Tourisme de Châtel-St-Denis et Romont et des communes glânoises et veveysannes.

www.communes-en-mouvement.ch/pass-sport

Calendrier

Novembre 2013

9 Sketch'up, Spectacle de la Jeunesse
10 Bénichon
16 Souper de soutien FC CPSM
23 Les 40 ans de la Jeunesse

Décembre 2013

6 Visite de saint Nicolas
11 Don du sang, Samaritains
26 Loto du Ski-club

Janvier 2014

2 Loto des Rois (organisation : Choeur Mixte)
24 Loto des Samaritains

Mars 2014

29 Spectacle Aérobie
30 Concert de 3 Choeurs mixtes

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).

Que la fête fut belle !

Le chœur mixte bénit son nouveau drapeau et honore ses cinq médaillées

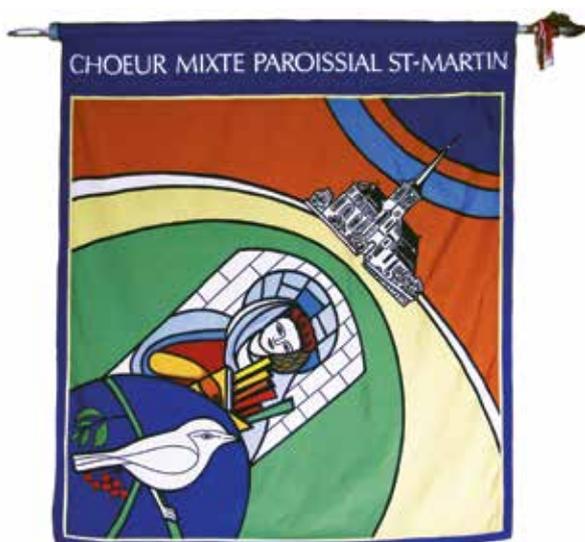
Des milliers d'étoiles scintillaient dans les yeux des choristes et des fidèles en ce dimanche 2 juin dernier. Parfois même une petite larme perlait au coin des paupières. L'émotion fut palpable tout au long de la cérémonie. Le chœur mixte avait revêtu ses habits du dimanche et a permis à toute l'assemblée de vibrer comme rarement.

Au programme, la déjà fameuse « Messe des Céciliennes », composée par Gonzague Monney, fut interprétée avec élégance et sensibilité par Fabienne Gremaud, directrice, et accompagnée à l'orgue avec finesse par Arnaud Chevalley.

A l'offertoire, en primeur pour la paroisse, ce fut la Ballade à saint Martin, œuvre composée pour la circonstance par Colette Maillard (texte) et Jean-Marie Kolly (musique), dont nous retiendrons qu' "un peu d'amour peut tout changer" ou encore "dans le velours des beaux discours, tu as tranché pour me donner ta meilleure part de charité" : bel objectif pour chacun et pour notre chœur en particulier.

Deux moments marquèrent particulièrement toute l'assistance.

D'abord ce fut la découverte du nouveau drapeau ... magnifique !... porté par quelques enfants du groupe des « Martinets » entourés par la marraine, Annelise Mesot, et le parrain, Roger Braillard. Marie-Claude Bays, qui a conçu le dessin de la bannière, nous raconte son histoire « ... une fauvette, qui ne savait pas qu'elle nous préparait à la prière... du bord du ruisseau, nous guide jusqu'aux soufflets des orgues cuivrées... ».



Ensuite moment solennel, lorsque les cinq médaillées furent appelées par le célébrant, l'abbé Cuennet, pour recevoir des mains du président, Joseph Rigolet, l'insigne bene merenti de leur magnifique fidélité au chant religieux.

On ne peut renoncer au plaisir de les nommer une fois encore : Elisabeth, Colette, Thérèse, Zénaïde et Marguerite.

Auparavant, dans l'homélie, le prêtre avait trouvé les mots justes pour évoquer l'importance de cette fête.

Le temps maussade ne nous permet pas de fraterniser pour l'apéro, sur la place de l'église. De ce contretemps naquit pourtant une fort heureuse rencontre avec la communauté évangélique, qui nous ouvrit toutes grandes les portes de leur local et surtout de leur cœur pour nous accueillir.

Un repas de fête permit enfin de prolonger autour de la table, ce que nous avons partagé autour de l'autel, l'amour entre les frères.



Merci à notre président de nous avoir offert un si merveilleux souvenir.

le chœur mixte

Le monde à l'envers !

Un homme au service du cheval franches-montagnes !

On connaissait les réponses de Normand, voici la réponse du juge de race !

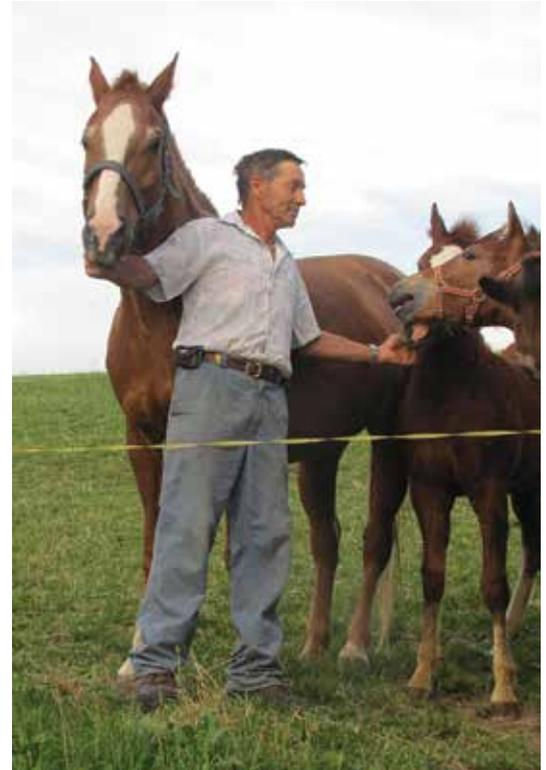
- Le cheval franches-montagnes parfait, c'est comment alors ?
- **Eh bien ! Tout doit être beau ! Le type, la conformation et l'allure !**

Nous autres béotiens, nous voilà bien avancés !

Charly Braillard fait partie de ces gens passionnés, auxquels il manque les mots pour parler de leur amour. Le cheval franches-montagnes parfait, c'est tout d'abord, une esthétique, une émotion, un tout harmonieux alliant la robe, la façon de poser le pas et le trot, la conformation générale du corps.

Avec ses yeux clairs, vifs et profonds, Charly sait détecter le moindre détail qui enlèvera ou ajoutera de la perfection à la bête qui passe devant lui. Charly Braillard a été durant 26 ans juge de race, tout d'abord juge cantonal, puis juge à la Fédération suisse du cheval franches-montagnes. C'est dire s'il en a vu passer !

Aujourd'hui, jeune retraité, il a remis sa place de juge à la Fédération, mais poursuit son activité pour le Marché Concours de Saignelégier en participant à l'élaboration du classement des chevaux de la fête. Agriculteur et propriétaire de deux juments poulinières et de leurs poulains à Besencens, il fait partie de la trentaine d'éleveurs de race franches-montagnes de la Veveyse.

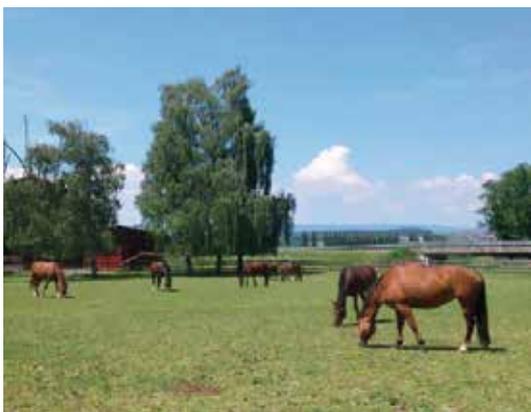


Dans la région, on croise de plus en plus de chevaux, mais le franches-montagnes se fait de plus en plus discret. Avec la nouvelle loi sur la protection des animaux interdisant la détention solitaire, beaucoup d'agriculteurs se sont résolus à se séparer de leur compagnon de travail d'autant plus que l'encouragement de la Confédération pour la préservation de la seule race suisse indigène se fait de plus en plus ténu. De plus, à l'image de ce qui se passe sur le plan national, les chevaux importés deviennent majoritaires et l'éleveur de franches-montagnes peine parfois à trouver preneur pour celui qu'il aura mené durant trois à quatre ans avec patience jusqu'à en faire une bête parfaitement dressée et digne de confiance. Il faut du temps, "beaucoup de temps !", de la place et beaucoup d'amour pour arriver à ce résultat.

Pourtant, en écoutant Charly Braillard, on a l'impression que le cheval, c'est aussi simple que le vélo. Jusqu'à ce qu'il dote l'exploitation d'un tank à lait, c'est en attelage qu'il allait "couler". Sortir le cheval, l'harnacher, l'atteler, "couler", puis tout dételé... Vu d'ici, un gros boulot, vu de Charly, un grand plaisir ! Ainsi donc, au fil des ans et des générations équines, il a parfait sa technique, sa relation et ça se voit lorsqu'il est avec ses bêtes. Il a cette manière d'être qu'on n'observe pas dans les manèges. Le cheval, c'est tout naturel !

En tant qu'agriculteur, son père a commencé avec une jument et un bœuf. L'été on fane, l'hiver on débarde ! C'est en 1964 que le premier tracteur a brillé de tous ses feux sur l'exploitation... Mais les yeux de Charly, eux, ont continué de briller pour les chevaux...

suite page 5 ...



Photographies :
Fédération suisse du
franches-montagnes
www.fm-ch.ch

... et pour Yvette, avec qui il partage sa passion ! Voyant le couple feuilleter le bulletin de la Fédération, on reconnaît chez elle l'œil expert de celle qui a accompagné discrètement un mari qui a pris les devants. C'est elle qui nous en apprend un peu plus sur les différents types de robes, les allures ou la physionomie du franches-montagnes.

On l'imagine toujours bai, mais il peut également être alezan, tacheté ou même tout blanc. Etant de plus en plus sélectionné pour le loisir, sa physionomie s'affine au fil des générations. Il doit mesurer 150 à 160 cm au garrot et poser son sabot arrière exactement contre celui de devant lorsqu'il est au pas pour avoir une chance d'être classé parmi les meilleurs par les juges de la Fédération...

Puis, c'est au détail que les choses se jouent et les enjeux financiers ne sont pas moindres pour les propriétaires. C'est dire si l'activité de juge à la Fédération comporte des responsabilités et très certainement quelques tracasseries !

En sortant de chez Charly Braillard, on voit le franches-montagnes tout autrement et l'on se met à regretter le fait qu'il s'agisse bientôt d'une race menacée. En effet, avec ses 2'600 naissances par année, les risques de consanguinité s'accroissent et le patrimoine qu'il constitue pour le pays pourrait s'en trouver appauvri.

Puissent des passionnés comme Charly poursuivre leur travail et surtout transmettre leur savoir-faire aux générations futures !

Marc Piccand et Anouk Hutmacher



Population de franches-montagnes en 2012 :

- en Suisse : 100'000 chevaux toutes races, dont 8'000 franches-montagnes
- dans le canton de Fribourg : 450 franches-montagnes, dont 60 en Veveysse
- 2'600 naissances en Suisse
- Espérance de vie du franches-montagnes 25 à 30 ans

Les « officielles »

Assemblée communale du mois de mai dernier

Les comptes de fonctionnement 2012 bouclent avec un excédent de revenus de CHF 1'410.37 (le budget prévoyait un excédent de charges de CHF 70'900.-).

Les comptes d'investissements bouclent avec un excédent de charges de CHF 22'132.10. Les divers amortissements et réserves se montent à CHF 235'713.60

Le bénéfice observé dans les comptes 2012 est principalement dû à la vente d'un terrain. Sans cela, les comptes boucleraient avec le déficit prévu au budget (environ CHF 70'000.-).

On reparle de l'inévitable hausse d'impôts à prévoir dans le futur, dû aux gros investissements prévus dans le district (EMS, CO...). L'augmentation des charges devrait correspondre à une hausse de 10 points de l'impôt.

Divers :

Une nouvelle collaboratrice a été engagée au sein de l'administration communale. Carole Savoy, domiciliée à La Rogivue, s'occupera principalement du travail touchant les constructions et diverses commissions. Nous lui souhaitons une agréable collaboration au sein de l'équipe !

Au niveau de l'école, un écolage annuel de CHF 60.- par élève a été introduit dès la rentrée 2013. Il couvre les diverses cotisations demandées ponctuellement aux parents jusqu'ici, ainsi qu'une participation aux frais liés à l'utilisation des bus lors des sorties para-scolaires (la nouvelle loi sur les transports interdisant dorénavant la conduite des bus par les enseignants). Les montants prévus pour les camps verts et camps de ski seront toujours encaissés directement par l'école.

Le projet de transformation de la déchèterie d'Oron (avec introduction de la taxe au poids) n'a pas passé la rampe du conseil général de la commune. Pas de modification au niveau de l'utilisation de la déchèterie pour l'instant.

Les deux conseillers communaux Charlotte Fisler et Joseph Rigolet ont annoncé leur intention de quitter le conseil communal pour la fin de l'année. L'élection de leurs remplaçants est prévue lors des votations de février 2014.

Il y a 10 ans déjà avait lieu la fusion de nos trois communes. **Retenez la date du 7 juin 2014**, nous fêterons les 10 ans de la fusion de Besencens, Fiagères et Saint-Martin.

Chapelles et croix dans notre commune

Tout voyageur arrivant à Saint-Martin saura immédiatement où se situent l'église et les autres bâtiments publics, du fait de leur situation, au centre du village. Toutefois dans cet article, nous allons partir à la découverte des différentes chapelles et croix qui « peuplent » notre commune. Celles-ci avaient une grande importance dans la vie de nos ancêtres et nous allons y découvrir le pourquoi, le comment, et les anecdotes qui s'y rapportent.

La chapelle du Jordil :

Notre premier arrêt se fera au Jordil, à la lisière d'une forêt et au sommet de la colline, d'où la vue s'étend, fort belle, sur la Veveyse et les Alpes. C'est là qu'une chapelle dédiée à saint Nicolas de Flue fut édifée en 1949, grâce au legs de feu M. Louis Vial.

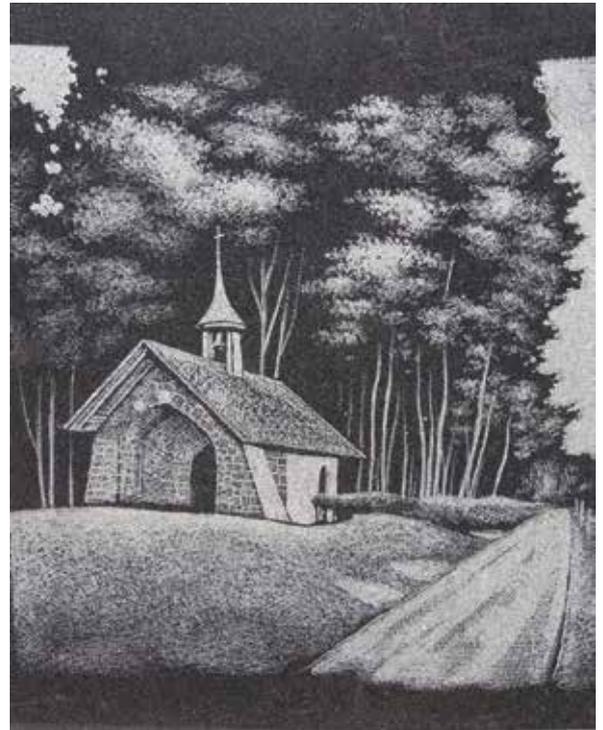
Les plans sont de M. Marcel Waeber, architecte à Bulle. Un portail, aux murs évasés, supporte le toit qui se prolonge en auvent. Le chœur est fait de pierres provenant d'Attalens. L'autel est dû aux frères Sonney, ébénistes à St-Martin.

Au-dessus de l'autel, M. Pascal Castella a peint une fresque représentant notre saint national en prière dans un décor rappelant la paix dont a bénéficié notre pays durant les deux grandes guerres.

M. Paul Monnier a fait les deux petits vitraux selon une technique nouvelle : les plombs sont remplacés par des bandes de ciment.

La gracieuse chapelle de Notre-Dame de la Paix et de saint Nicolas de Flue a été bénite le 25 septembre 1949.

En 2007, lors de la rénovation du toit de la chapelle, une planche fut trouvée avec au dos l'inscription suivante. « Le 22 juin 1949, à 11 h 15, la cloche a sonné pour la 1ère fois. C'est le jour où l'on enterrait les demoiselles Monnard (Hélène) et Bovey (Marie-Thérèse) à Semsales, assassinées le 19 juin à La Rogivue par un inconnu. »



Chapelle du Jordil

La chapelle de Fiaugères :

La seconde halte se fera à Fiaugères en face de l'ancienne école. C'est feu Mgr Jaccoud, ancien recteur du Collège St-Michel à Fribourg, qui a fait construire la chapelle de Fiaugères. De style néogothique, elle est dédiée à Marie Immaculée. Elle a été bénite en 1884.

On peut y voir deux tableaux de J. Reichlen : un saint Canisius et un saint Nicolas de Flue. Cette chapelle est toujours propriété de la famille Jaccoud.

La chapelle de Besencens :

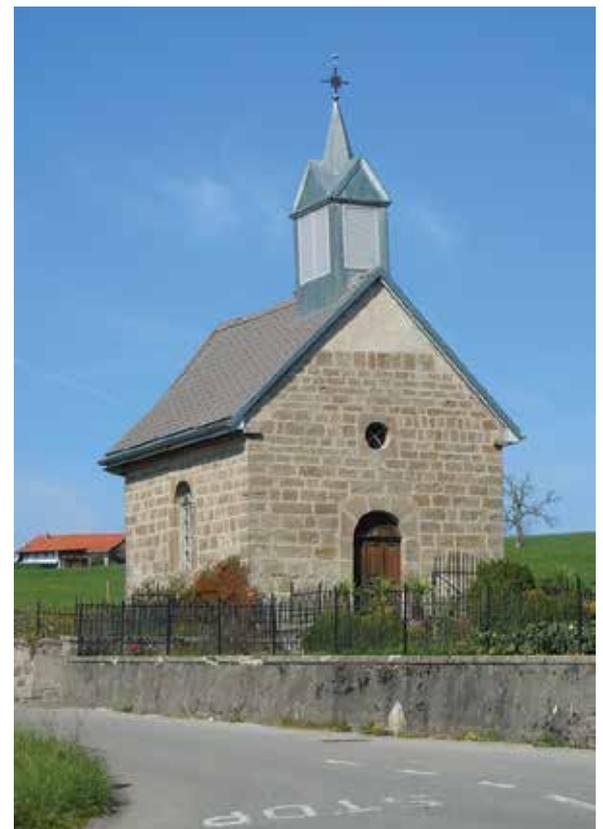
Enfin, la dernière étape nous conduit à une seconde chapelle privée à Besencens. Elle se situe dans les combles de la ferme d'Yves Currat. Elle fut construite par Monseigneur Currat en 1910. Il y célébra des messes jusqu'à sa mort.

Les croix des rogations :

Il existe aussi beaucoup de croix au bord des routes et chemins de notre commune. Une partie d'entre elles servaient à prier lors des rogations. Le mot « Rogation » vient du latin rogare, qui signifie "demander". De nos jours, ce terme tombe en désuétude mais voici son histoire.

Les jours des Rogations sont, dans le calendrier catholique, les trois jours précédant immédiatement le jeudi de l'Ascension.

Lors de ces trois journées, des processions parcourant les champs et les chemins étaient organisées par tous les pays catholiques. Des arrêts réguliers étaient effectués devant les diverses croix érigées.



Chapelle de Fiaugères

Chapelles et croix dans notre commune

Le but des Rogations était de prier pour demander le beau temps pour les foins et les récoltes. Tout le monde y participait y compris les enfants qui n'avaient pas l'école ces jours-là mais n'avaient pas pour autant congé !

Dans notre paroisse, trois parcours différents ont été établis.

Le lundi, la messe était célébrée le matin en l'église de St-Martin. Puis les gens partaient en direction de la place de la Fusion où un premier arrêt était effectué à la croix qui s'y trouve encore. La procession poursuivait ensuite par « chez les Bossel » et s'arrêtait près de l'ancienne poste de Fiaugères. Elle descendait ensuite jusqu'à l'ancienne laiterie de Fiaugères où se situait le troisième arrêt. Enfin, elle empruntait la route de la Préla pour une dernière halte au bas de celle-ci avant de remonter au village de St-Martin.

Le mardi, le parcours était encore plus long. Le départ se faisait de St-Martin, avec un arrêt près de la ferme de M. Guillet et ensuite une nouvelle pause au centre du village du Jordil. La procession poursuivait jusqu'à la Rougève pour un autre arrêt avant de revenir en arrière pour célébrer la messe à la chapelle du Jordil. Enfin après la célébration, les gens rentraient à St-Martin.

Le mercredi débutait comme le lundi avec la messe en l'église de St-Martin. Puis la procession partait en direction de Besencens jusqu'à l'ancienne laiterie où un arrêt était effectué avant de poursuivre jusqu'à l'ancienne poste du village de Pont par des sentiers à travers champs. Le retour se faisait ensuite par le même chemin.

Cette pratique prit fin dans les années soixante. De plus en plus d'adultes devaient aller travailler, et le programme scolaire plus chargé ne permit plus d'accorder congé aux élèves. Aujourd'hui, la présence des croix est le seul souvenir physique qui reste de ces processions. D'ailleurs la propriété des ces croix est parfois inconnue. Certaines ont été payées par des privés, d'autres par la paroisse ou la commune.

Toutefois depuis quelques années, une messe des Rogations est célébrée le lundi soir de la semaine de l'Ascension à la chapelle du Jordil.

L'oratoire de Besencens :

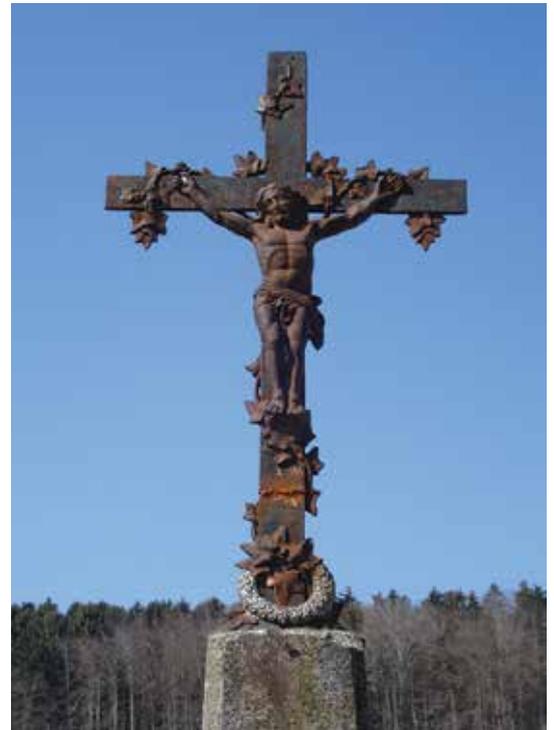
N'oublions pas pour terminer l'oratoire de Besencens. Celui-ci se situe au bord de la forêt juste après les dernières maisons du village direction Fiaugères. Construit durant la période de la seconde guerre mondiale, il était destiné à préserver la paix dans notre région. Toutefois l'aménagement actuel date d'une quinzaine d'années. La vierge a été sculptée par l'abbé Peiry. Le socle est en pierre de la Molière.

YA

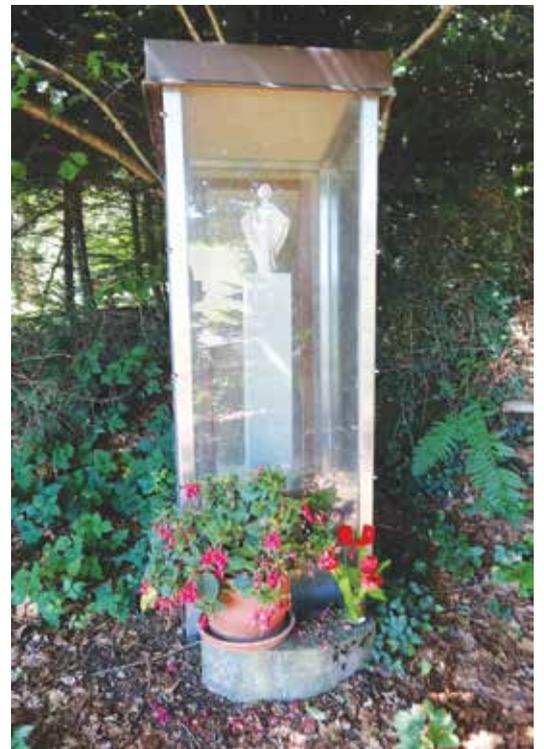
Ce journal est avant tout le vôtre.

Nous attendons vos réactions, vos commentaires et suggestions. Donnez-nous des idées de sujet ou de rubrique, des filons, des noms de personnes à qui nous adresser et qui sait: écrivez vous-même un article ?!

Contact : journal@saint-martin-fr.ch



Croix du chemin de la Préla



Oratoire de Besencens

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

Nous nous réjouissons d'accueillir au sein de notre équipe rédactionnelle : Marc Piccand et Anouk Hutmacher

A la découverte des champignons un monde singulier et indispensable aux écosystèmes

Généralement associés à des maladies, les champignons ont obtenu au fil du temps une bien mauvaise réputation à laquelle échappent seulement quelques spécimens appréciés des gourmets. Pourtant ces organismes singuliers, rassemblés en un règne qui leur est propre au même titre que les plantes ou les animaux, méritent d'être connus.

Martin Harper, responsable de la conservation à la Société royale de protection des oiseaux (RSPB selon l'acronyme anglais) lutte avec son équipe pour transformer le regard des gens. Dans un communiqué, il explique ainsi : « les champignons sont une part importante mais méconnue de notre monde. La plupart assurent le recyclage des éléments nutritifs et participent au bon fonctionnement de la planète sans que nous nous en apercevions. Ils sont un groupe diversifié d'êtres vivants et ils font des choses essentielles qui profitent à l'ensemble de l'écosystème. Sans eux, beaucoup de plantes et d'animaux ne seraient pas en mesure d'exister ».

En effet, selon le directeur, les champignons sont essentiels aux écosystèmes qu'ils colonisent et ce, bien qu'ils soient des organismes pathogènes. Ils sont ainsi d'excellents régulateurs

de populations de plantes ou d'animaux et fournissent de surcroît le bois mort nécessaire à de nombreux insectes. Les maladies fongiques sont généralement le signe d'une forêt en bonne santé dans la mesure où le champignon responsable a toujours fait partie du milieu et a évolué avec lui.

Le problème survient lorsqu'une nouvelle espèce est tout d'un coup introduite dans le milieu. C'est le cas par exemple de *Chalara Fraxinea* responsable de la maladie du flétrissement du frêne dans plusieurs parties de l'Europe.

Les champignons sont omniprésents dans notre quotidien. « Tout comme les plantes, les champignons sont aussi essentiels à notre existence. Sans champignons, nous n'aurions pas d'antibiotiques, pas de pain et pas de boissons alcoolisées. Nous serions sans cesse envahis de feuilles mortes jusqu'à ce que les arbres périssent, ce qui adviendrait très rapidement » explique Peter Marren, auteur d'un livre sur l'argument. Il conclut : « La maladie du flétrissement du frêne n'a rien à voir avec la nature. L'introduction du champignon pathogène s'est faite à cause d'êtres humains maladroits ».



Champignons comestibles : les conseils pour une bonne cueillette

Si la pluie a le don de contrarier de nombreux projets, elle rappelle à d'autres qu'il est grand temps de partir à la cueillette des champignons. En effet, l'automne est une des périodes de choix pour s'aventurer dans la forêt à la chasse aux cèpes ou autres champignons. Toutefois, la prudence s'impose !

Pour une bonne cueillette, quelques recommandations sont ainsi à respecter. Tout d'abord, dans le choix du lieu, éviter les sites pollués tels que bords de routes, aires industrielles ou décharges, car les champignons ont une forte tendance à concentrer les polluants. Mieux vaut donc choisir un site plus naturel.

Ensuite, il faut s'assurer d'avoir le bon matériel. Un couteau est très pratique et permet de couper les champignons sans difficulté. Pour récolter vos trouvailles, munissez-vous d'un carton, d'une caisse ou d'un panier. Mais évitez surtout le sac plastique qui peut accélérer le pourrissement du champignon et le rendre impropre à la consommation.

Si vous en avez un, n'hésitez pas à emporter un guide des champignons avec vous, qui vous permettra de mieux les reconnaître et d'éviter de récolter ceux qui ne seraient pas comestibles. Dans tous les cas, avec ou sans guide, que vous vous y connaissiez un peu ou pas vraiment, la vigilance est de mise. Pendant votre cueillette, ne ramassez pas les espèces que vous ne connaissez pas et en cas de doute, séparez les espèces pour éviter une éventuelle contamination entre elles.

Prélevez bien tout le champignon, du chapeau au bas du pied. Vous disposerez ainsi de tout le nécessaire pour effectuer une bonne identification. Néanmoins, évitez de cueillir les spécimens trop jeunes, plus difficiles à identifier, et les trop vieux ou abîmés, importants pour la reproduction des espèces.

Des champignons à consommer bien cuits

Une fois que votre carton ou panier est bien rempli, vous pouvez rentrer chez vous, mais là encore restez prudent ! La meilleure initiative est d'aller, avant dégustation, faire contrôler sa récolte par un professionnel qui peut être un spécialiste des champignons ([liste des contrôleurs officiels sur le site www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)). En cas de doute, n'hésitez pas à jeter les spécimens suspects et tous les autres qui ont été en contact. Pensez également, une fois rentré de votre balade, à bien vous laver les mains. Dès que toutes ces vérifications ont été faites, vous pouvez passer à la phase cuisine.

Les champignons doivent être consommés au plus tard deux jours après leur récolte. Mais ils ne doivent jamais être mangés crus. Il convient donc de s'assurer qu'ils sont cuits suffisamment. Si vous ne les consommez pas tout de suite, ils doivent être conservés dans de bonnes conditions dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Enfin, en cas d'apparition d'un ou plusieurs des symptômes associés à une consommation de champignons de cueillette (tremblements, vertiges, troubles de la vue, nausées, vomissements...), il faut appeler immédiatement un médecin ou le [Centre suisse d'information toxicologique \(tél. 145\)](http://www.centre-suisse.ch). Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à 12 heures après la consommation.

Tiré de l'article publié sur:

http://www.maxisciences.com/champignon/champignons-comestibles-les-conseils-pour-une-bonne-cueillette_art27169.html

Avec l'autorisation de Gentside Découvertes

Plus de renseignements et document à télécharger sur :

http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/denrees_alimentaires/controle_des_champignons.htm

Risotto aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de riz pour risotto (riz rond arborio)
400 g de champignons préparés et émincés
70 cl de bouillon de volaille
= 1 cube de bouillon de volaille dilué dans 70 cl d'eau
10 cl de vin blanc sec
1 oignon
2 cs de crème fraîche épaisse
2 cs de parmesan râpé
1/2 gousse d'ail (facultatif)
4 cs d'huile d'olive
Brins de persil plat
Sel / poivre

Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajoutez les champignons et laissez cuire à feu vif pendant 5/7 minutes environ en remuant de temps en temps. Ajoutez la demi gousse d'ail (selon vos goûts, sinon sans), les brins de persil ciselés, salez, poivrez et réservez.

Faites chauffer le bouillon de volaille dans une casserole à part. Dans une poêle, faites chauffer les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites revenir l'oignon, ajoutez le riz et remuez quelques minutes. Versez le vin blanc, salez et poivrez et laissez cuire 3 à 4 minutes environ.

Ajoutez une louche de bouillon de volaille chaud, remuez et laissez le riz absorber le bouillon. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon. Ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche, le parmesan râpé et mélangez bien. Pour finir, ajoutez les 3/4 des champignons et mélangez de nouveau.

Répartissez votre risotto dans des assiettes, creuses de préférence, et parsemez des champignons restants et de quelques feuilles de persil plat. Servez aussitôt.



bon appétit



Soyez les bienvenus partout, même pour les plus petits achats. Avec une carte de crédit Raiffeisen.

Au quotidien, en voyage ou en ligne: vous pouvez compter sur votre MasterCard ou Visa Card Raiffeisen à tout moment, où que vous soyez. Simplifiez-vous aussi votre quotidien et payez facilement, rapidement et en toute sécurité.
www.raiffeisen.ch/cartedecredit

Ouvrons la voie

RAIFFEISEN

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



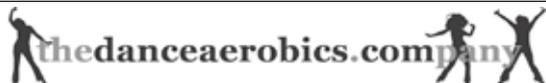
www.menuiserie-maillard.ch
menuiserie.maillard@bluewin.ch

Maillard
& fils SA

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



Expo permanente



SAINT-MARTIN

Reprise des cours, lundi 26 août 2013

C'est la rentrée, alors toutes à vos baskets!

**DANCE2BFIT
 Kids'dance2Bfit**

Accessible à tous, en 1 heure, vous allez vous dépenser à fond sur de la musique dynamique et entraînante

JEUDI



16H30 à 17H30

LUNDI

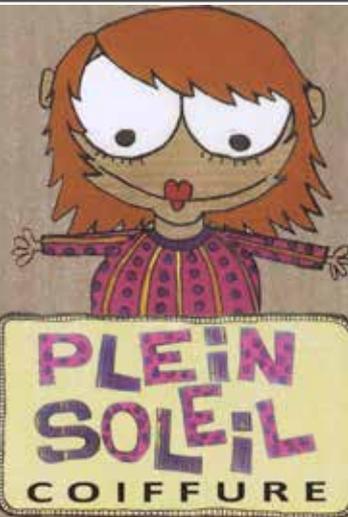


19h30 à 20h30

Pour brûler des calories en rythme dans la bonne humeur !

Résultat : des abdos gainés, des cuisses et des mollets allongés, des fessiers galbés, un dos et des bras renforcés.

1^{er} cours gratuit sans engagement
 12.- à 14.- le cours, abonnement de 8 à 10 cours
www.danceaerobics.com Info au 079/662 38 23



Patricia Maillaed
 021 907 23 20

Sur rendez-vous

mardi : 17h30 - 21h

jeudi : 8h - 12h
 13h30 - 18h30

vendredi : 8h - 18h

Garage Vial Sàre

Mécanique automobile
 Auto-électricité
 Climatisation

1609 St-Martin 021/907.74.54

Danses, musiques, massages et relaxation depuis plus de 25 ans à Fiaugères/Saint- Martin

Connaissez-vous le STUDIO INKOURAO ?

Créé en 1987 au lieu-dit Pra-a-l'Inkourao (le pré du curé, en patois local), cet espace accueille des artistes du monde entier. Des danseurs du nord de l'Inde, du Japon, du Mexique et de nombreux pays d'Afrique y ont séjourné et diffusé leur savoir. Des musiciens d'ici et d'ailleurs font régulièrement vibrer les murs de cette vieille ferme nichée au-dessus de la route cantonale à mi-chemin entre Saint-Martin et Fiaugères. Nombre de femmes s'y sont préparées à vivre leur grossesse et leur accouchement de manière douce et harmonieuse et l'on y savoure chaque jour des séances de conscience corporelle, de relaxation coréenne et de massages harmonisants.

La créatrice de cet espace, Marie-France JANKOW, a été formée en danse classique dès l'âge de neuf ans à Lausanne et Genève. Très jeune, alors qu'elle préparait sa maturité fédérale en langues modernes (français, allemand, italien et anglais), elle a eu la chance d'être initiée à d'autres techniques (yoga, shiatsu, buto, relaxation coréenne, danse indienne, balinaise, et soufi), grâce à des maîtres qui lui ont fait découvrir toute la richesse de leur art et ouvert les portes d'un vaste monde dans lequel la danse est un acte sacré, les mouvements sont vécus consciemment et font souvent partie d'un rituel et les soins du corps tels que les massages ou la relaxation sont des actes partagés au quotidien.

Très tôt, les professeurs de Marie-France lui proposent d'enseigner à son tour et elle commence ainsi à donner des cours à Genève et Lausanne. En 1977, grâce à une bourse d'étude, elle part à Paris pour cinq années de formation en danse moderne et, tout en continuant d'enseigner, elle se perfectionne dans les studios parisiens. Elle y découvre la capoeira (art martial rythmé et dansé du Brésil) ainsi que la percussion et la danse africaine qui deviennent une passion. Durant toutes ces années, Marie-France se produit sur les scènes européennes, parisiennes et au Québec. Elle anime aussi des sessions pour les éducateurs et pour les enfants en situation de handicap, activité qu'elle a repris en 2006 dans le canton de Fribourg avec, cette fois-ci, les adultes en situation de handicap.



En 1982 elle décide de rentrer en Suisse pour se consacrer à l'enseignement et faire sa propre recherche sur le mouvement. Après quatre années à Gollion où elle a ouvert son premier studio de danse elle est venue s'installer en famille à Fiaugères. Des centaines d'enfants sont venus pratiquer la danse africaine, la capoeira, la breakdance et les massages lors des passeports-vacances de la Veveyse, de la Glâne et de la Gruyère.

Le studio continue d'accueillir aussi bien les enfants que les adultes. Grands ou petits, vous pouvez en tout temps venir essayer gratuitement un cours de votre choix (voir le programme sous www.inkourao.ch) Cette année, le programme des cours se développe avec la présence d'Alexandre GUEX qui propose une exploration douce du mouvement.

Les Siciliens continueront d'enseigner l'art des tammore et tamburelli et c'est avec eux que la nouvelle saison s'est ouverte le samedi 24. Ils nous ont présenté en concert avec le trio TRINACRIA leur nouveau CD "sound of Sicily - Tu comu stai ?" et ceux dont les gambettes fourmillent ont pu danser la tarantelle et les pizzicche !

Programme 2013 - 2014

Conscience Corporelle

- Lundi, Fiaugères, 9h30
- Mercredi, Fiaugères, 20h (chaque 15 jours)
- Jeudi, Lausanne, 18h
- Jeudi, Fiaugères, 19h (chaque 15 jours avec Alexandre Guex)

Danse africaine

- Lundi, Fiaugères, 20h
- Mardi, Fribourg, 14h
- Jeudi, Lausanne, 19h15

Danse afro-contemporaine

- Mercredi, Fiaugères, 9h30

Relaxation coréenne

- Le premier samedi de chaque mois, Fiaugères, 9h30
Séances privées de relaxation coréenne, massage et conscience corporelle, chaque jour, à Fiaugères ou Bulle, sur rendez-vous.

Percussions

Italie du Sud

- Fiaugères et Lausanne, jeudi et vendredi soir (suivant les groupes et les inscriptions), avec Massimo Laguardia et Salvatore Meccio.

Afrique

lors des cours de danse pour enfants,
- Fiaugères, mercredi, 13h (tous les 15 jours)
- pour les adultes, lors des stages et des soirées Transcendance.

La durée des cours varie de une à deux heures.
Renseignez-vous auprès des professeurs.

Au plaisir de partager ces moments de musique et de danse avec vous...

Marie-France Jankow

La Crèche et l'Accueil Extra-Scolaire

Inauguration de la Crèche et de l'AES

Après un printemps trop froid et bien trop arrosé au goût de tous, les coups de soleil, attrapés durant l'inauguration de la Crèche et de l'Accueil extrascolaire de Saint-Martin, sont passés quasi inaperçus.

Quel plaisir d'avoir chaud, enfin ! Et surtout, quel régal de pouvoir faire cette inauguration en offrant l'apéritif devant la ferme communale de vraies « Portes Ouvertes » !

Les gens vont, viennent, explorent les locaux du rez-de-chaussée et du premier étage. Certains s'attardent un peu plus autour d'une table et d'un verre... Les enfants s'affairent autour de la maison en carton fabriquée pour l'occasion par Guy Genoud : c'est que cela demande du travail, que de peindre sa maison !

Un jouet fait sur mesure pour les enfants de la crèche, qui « emballe » petits et grands.

Une délégation du conseil est là pour la partie officielle et le préfet lui-même a fait le déplacement pour faire le « tour du propriétaire » et féliciter les deux associations.

A l'image du superbe été dont nous avons tous pu profiter cette année, nous souhaitons bon vent et plein succès à nos deux nouvelles structures



La Crèche Carpati

La crèche Carpati se trouve au premier étage de l'ancienne ferme communale de St-Martin.

Elle est ouverte du lundi au vendredi de 6h30 à 18h30.

Carpati peut accueillir 14 enfants par jour âgés de 3 mois jusqu'à l'âge d'entrée à l'école enfantine :

4 bébés (de 3 mois à 2 ans)

10 grands (de 2 ans à l'école enfantine)

L'objectif général de la crèche Carpati est de permettre à l'enfant de faire des découvertes et d'acquérir des apprentissages propres à son âge et à ses besoins, ceci dans un cadre sécurisant et adapté.

Pour plus d'informations contacter la responsable, Carmen Genoud.

Téléphone de la crèche Carpati : 021 907 17 61



L'Accueil extrascolaire (AES, pour les intimes) s'est gentiment étoffé depuis l'année scolaire passée. Il accueille maintenant les élèves **tous les jours** pour la pause de midi, et après l'école, ainsi que le mardi après-midi pour les élèves qui n'ont pas l'école à ce moment-là.

Le mercredi après-midi est fermé (congé de toute l'école).

Depuis la rentrée scolaire, ce sont Danièle (lundi), Elisabeth (mardi et mercredi) et Suzanne (jeudi et vendredi) qui prennent en charge les enfants. Le jeudi à midi, Stéphanie vient apporter son aide à Suzanne car le nombre d'enfants dépasse largement la douzaine !

Nous nous réjouissons de vous parler plus longuement de la vie de cette structure parascolaire dans un prochain Journal.



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 ?

- Repas de midi du lundi au vendredi
- Après l'école du lundi au vendredi (15h20 à 18h30)
- Le mardi de 11h35 à 18h30

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.

Les gens d'ici

Les 90 ans d'Alice Waltzer

Le 16 août 2013, Mme Alice Waltzer a reçu les félicitations du conseil communal de Saint-Martin à l'occasion de son 90ème anniversaire.

Alice Waltzer est née à Bâle le 6 août 1923 où son papa était chef de gare. Son enfance et sa jeunesse lui ont fait découvrir, avec sa maman, la nature et la passion du carnaval. Après la guerre, elle a eu la chance d'unir sa destinée à Jeannot Waltzer, technicien en arts graphiques qui décroche un poste en Suisse. Le couple quitte alors l'Alsace pour Zurich où Alice travaille comme comptable. Là, elle donne naissance à leur fille Martine-Anne. L'évolution des techniques de l'industrie graphique feront déménager la famille de Thayngen à Belp puis à Lausanne.

A Lausanne, elle partage son temps entre l'Institut de Chimie de l'Université, où elle gère le budget du Fonds national suisse, et les tâches familiales. Celles-ci lui laissent un peu de temps pour des escapades dans la nature qui font le bonheur de toute la famille lorsqu'elle ramène champignons, baies des bois et fruits en tous genres.

Ses goûts divers et variés en musique et en art lui font fréquenter la biennale de Venise et moult concerts. Après une vie active bien remplie, elle découvre avec son mari un petit coin de terre qui s'appelle Saint-Martin, sur lequel ils décident d'acheter leur maison avec vue sur les Préalpes et le Mont Blanc. Sa passion pour le jardin et les fleurs font de sa demeure un endroit chaleureux et convivial.

Ayant le contact facile et la volonté de s'intégrer au mieux, Alice crée, en 1991, le groupe de gym-aînés et présidera la « Vie Montante » durant 20 ans. Elle a également été active dans le groupe des Samaritains de Saint-Martin et elle a eu la grande joie de recevoir en 2012 la médaille Henri Dunant en récompense de 25 ans d'activité et de dévouement à la cause de la Croix-Rouge.

Après de longs mois de maladie et de souffrance, son mari Jeannot décède en août 2010. C'est auprès de ses amis et voisins qu'Alice a pu trouver du réconfort pour surmonter cette douloureuse épreuve. L'année dernière, après un petit séjour de quelques mois à l'hôpital, elle retrouve la sérénité et les forces pour reprendre ses habitudes et poursuivre sa retraite dans sa maison et son jardin, accompagnée des personnes qui lui sont chères.



Toutes nos félicitations et nos meilleurs vœux à Alice

Collecter correctement le verre usagé

- Les bouteilles de vin et de boissons, les bouteilles d'huile et de vinaigre, les verres de cornichons ou de yoghourts sont tous une matière première précieuse et sont concernés par la collecte de verre.
- Blanc, brun, vert, à trier strictement selon les couleurs, là où des containers adéquats sont à disposition.
- En cas de doute, mettre les couleurs incertaines, comme le rouge ou le bleu, dans l'orifice du verre vert.
- Enlever les couvercles et les fermetures, les étiquettes en papier peuvent rester.
- Un rinçage rapide des verres de denrées alimentaires est souhaité. Il est obligatoire pour les verres à miel (pour éviter les maladies des abeilles).



Ils n'ont rien à faire dans le container du verre :

- Les verres de vitre et de miroir vont à la décharge
- Les verres à boire, les assiettes en verre ou les vases doivent être éliminés à la décharge ou dans les déchets ménagers (poubelle)
- Les tasses, les assiettes et les pots en argile vont à la décharge ou dans les déchets ménagers (poubelle)
- Les bouteilles en PET vont dans la collecte de PET des commerces de détail ou de la commune
- Les ordures vont dans les déchets ménagers (poubelle)

La déchèterie d'Oron propose des containers pour chaque catégorie.



Faits concernant le recyclage du verre

Il est important de trier selon les couleurs

Pour les emballages en verres bruns ou blancs en particulier, aucune couleur étrangère n'est tolérée car elle fait baisser la qualité. Le verre vert est un peu moins délicat. C'est pour cela que les teintes incertaines ainsi que les bouteilles rouges ou bleues vont dans le verre vert.

Les tessons collectés mélangés peuvent être recyclés en verre cellulaire breveté ou en bouteilles de certaines teintes de verre. Il est aujourd'hui possible de les trier à la machine, mais cela coûte très cher.

Les tessons collectés triés ne sont PAS remélangés !

Les containers avec des orifices séparés pour le verre vert, blanc ou brun sont collectés par des camions spéciaux dont la surface de chargement est subdivisée en trois compartiments, un pour chaque couleur. Les tessons ne sont pas remélangés, comme on le soupçonne souvent.

Les tessons redeviennent des bouteilles

Le verre peut être refondu à l'infini, sans aucune perte de qualité. C'est pour cela que le verre usagé est une matière première précieuse pour la production de nouveaux emballages en verre. On économise jusqu'à 25% d'énergie du fait que la fusion du verre usagé nécessite des températures nettement inférieures à celles des matières premières primaires. La fabrication de verre cellulaire breveté, qui est utilisé comme matériau d'isolation de qualité supérieure dans l'industrie du bâtiment, est un deuxième mode de recyclage des tessons.





Collecter correctement le verre usagé

Le verre usagé n'est pas le bienvenu dans l'incinération des déchets

Le verre usagé n'a rien à faire dans les déchets ménagers car il échappe ainsi à un recyclage logique ; de plus, il ne brûle pas et n'est matériellement pas concassé. La température d'un four d'incinération des déchets est d'environ 850°C, alors que le verre ne fond qu'à 1580°C.

Le verre usagé ne perturbe certes pas la combustion des déchets. Mais sa mise en décharge finale avec les scories est absurde et coûte cher. Le conte à dormir debout, largement répandu, selon lequel les fours d'incinération des déchets auraient besoin de verre usagé est erroné.



Les corps étrangers renchérissent le recyclage et génèrent des produits inutilisables (marchandise de rebut)

Le verre usagé collecté en Suisse contient environ quatre pour cent de corps étrangers et de déchets, tendance qui va en augmentant. Les séparer des tessons de verre usagé exige un travail manuel coûteux et d'innombrables étapes de traitement. L'encrassement croissant du verre usagé renchérit inutilement le recyclage du verre. De plus, il est impossible d'éliminer complètement certains corps étrangers qui perturbent de ce fait la production de verre neuf :

- de minuscules **particules de céramique** provenant de vaisselle de table génèrent de la marchandise de rebut (température de fusion de la céramique : plus de 2500°C, température du verre usagé : 1580°C).
- **Les verres à boire**, surtout les verres en cristal, et les vases ont un teneur en plomb supérieure. Ce dernier est strictement limité par la loi sur les emballages pour boissons pour des raisons de santé.
- **Le verre des vitres** présente une autre composition chimique et des températures de fusion supérieures. Il ne peut donc pas être recyclé avec le verre d'emballage.

Pensez-y lorsque vous triez votre verre usagé !

Vous avez d'autres questions ?

Le site internet de VetroSwiss offre des informations détaillées : www.vetroswiss.ch



VetroSwiss
Bäulerwisenstrasse 3
8152 Glattbrugg
téléphone : 044 809 79 00
info@vetroswiss.ch



JOURNEE "COUP DE BALAI" Tous à nos bidons !

Malgré un temps un peu mitigé, toute l'école de Saint-Martin est partie en forêt le vendredi 10 mai pour ramasser, transporter et extraire tous les déchets qui polluaient la nature.

Nous avons été choqués par tout ce qu'on a trouvé : plastique, bottes en caoutchouc, boîtes de conserve, du verre, de la ferraille. Tout ça enfoui depuis longtemps et toujours pas décomposé !

Nous avons longé des ruisseaux, des routes, des haies et découvert toutes sortes de vieilles choses laissées à l'abandon. Parfois, les objets étaient enfoncés et nous avons dû les déterrer. Il a fallu s'y mettre à plusieurs pour les extraire. On a eu besoin de force, d'énergie et de courage. Comme nous étions en équipe, ça nous a motivés.



A midi, nous nous sommes rassemblés pour pique-niquer sous le préau de l'école. On s'est défoulé et on a rechargé nos batteries. Au menu : sandwichs, chips et barres de céréales. Mais attention, les papiers dans la poubelle... Soyons « écolos » : protégeons notre terre !

L'après-midi nous avons même sauvé une écrevisse qui s'était retrouvée par hasard dans un bidon. Vite, à l'eau dans son milieu naturel afin de retrouver sa famille !

A la fin de la journée, les bennes débordaient de tout ce qu'on avait ramené. Notre travail était récompensé. La pluie a attendu le bon moment pour pointer le bout de son nez. Encore quelques déchets par-ci par-là et nous sommes rentrés fatigués mais contents de notre nettoyage.

Cette journée a été instructive. Ça nous a permis de comprendre que nous étions tous concernés, comme les maillons d'une chaîne et que si chacun respecte la nature, elle sera propre et magnifique pour l'avenir.



**Soyons vigilants et limitons nos déchets.
Ne laissons rien traîner par respect de la nature et de la forêt.**

la classe 2-3P
2012 - 2013

