



Edito

Cet été, les réjouissances étaient de retour au sein de notre commune. Fête de la fusion, fête du 1^{er} août, Giron des jeunesses veveysannes ; les occasions ont été nombreuses pour nous rencontrer, nous réjouir et nous amuser ensemble. Vous en découvrirez de larges extraits dans les pages de ce journal.

Même si la grisaille de l'automne nous rattrape, il est toujours possible de continuer à s'amuser en intérieur à l'Escape Game de Semsales ou de participer à une des actions humanitaires du Lions Club La Veveyse. Bien au chaud, vous pourrez aussi découvrir la fabrication du gruyère près de chez nous à la Laiterie de Chesalles

ou voir comment se torréfie le café chez Torpedo à La Verrerie.

Si les beaux jours persistent, pourquoi ne pas parcourir le Sentier des Arbres dans sa version raccourcie, tout en étant attentif aux plantes qui le bordent et signaler à la commune, si vous les rencontrez, les plantes « invasives » ciblées par l'ordonnance fédérale nouvellement entrée en vigueur.

Que les journées des saisons qui viennent vous soient douces.

Bonne lecture !

CS

Sommaire:

Mot de la Syndique	2
Les gens d'ici, l'Ichu, Escape Game	2
La vie de la paroisse, rénovation de la cure	3
Les gens d'ici, la fromagerie de Chesalles	4
Les gens d'ici, Torpedo Coffee	5
La vie de la commune, 20 ans de la fusion	6
La vie associative, Giron des jeunesses	8
La page verte, ODE	10
La vie associative, le Sentier des Arbres	13
Le piti kêro dou patê, épisode 9 partie 1	14
Les « officielles »	15
La vie associative, les Clubs-service	16



2 ● LE MOT DE LA SYNDIQUE

Chères lectrices et chers lecteurs,

Ce premier semestre 2024 a été marqué par de belles occasions de nous rencontrer et de festoyer.

En effet, le 8 juin dernier, c'est pour souffler les vingt bougies de la fusion de nos trois villages que vous avez été nombreux à répondre présent. La météo nous a été favorable, la bonne humeur n'a pas manqué, une journée comme nous l'avions imaginée, tout en simplicité et convivialité. Encore un immense merci à celles et ceux qui nous ont apporté leur aide précieuse.

Et pour le mois d'août c'est notre belle jeunesse, les « Globe-trotters », qui a œuvré en nous invitant sur leur magnifique place de fête. Premièrement pour vivre ensemble une superbe soirée de fête nationale. Et du 14 au 18 août, ils nous ont fait voyager dans le monde afin de découvrir différentes fêtes traditionnelles.

Plus d'une année de travail ! Cela en fait des séances de comité, des heures à imaginer et confectionner ces jeux impressionnants et toutes ces splendides décorations. Une organisation parfaite, mais pour que la fête le soit aussi ils ont eu besoin de bénévoles. Et là encore vous

êtes très nombreux à avoir retroussé vos manches pour répondre favorablement aux valeureuses personnes qui vous ont approchés.

Deux mots s'imposent « BRAVO ! » et « MERCI ! ».

Cet été, et après plus de vingt ans de travail consciencieux au sein du Conseil communal de notre commune, c'est M. Georges-Henri Débois qui a mis fin à son mandat de conseiller.

Nous lui souhaitons tout le meilleur pour ses projets futurs, et nous le remercierons officiellement lors de l'assemblée communale de décembre.

Suite à ce départ, c'est avec M. Thomas Demierre que nous avons désormais la chance de pouvoir travailler, toujours dans ce même esprit de collégialité. Nous sommes ravis de cette belle collaboration qui se perpétue.

Je vous souhaite un bon moment de lecture avec ce déjà 29^e numéro de notre journal communal.

Ursula Hugi

● LES GENS D'ICI

Entrer à l'Ichu c'est partir ailleurs



Les Escape Games sont des jeux d'évasion grande nature en équipe, venus d'Asie. Pour espérer sortir d'une pièce, il vous faudra trouver la clé de sortie et ceci en moins de 60 minutes.

L'Ichu, est un Escape Game situé à Semsales, qui vous propose de rentrer dans trois différents univers, comme un voyage dans le temps, la visite d'une célèbre confiserie ou l'enquête 1623.

En plus de l'emplacement de Semsales, l'Ichu dispose également d'une succursale à Romont, où vous trouverez quatre autres salles d'évasion.

Chaque salle est conçue pour offrir une immersion totale grâce à des décors soignés, des bruitages et des musiques d'ambiance.

Les Escape Games mettent l'accent sur la collaboration et la réflexion. Les participants doivent faire preuve d'observation, de logique et de communication pour résoudre les différentes énigmes et trouver la clé de sortie. Que vous soyez en famille,

entre amis ou collègues, l'Ichu vous propose des expériences sur mesure.

Les mercredis sont spécialement réservés aux enfants de 7 à 12 ans. Ils peuvent profiter pleinement de versions pensées pour eux.

En plus des Escape Games, l'Ichu organise des « murder-parties », des soirées hypnose, des combinaisons « escape et repas » ainsi que des célébrations d'anniversaires.

Caroline et Steve Berset, les propriétaires de ce lieu, continuent d'innover et d'offrir des expériences inoubliables à leurs visiteurs.

D'ailleurs, ils travaillent déjà sur de nouvelles aventures extérieures et le changement de leur plus ancienne salle « Le couloir du temps ».

VM

Un coup de neuf dans la cure de Saint-Martin

La cure de Saint-Martin a presque toujours été habitée par un prêtre. En janvier 2017, pour des raisons de santé, le dernier qui s'y trouvait, l'Abbé Jean-Marie Peiry a dû entrer au home St-Joseph. Le conseil de paroisse, soutenu par l'assemblée générale, s'est alors décidé à rénover ce bâtiment qui était dans un état vétuste. Le bureau d'architecture Atelier 78 à Châtel-St-Denis a été retenu pour faire une étude de transformation. Ce bâtiment étant inscrit dans le registre des Biens Culturels du canton, il nous a fallu environ deux ans de pourparlers pour trouver un accord commun, ce qui a retardé considérablement le projet. Nous avons été obligés de garder plusieurs éléments du bâtiment ainsi qu'une bonne partie des boiseries et notamment la magnifique charpente que nous avons laissée apparente.



C'est seulement le 16 janvier 2019 que le projet définitif nous est parvenu. Du retard a aussi été pris à ce moment-là à cause de la période Covid et c'est au printemps 2023 que les travaux ont enfin pu débuter. Lors des appels d'offres le conseil de paroisse a été attentif à l'attribution des travaux à des entreprises locales qui nous ont donné entière satisfaction.

Après des mois de travaux et une multitude de rendez-vous de chantier, c'est au début de cet été que 4 appartements ont vu le jour et ont pu être mis en location. Un 4,5 pièces occupe les combles et une partie du 1^{er} étage. Et 3 appartements de 2,5 pièces, se trouvent l'un au 1^{er} étage, un autre au rez-de-chaussée et un dernier au sous-sol. Une magnifique salle pour la paroisse a été créée dans l'ancien bureau au rez-de-chaussée. Pour cette pièce nous avons gardé les anciennes armoires d'angle ainsi que les boiseries. Nous avons aussi conservé l'ancien plafond ainsi que le plancher, ce qui ajoute du cachet à ce lieu.

Actuellement tous les appartements sont occupés et les locataires peuvent aussi profiter des coins verts aménagés dernièrement. Au mois de juin, le conseil de paroisse avait envisagé de faire une journée portes ouvertes mais malheureusement la mauvaise météo du printemps a retardé les travaux et les premiers locataires étaient déjà installés. Ces quelques photos vous permettront



de vous faire une petite idée. Nous sommes contents du résultat final et fiers d'avoir pu donner un coup de neuf à cette vieille bâtisse. Le coup d'œil depuis Le Jordil sur notre beau village de Saint-Martin n'en est que plus embelli !

Raphaël Monney,
président de Paroisse



La fabrication du gruyère à la fromagerie de Chesalles

Nous avons la chance d'habiter dans une région qui produit du fromage. La fromagerie la plus proche se trouve juste à la sortie du village en bord de route en direction d'Oron, c'est la fromagerie de Chesalles. Le maître fromager David Dumas y officie depuis 2011. Auparavant employé à la fromagerie de Mézières, il envisageait d'être son propre chef lorsque la Société de Laiterie de Chesalles met sa laiterie en soumission. Il est alors choisi comme exploitant pour la fromagerie c'est à dire qu'il loue les bâtiments, qu'il utilise les contingents de lait produits par les membres de la Société de Laiterie mais qu'il est seul chef à bord pour la production des fromages. La fromagerie étant adhérente de la filière du gruyère AOP, elle est soumise à un cahier des charges très strict pour pouvoir produire du gruyère. Nous allons découvrir les différentes étapes de sa fabrication.

Les vaches sont traitées deux fois par journée et le lait est livré directement à la laiterie le matin entre 7h00 et 7h30 et le soir entre 18h30 et 19h00. Le volume de lait varie avec les saisons, on a par exemple plus de lait au printemps, ce qui est lié à différents facteurs comme la qualité de l'herbage, le stade de lactation des vaches, etc. Il faut, selon les saisons, entre 360 et 400 kg de lait pour faire un gruyère d'environ 35 kilos.

Lorsque le lait est réceptionné, il est pesé car il est acheté au paysan en kilo de lait. Le matin le taux de matières grasses est réglé, c'est à dire qu'on centrifuge le lait pour recueillir une partie de la crème. Ensuite on commence à chauffer les immenses cuves en cuivre et on ajoute le lait du matin à celui du soir précédent, tout en y incorporant des bactéries lactiques. Ce sont elles qui vont donner l'arôme du fromage et permettre son acidification. Cette étape prend entre 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la température de 31° soit atteinte. On arrête alors le chauffage et on y met la présure, qui est composée d'enzymes qui vont dégrader les protéines du lait et le faire coaguler. La présure est mélangée au lait à l'aide d'énormes palles, les brasseurs, qui font que le lait passe de son stade liquide en une phase plus épaisse un peu comme du yaourt ferme. On le laisse alors durcir un moment puis on commence à remuer la masse avec un outil appelé « tranche-caillé ». C'est la précision de la vitesse du décaillage et de la grosseur du grain qui donne la différence de qualité d'un fromage et qui fait qu'on obtient un fromage plus ou moins ferme, au grain plus ou moins gros.

Ensuite on chauffe à nouveau cette masse jusqu'à 57° pendant environ 40 min. et on refait un brassage. Lorsque la qualité voulue est atteinte, toute la masse est aspirée par une pompe et déversée dans des moules percés de trous d'où le petit-lait, c'est à dire le résidu liquide de la coagulation, peut s'écouler. Un programme



de pressage géré numériquement va ensuite presser ces masses jusqu'au lendemain. Tout le petit-lait s'écoule de la masse et l'acidification se fait sous la presse. À ce moment-là, les bactéries ont dégradé tout le lactose du lait pour le transformer en acide lactique (ce qui fait qu'un gruyère est sans lactose et peut être mangé par les personnes intolérantes au lactose). Le pressage se fait en plusieurs étapes avec de plus en plus de pression, du dépressage et des retournements de la masse jusqu'à ce que l'on obtienne un fromage compact. Ceux-ci sont ensuite descendus dans un bain de saumure de sel qui va aider le fromage à faire sa croûte et ils y resteront 24 heures. La fabrication du fromage est terminée et ils sont alors mis en cave pour l'affinage.

La cave de la fromagerie de Chesalles a été modernisée il y a une dizaine d'années et la majorité des opérations s'y effectuent maintenant automatiquement. Autrefois, lorsque tout se faisait à la main c'était du travail pénible et répétitif et un seul employé ne s'occupait que de cette opération. Les 10 premiers jours de leur vie, les fromages sont frottés tous les jours avec de l'eau salée par un robot, qui les tourne et retourne. Cette étape est importante afin la croûte puisse s'installer correctement. Les 3 semaines suivantes ils sont traités 3 fois par semaine puis plus que deux fois. L'affinage est la période de maturation du fromage, celle qui lui permet de développer tous ses arômes. Pour obtenir un gruyère doux, il faut au minimum 6 mois d'affinage, pour un misalé entre 8 et 9 mois et pour un gruyère salé plus d'une année.

À Chesalles est fabriqué essentiellement du gruyère mais aussi du délice de Chesalles, de la raclette, du campagnard, du sérac, des tommes fraîches, du beurre, de la crème double et des mélanges de fondue. En tant que membre de la filière AOP du gruyère, la fromagerie est obligée de vendre son gruyère sous contrat à un affineur, en l'occurrence à Mifroma à Ursy, qui est propriété du groupe Migros. Néanmoins, un petit pourcentage peut être conservé et proposé à la vente directe dans le petit magasin de la laiterie où la clientèle de la région peut venir les acheter. Quel plaisir d'avoir ainsi, à portée de main, ces excellents fromages résultats du long et patient travail de l'équipe de David Dumas. Autant les habitants de la région se réjouissent de pouvoir acheter ainsi ces fromages, autant l'équipe fromagère remercie les clients de leur fidélité tout au long de l'année.

CS



Heures d'ouverture du magasin de la laiterie :

Lun - Ven
6:30 - 11:30
17:00 - 19:00

Sam - Dim
8:00 - 11:00
17:00 - 19:00

L'art du café à la Verrerie

Torpedo Coffee est une entreprise artisanale spécialisée dans la torréfaction de café biologique et éthique.

Sa fondatrice, Lucie Adisson, travaille depuis plus de 15 ans dans le monde du café. En 2018, elle quitte un poste confortable pour se lancer dans cette aventure, estimant que les changements sont difficiles à apporter dans les grandes industries.

Elle est piquée par le virus du café artisanal lors de visites à de petits torréfacteurs. Lucie a alors envie d'amener sa propre impulsion sur ce marché et d'être plus proche des producteurs et des consommateurs. Elle installe son entreprise dans les anciens ateliers de Jean Tinguely.

Torpedo Coffee torréfie des cafés du monde entier (Brésil, Népal, Afrique, Amérique latine...). Ils présentent une base de cinq assemblages et produisent des variétés spéciales occasionnellement selon leurs trouvailles. Comme le vin, ils apprécient de découvrir des grands crus. Le café est toujours très frais, car ils torréfient en fonction du débit de leur commerce.

Leurs ventes sont essentiellement pour la restauration et leurs produits sont disponibles en divers points de vente (magasin en vrac, épicerie fine, produits locaux,...) Durant le Covid, un self-service a été mis en place permettant de trouver du café à toute heure. Vous pouvez acheter ces produits dans leur atelier, en magasin ou commander sur leur site : www.torpedocoffee.org

Torpedo propose également des formations pour professionnels : cours de barista, latte art, torréfaction, complément pour serveur, etc. ainsi que des ateliers « découverte » pour tout un chacun. Vous trouverez différentes dates sur leur site.

Cette entreprise n'a pas fini de se développer, elle est aussi en train de monter un projet de thé biologique suisse cultivé sur le Gibloux, appelé Gibloux Hill's.

VM



20 ans de la fusion

Dix ans que la dernière fête de fusion des communes a eu lieu. Il était donc normal de marquer le coup, dix ans plus tard, pour célébrer le 8 juin dernier les vingt ans de mariage entre Besencens, Fiaugères et Saint-Martin.

La fête se devait d'être différente de celle de 2014. Quels lieux choisir ? Quels pourraient être les orateurs ? Qu'offrir à nos concitoyens et invités ? Quelles activités proposer ? Pour cela, au début de cette année, le Conseil communal a créé un groupe de travail qui s'est réuni à plusieurs reprises, composé des membres du Conseil communal ainsi que de plusieurs concitoyens, tous bénévoles. Les tâches ont été réparties entre tous les membres de ce groupe qui ont ainsi pu proposer divers lieux et activités. Les discours des orateurs et l'apéritif ont eu lieu au banc de la fusion, le repas en toute simplicité dans la salle polyvalente et la partie récréative s'est déroulée avec la Fanfare l'Avenir et un accueil par les cors des Alpes. Tout cela avec la possibilité de rallier les deux sites en calèche.

Malgré un temps menaçant toute la journée, aucune goutte de pluie n'est venue perturber cette belle journée qui a débuté par un apéritif associé à la partie officielle, en présence de



Monsieur Adrian Brügger, président du Grand Conseil, de Monsieur Didier Castella, Conseiller d'Etat en charge de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts, Monsieur François Genoud, Préfet de la Veveyse et Madame Ursula Hugi, Syndique des lieux.

Une fois la partie officielle terminée, les personnes inscrites au repas ont été invitées à se rendre à pied ou en calèche (synonyme de mobilité douce) à la salle polyvalente de Saint-Martin, où une soupe du chalet leur a été servie. À la fin du repas, la fête s'est poursuivie dans la soirée autour de la tonnelle aménagée pour l'occasion, sur la place devant l'administration communale.

Prochaine fête de la fusion des communes d'ici cinq ans pour les vingt-cinq ans... ? dix ans pour les trente ans... ? Il nous reste encore un peu de temps pour cette réflexion !

Merci à vous toutes et tous qui avez fait de cette journée une belle réussite et un tout grand merci à toutes les personnes qui ont œuvré de près ou de loin à son organisation et à son bon déroulement.

CBO





27^e Giron des jeunesses veveysannes

Du 14 au 18 août a eu lieu le 27^e Giron des jeunesses veveysannes sur les hauts de Besencens. A cette occasion, ce sont près de 20'000 personnes qui ont afflué sur la place de fête du mercredi au dimanche.

Le thème du Giron était « Globe en fêtes » et c'est sur un magnifique site de 130'000 m² dont 25'000 m² dédiés à la place de fête, superbement décorée, qu'ont œuvré les quelques 1300 bénévoles et que se sont affrontées les 40 équipes des différentes sociétés de jeunesse sur les 8 jeux concoctés par les organisateurs.

La fête a débuté le mercredi soir par l'ouverture du Giron et une soirée DJ sous la tonnelle. Le jeudi a eu lieu le « méga loto » auquel environ 1300 personnes ont pris part. Les participants au souper-concert du vendredi ont pu profiter d'un délicieux repas servi sous la cantine, suivi d'une mémorable prestation du groupe BACK:N:BLACK - The Girls Who Play AC/DC dans une ambiance de folie ! Le samedi matin les spectateurs ont assisté à un très beau cortège, avec des chars de qualité et spectaculaires. Heureusement, tout cela sans aucune goutte de pluie. Les joutes se sont tenues durant toute la journée du samedi et du dimanche. Malheureusement, la météo du dimanche a empêché le show de voltige aérienne prévu d'avoir lieu. Mais la journée s'est malgré tout très bien déroulée et s'est terminée en apothéose avec la remise des prix.

Il aura fallu près d'une année et demi de travail à la jeunesse les Globe-trotters de Saint-Martin, au comité d'organisation et aux différentes commissions pour mettre sur pieds ce Giron. Le résultat fut à la hauteur du travail fourni et les organisateurs peuvent être fiers de cette magnifique et mémorable fête. Bravo et merci également à tous les bénévoles sans qui rien n'aurait été possible.

SM

Photos: Julie Borcard





ODE: Ordonnance sur la Dissémination dans l'Environnement

Celui qui y a déjà été sensibilisé sait que le laurier-cerise fait partie des plantes problématiques. Aussi appelé laurelle, il est très répandu dans nos jardins, aux abords desquels on le trouve sous forme de haie au vert permanent.

Il fait pourtant partie d'une longue liste de plantes jugées indésirables dont la confédération vient tout juste d'interdire la vente et l'utilisation (ODE depuis le 1^{er} septembre 2024).

La raison? Qu'elles soient indigènes ou néophytes (= exotiques, introduites par l'humain intentionnellement ou non), les plantes sont dites problématiques lorsqu'elles

- « - se propagent dans certaines régions,
- évincent les espèces végétales (indigènes),
- créent des dommages aux surfaces agricoles et forestières
- sont un danger pour hommes et animaux »

[DIAF, présentation formation continue du 18.06.2024 Grange-neuve].

Vous avez peut-être déjà aperçu, en bordure de chemin ou de forêt, dans nos prés ou le long d'un cours d'eau, de grandes plantes aux jolies fleurs roses ou d'autres aux lumineux plumoux jaunes. Certaines sont repérables à leurs feuilles exceptionnellement grandes (en forme de cœur) et leurs plumoux de fleurs blanches. D'autres, comme la vergerette annuelle ont l'air d'inoffensives fleurs du genre pâquerettes sur des tiges élevées.

Un de leurs points communs est souvent une capacité à se disperser et se multiplier de manière très efficace et rapide. Les unes par l'éjection au loin (jusqu'à 20 m. parfois) d'un grand nombre de graines, les autres par la production de rhizomes dont il est difficile de se débarrasser car chaque petit bout de racine donne une nouvelle pousse! Par ces capacités (parmi d'autres), elles concurrencent et vont jusqu'à évincer la végétation indigène et nuisent donc à la diversité biologique des endroits concernés.

C'est pourquoi il est très important de les éliminer dans les règles : les parties qui peuvent se propager (fleurs, graines, parfois racines) doivent être incinérées dans les ordures ménagères. Ceci est par exemple valable pour les laurelles

En Suisse, 88 espèces sont considérées comme invasives, menaçant la biodiversité de nos champs.

Outre les forêts, bords de route et de lignes de chemins de fer, les jardins privés et les surfaces agricoles sont des zones à risque de contamination élevée.

L'entrée en vigueur le 1^{er} septembre dernier de l'Ordonnance sur la dissémination est liée à des mesures d'accompagnement :

Dans le cadre de la stratégie biodiversité du canton, le SFN (Service des Forêts et de la Nature) et le Musée d'Histoire Naturelle de Fribourg proposent un portefeuille d'actions pour la biodiversité en milieu bâti avec des mesures subventionnant

- le remplacement des haies monospécifiques (lauriers cerises, thuyas...)
- le remplacement d'arbres invasifs (robiniers, vinaigriers...)
- la mise en place d'étangs ou de plantes grimpantes en façades
- la plantation d'arbres ou de haies, etc.

L'Institut agricole de Grange-neuve propose aussi son aide aux communes pour la mise sur pied d'un plan d'action communal, l'organisation de séances d'information et de sensibilisation ou autres projets pro-actifs. [tiré de présentation formation continue du 18.06.2024 Grange-neuve]



www.energie-environnement.ch/maison



www.fr.ch/diaf/sfn/biodiversite-en-milieu-bati



Laurelle



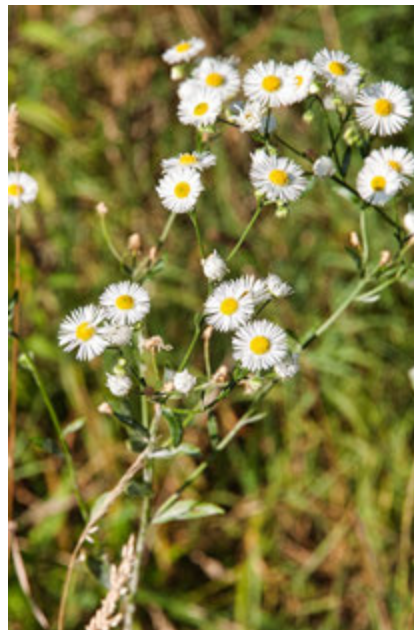
Solidage



Ambroisie



Balsamine



Vergerette



Budleia, arbre à papillon



Renouée du Japon



Berce du Caucase



Ailante




L'échoppe où tu trouveras un Coffee Shop,
du vrac, des cosmétiques, des pépites
culinaires et de l'artisanat... tout ça avec
un sourire accueillant!

K-Fées • Grand-Rue 62 • 1618 Châtel-St-Denis

Venez découvrir les nouveautés
automnales



Boutique
Homme & Femme

www.newance.ch
À Oron-la-Ville

RAIFFEISEN

Création
Transformation



Stéfan Molloyres

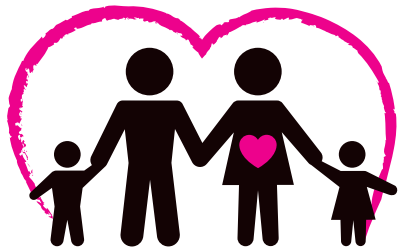
molloyres
concept

Architecture - Direction travaux - Ent. générale



079 916 24 57 St-Martin FR

moco.ch



Entre-Nous
MATÉRIEL DE PUÉRICULTURE

Route de Palézieux 13, 1610 Oron-la-Ville
www.boutique-entre-nous.ch



Boutique Cadeaux
L'Envie.ch

Route de la rougève 46
1623 SEMSALES
078.629.88.42
www.lenvie.ch
cecile@lenvie.ch

Lundi, Mercredi,
Vendredi
10h - 12h / 13h - 17h

Des nouvelles du Sentier des Arbres

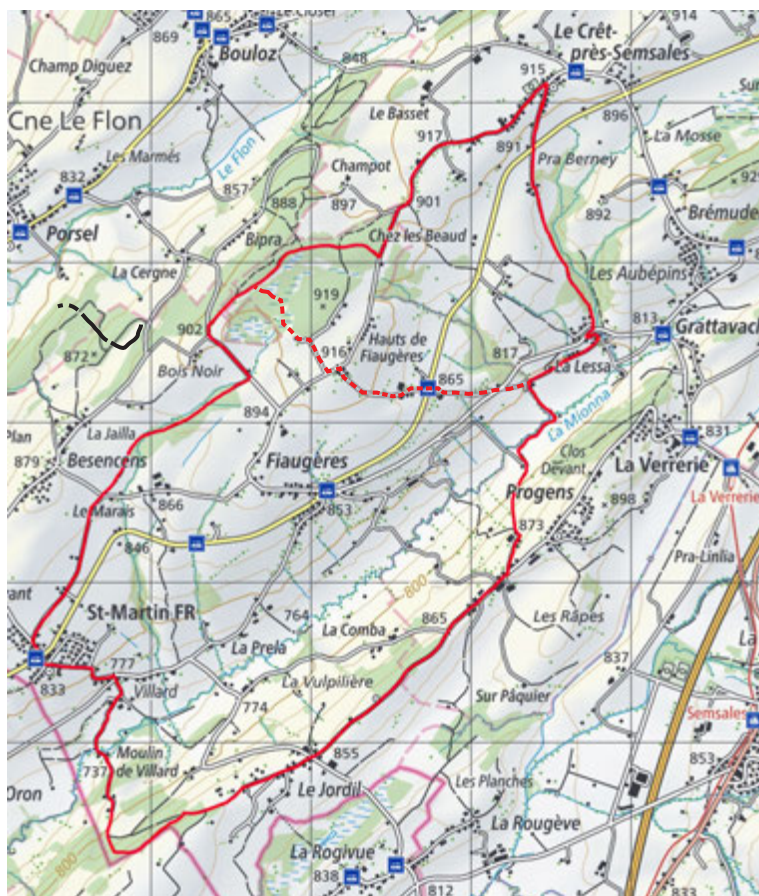
Evolution du Sentier des Arbres : un nouveau parcours raccourci est en cours de balisage.

Le Sentier des Arbres est bien fréquenté et nous recevons de nombreux éloges des randonneurs. Toutefois le souhait d'avoir des options de raccourcis nous a été communiqué. Afin de rester dans la même catégorie de chemin, une variante de parcours partant de Grattavache directement vers les Hauts de Fiaugères a été planifiée. Cependant une passerelle à piétons pour enjamber le ruisseau du Chevillard, au lieu-dit Clos Dey de Grattavache, était nécessaire. Celle-ci a été financée par la commune de Saint-Martin et a été mise en place par la corporation forestière durant l'été 2024.



Ce nouveau parcours permet de créer deux boucles : celle pour les promeneurs partant de Saint-Martin est longue de 12 km et celle pour les promeneurs depuis Le Crêt et les Hauts-de-Fiaugères est de 7,5 km, le tout au lieu des 15 km du sentier complet.

Le tronçon exact qui traverse les tourbières, près du Parcours Vita, n'est pas encore entièrement défini. Il dépendra des travaux du biotope en cours de réaménagement et sera adapté au fur et à mesure de l'avancement de ceux-ci. Des



aménagements futurs comme des observatoires pour la faune aquatique et les oiseaux seront aussi possibles.

Sécurité du sentier des arbres : panneaux d'informations installés

Le tronçon du Sentier des Arbres qui va de Progens à Grattavache et qui permet d'admirer le Vainqueur, traverse un pâturage occupé

habituellement par des vaches allaitantes. La traversée peut présenter un certain danger en cas de comportement inadéquat. Dès lors des panneaux d'informations ont été mis en place aux deux extrémités du pâturage afin d'informer les randonneurs sur les comportements appropriés face au bétail.

Promotion et visibilité du Sentier des Arbres : RTS, randodze.ch

La diffusion d'une vidéo de 2,5 min. consacrée au Sentier des Arbres et présentée au Téléjournal de 19h30, le 16 mars 2024, a fait connaître notre région à un large public romand et a motivé de nombreuses personnes à venir découvrir le sentier.

D'autre part, le châtelais responsable du site de randonnée www.randodze.ch nous a fait l'honneur d'ajouter le Sentier des Arbres comme la 300^e randonnée de son site. Ces différentes actions ont été d'une efficacité certaine dans la promotion de notre sentier.





Méli è Pankouè – 9^e épisode partie 1

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

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

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

Bonne lecture ! Anne Marie Yerly

Chi ke l'a pâ yu Pankouè è Méli l'ou j'inbriyâ a la fêre, delon pachâ l'a onkora ôtyè a aprindre. Frè rajâ, le tsapi chi l'oroye, Pankouè tinyè lè lachè, è du tin j'in tin èhyia-tâvè avu che n'èchkourdyâ, chon parpinyon kemin dejê. Pankouè l'avi chè balè tsôthè dè frotson è ouna blouje bleuve. Dèkouthè li, Méli, frètse è rodze chinbyâvè n'a rouja apèdyâ a n'on grâta-ku. L'avi on karakô dè chèya è on piti chatsotè dzôno a la man. L'èga nêre danhyivè din lè lemon, on ponpon ou bori è lè chenô de la gelotyère chenayivan kemin po chenâ in l'anâ dè Pankouè è dè Méli. Tobi, Kechto, Guchte è Juchtin dèvan lou méjon lè j'an yu fronâ è du yin, la viye Nannèta, on motyâ a la man l'ou fajè « a rêvère » ! Pankouè rijolâvè dèjo cha mouchtatse grije, chè tinyè bi drè è ch'inchintè pâ dè benéje. Méli, le krouye burita, dejê rin è moujâvè intrè-li.

Chon arouvâ a Friboua chu le kou dè djij'arè. L'an dèboralâ d'avô dou Tiyo è chon jelâ bère kartèta, po fère a pachâ la putha. Apri, chon jelâ avô la Bâcha-vela. Pankouè l'a ginyi lè vatsè, lè modzon, lè tourè, lè bà, lè fayè ; Méli chè trâgâye outoua di piti kayon ke vouilâvan è ke ronnavan la kuva règougiya. Pê vè midzoua, chon jelâ goutâ inthin-byo din on kabare. Chè chon balébin gouèrnâ, dato de la choupa è dè la tsê frètse, l'an bu ouna botoye dè Nout-sathi. Ma Méli keminhyivè a trovâ ke chon Pankouè vinyiè on bokon réchèta. A la pyèthe dè li dre di galèje réjon è de la kortijâ adrè, chavè rintyè li dèmandâ ti lè kâr'd'ara : « Kemin tè va ? » Méli rèpondè : « Bal-é-bin ! » Du goutâ chon jelâ ché ou lé, din lè kâfé dèvejâ avu chti'che ou l'ôtro. Pankouè, le motyo l'a volu dzuyi on litre avu trè brakayon dè Varvalanna. Outoua di trâbyè di j'ôtro danhyivan, tsantâvan, ch'inbranchivan è ch'anyiatâvan. Méli chintè di budzon amon lè piôtè. Kan l'a j'ou choche yu, Méli, ke ch'innoyivè a pèri, l'a pâ rigenâ grantin ; è Pankouè le binocleournè chè trovâ to cholè...cha miya lèvi, nyon chavè yô ! Pankouè l'a bi j'ou atindre, gugâ, irè balé-bin piantâ. La dzenyièta irè in tsan. Pouro Pankouè !

Tyè-the chin, chè dejê le Pankouè ? Yô pou-the ithre ? Yô kore ? Tyè ke fâ ? Pyorintè irè inke, achetâye dèkouthè mè, la pièthe l'è adi tsôda ! Chebaya che lè pèrdya. L'è poutithre in vi dè mè tsèrti. Poutithre bin ke l'è tyè a la kanpina ! Kemin fère po bin fère ?

Celui qui n'a pas vu Pankouè et Mélie s'en aller à la foire, lundi passé, a encore quelque chose à apprendre. Frais rasé, le chapeau sur l'oreille, Pankouè tenait les guides, et de temps en temps faisait éclater son fouet, son parpignon comme il disait. Pankouè avait ses beaux pantalons de drap brun et une blouse bleue. À côté de lui, Mélie, fraîche et rouge, on aurait dit une rose collée à un gratte-cul. Elle avait une blouse de soie et un petit sac jaune à la main. La jument noire dansait dans les limonnières, un pompon au collier et les clochettes de sa grelottière sonnaient comme en l'honneur de Pankouè et de Mélie. Tobie, Christophe, Auguste et Justin devant leurs maisons les ont vus passer en faisant du bruit et très vite, de loin la vieille Nannette, un mouchoir à la main leur faisait « au revoir » ! Pankouè souriait derrière sa moustache grise, il se tenait bien droit et ne se sentait pas de bien-être... Mélie, la vilaine cane, ne disait rien, elle pensait en elle-même.

Ils sont arrivés à Fribourg sur le coup des 10 heures. Ils ont dételé en dessous du Tilleul et sont allés boire un quart, pour faire passer la poussière. Après, ils sont allés en bas à la Basse-Ville. Pankouè a guigné les vaches, les génisses, les taures, les taureaux, les moutons ; Mélie s'est traînée autour des petits cochons qui criaient et qui grognaient, la queue en tire-bouchon. Vers les midi, ils sont allés dîner ensemble dans un restaurant. Ils se sont bel et bien goinfrés, avec de la soupe et de la viande fraîche. Ils ont bu une bouteille de Neuchâtel, mais Mélie commençait à trouver que son Pankouè devenait un peu scie. En place de lui dire de gentilles choses et de la courtoiser comme il faut, il ne savait que lui demander tous les quart d'heure : « Comment vas-tu ? ». Mélie répondait : « Bel et bien » ! Après le dîner ils sont allés ici et là, dans les cafés parler avec celui-ci ou l'autre. Pankouè, le benêt a voulu jouer un litre avec trois individus louches de Varvalanna. Autour des tables d'autres dansaient, chantaient, s'embrassaient et se caressaient. Mélie sentait des fourmis monter ses jambes. Quand elle eut vu cela, Mélie qui s'ennuyait à périr, n'a pas bringué longtemps ; et Pankouè, le binocle fini s'est trouvé tout seul... sa miette partie loin, nul ne savait où ! Pankouè eut beau attendre, guigner, il était bel et bien planté. La poulette était au champ. Pauvre Pankouè !

Qu'est ceci, que se disait Pankouè ? Où peut-elle être ? Où courir ? Que fait-elle ? Il y a un moment elle était là, assise à côté de moi, la place est encore chaude. Je me demande si je l'ai perdue. Elle est peut-être en train de me chercher. Peut-être bien qu'elle est aux toilettes ! Comment faire pour bien faire ?

Assemblée communale du 14.05.2024

Compte de fonctionnement

Le précédent exercice comptable boucle sur un bénéfice de CHF 653'340.19. Il est purement comptable car nous subissons encore les effets du passage à MCH2.

Ce montant excédentaire est principalement dû à la déduction de la part de la dissolution de la réserve de réévaluation du patrimoine, de la dissolution de provisions excédentaires qui a permis de générer des produits extraordinaires, de la provision pour la recapitalisation de la caisse de pension des employés ainsi que par des recettes supplémentaires au niveau des impôts ordinaires et spéciaux.

Demande de crédit supplémentaire à l'investissement canalisation «Champ-Riond» protection des eaux claires et usées

Suite à divers imprévus, une demande de crédit supplémentaire de CHF 100'000.00 a été soumise et acceptée par l'assemblée communale.

Election d'un nouveau membre à la commission de naturalisation

Suite à la démission de Monsieur Bernard Gobet à la commission des naturalisations, Monsieur Pierrick Pilet domicilié à Besencens a été élu comme nouveau membre.

Démission de Georges-Henri Débois, Conseiller communal au 30 juin 2024

Après plus de 20 ans au service de notre collectivité, Monsieur Georges-Henri Débois a souhaité quitter le Conseil communal le 30 juin dernier. Les remerciements officiels auront lieu lors de l'assemblée communale de décembre 2024. Depuis le 1^{er} juillet, c'est Monsieur Thomas Demierre, élu tacitement, qui le remplace et qui a repris le dicastère vacant des finances.



Infos diverses

Moloks

Depuis le début de cette année, huit Moloks sont en service sur l'ensemble du territoire communal. Le conseil communal vous informe qu'en cas de panne, il n'est pas permis de déposer ses poubelles devant celui-ci et vous invite à bien vouloir vous rendre vers un des sept autres Moloks en service afin d'y déposer vos déchets.

Transports publics

Dès le 15 décembre 2024 une nouvelle ligne TPF (N° 496) verra le jour avec un départ de la Gare de La Verrerie direction Le Crêt-près-Semsaes, Fiaugères, Besencens (Clos Devant), Saint-Martin Village, Le Jordil, La Rougève, Châtel-St-Denis Centre sportif et Châtel-St-Denis Gare. Le trajet s'effectuera dans les deux sens. Les élèves du cycle d'orientation de la Veveyse pourront utiliser cette ligne pour s'y rendre. La liaison sur Oron-la-Ville reste desservie par Car Postal mais s'arrêtera et partira de Saint-Martin en passant par Besencens (Clos Devant).

Au niveau des CFF, un renforcement des cadences aura lieu à et au départ de la gare d'Oron (Oron-le-Châtel) en direction de Lausanne et Fribourg.

Plus d'information sur les lignes et horaires sur www.tp-info.ch et dans le bulletin d'informations communales qui paraîtra prochainement. Pour les élèves de notre commune scolarisés à Châtel-St-Denis, des informations du Cycle d'orientation de la Veveyse leur parviendront avant la mise en service de la ligne N° 496.

CBO

L'équipe rédactionnelle :

Cédric Borer (CBO)
Daniel Currat (DC)
Charlotte Fisler (CF)
Valérie Madorin (VM)
Sylvie Maillard (SM)
Christine Simac (CS)

Ce journal est avant tout le vôtre.

Nous attendons vos réactions, vos commentaires et suggestions mais surtout aussi vos contributions diverses pour les numéros suivants !

journal@saint-martin-fr.ch

Le livre historique sur Saint-Martin FR est en vente à l'administration communale au prix de CHF 70.- Possibilité d'envoi avec frais de ports en plus

Les Clubs-service actifs en Veveyse

Après la Jeune Chambre Internationale de la Veveyse puis le Rotary Club Châtel-St-Denis et le Kiwanis Club Châtel-St-Denis/Les Paccots, c'est au tour du Lions Club La Veveyse de se dévoiler dans cette édition du Journal, pour terminer notre série sur les Clubs-service.

SM



Monsieur Eric Maillard, past-président, nous présente son club-service.

Le **Lions Club La Veveyse** a été fondé le 19 novembre 1994. La mixité du club a été acceptée cet été par ses membres. Le club compte actuellement 35 membres.

Expliquez en quelques mots quelle est l'utilité de votre Club-service, d'une part envers la société en général et d'autre part pour ses membres ?

Le Lions Clubs International (LCI) est la plus grande organisation humanitaire au monde. Ses 1,4 million de membres répartis dans plus de 48'000 clubs, sont actifs dans plus de 200 pays.

Les Lions se réunissent régulièrement pour entretenir leur amitié et s'engagent bénévolement en faveur des personnes défavorisées, de l'environnement et du bien commun.

Le Lions Club Veveyse organise des événements afin de récolter des fonds pour soutenir des associations ou des jeunes de la région.

Chaque mois nous avons un lunch à midi et une sortie avec visite d'entreprise ou conférence en rapport avec la profession ou le thème choisi par le Président pour l'année en cours (changement de Président chaque année). Pour 2024-2025 c'est M. Christophe Martignoni qui préside le Club.

Quelles sont les principales actions/activités du Club (2024-2025) ?

- Au printemps organisation de la journée Economie et Jeunesse. Cette année les bénéficiaires du don remis suite à cette journée ont été les samaritains fribourgeois pour leur projet «Help» dédié à la formation des jeunes au secourisme.
- Tenue d'un stand au marché artisanal de Châtel-St-Denis en juin.
- Fabrication et vente de vin cuit en septembre
- Sortie annuelle avec quelques résidents de La Belle Etoile.
- 2024 marque les 30 ans du club.
- 2025: organisation de la remise du Prix Interclubs (prix remis par les Clubs-service).

Quel est/quels sont l'/les événement/s marquant/s de votre Club-service durant ces dernières années (mise sur pieds de manifestations, soutiens importants apportés à une cause, etc.) ?

La Journée de l'Economie et de la Jeunesse est un événement marquant qui a été instauré par le Lions Club. Durant cette journée les entreprises de la région se présentent aux jeunes du CO de la Veveyse dans un « comptoir des métiers ».

Ensuite une conférence est organisée pour les élèves et les entreprises participantes.

Nous avons eu la chance d'accueillir comme orateurs ces dernières années:

- 2024: Pascal Meyer, le patron de QoQa
- 2023: Yvan Bourgnon, le célèbre navigateur
- 2022: Nicolas Bideau, ambassadeur de Présence Suisse
- 2019: Paul Such, expert en sécurité informatique

Cette journée rencontre toujours un grand succès.

La fabrication du vin cuit est également une activité qui nous tient à cœur. C'est aussi l'occasion de rencontrer la population et de leur expliquer nos buts. La vente du vin cuit nous permet d'offrir un soutien à diverses associations, par exemple :

2024: La SENEC « Société des ENfants des EColles » de Bossonnens

2023: La pré-maîtrise et la maîtrise de Châtel-St-Denis (chœur d'enfants)

Chaque année nous participons à la remise du prix Interclubs dont les derniers bénéficiaires ont été:

2024: Malik Uldry a reçu 5000 francs pour soutenir son parcours en ski-alpinisme au niveau de la Coupe du monde.

2023: La Fondation Noah

2022: Athletica Veveyse

