



LE JOURNAL

Et de deux ...

A l'heure où les médias nous proposent trop souvent des nouvelles inquiétantes de par le monde, prenons le temps avec Le Journal.

Prenons le temps de nous arrêter, de nous pencher sur ce que nous appelons notre vie quotidienne, les gens qui font notre entourage, la vie de nos villages. Et on ne s'ennuie pas !

A lister les possibilités de portraits et autres articles à faire sur notre commune, on se dit que les gens de « chez nous » sont d'une richesse incroyable. Et cela vaut la peine de le faire savoir !

Une nouvelle fois, c'est un plaisir d'élaborer les pages du Journal. Les idées foisonnent. Ce bisannuel n'en est qu'à ses débuts, d'accord, mais tout porte à croire qu'il nous accompagnera encore sur de longs chemins...

Ce numéro 2 nous emmène tour-à-tour sur les traces du club de Scrabble de Saint-Martin ou en coulisses des activités du groupe « les Z'aps ». Nous découvrons les journées d'une apprentie en agriculture au Jordil et celles d'un jeune éleveur de chèvres à Besencens ou encore les émotions vécues par les écoliers lors d'une journée automnale en forêt à Fiaugères.



Histoire de ne pas oublier la vie « officielle » de la commune, nous faisons une incursion dans les deux dernières assemblées communales de l'année écoulée.

Au passage, nous adressons un petit clin d'oeil admiratif à une artiste-peintre de Saint-Martin et aux nonagénaires de l'année.

Une autre histoire, à la fois personnelle et publique, celle de « Tante Rosa » maîtresse de l'école primaire de Besencens et instigatrice des débuts de l'école enfantine à Saint-Martin.

Le voyage à travers nos villages se termine avec une page au goût de sel qui fait écho au mot du syndic sur la vie dans nos contrées enneigées.

Saint-Martin peut aussi être synonyme de carrefour des cultures, alors, si l'état de nos routes ne vous décourage pas totalement, n'oubliez pas les balades ! La marche, c'est bon pour la santé et vous pourrez en profiter pour aller à la recherche de notre point de vue insolite !

**Bonne route à travers notre commune
et sur les chemins de 2011**

Le mot du syndic

Chers concitoyens, chères concitoyennes,

Le Journal m'accorde un espace pour un petit éditorial qui me permet cette fois de vous annoncer un scoop : **cet hiver nous avons eu, et nous aurons encore (?) de la neige...**

Vous savez, cette matière blanche, froide, qui s'accumule un peu devant l'entrée de vos maisons lorsque le chasse-neige est passé, et qui vous oblige à prendre une pelle pour la dégager. Je sais, vous devez planifier vos horaires en conséquence et ce n'est pas agréable. Mais nous habitons une région où il y a toujours eu beaucoup de neige et ce sera encore comme ça pendant longtemps !

Je vous envoie donc ce petit message sous forme de boutade afin que vous soyez tolérants vis-à-vis des personnes qui s'occupent du déblaiement et qui se donnent beaucoup de peine. Ce n'est pas un travail facile, et vous obtiendrez plus facilement de leur part un petit service en étant polis et courtois, qu'en les agressant verbalement, comme c'est malheureusement le cas parfois.

D'avance merci pour eux, et bonne fin d'hiver à tous.

Eric Cornaro
Syndic

Programme de l'Union des Sociétés Locales

Avril 2011

- 8 Loto des Samaritains
- 16 Concert de la Fanfare
- 22 Soupe de Carême
- 25 Loto de la Fanfare

Juin 2011

- 2 Loto Holstein
- 4 Concert du Choeur-Mixte

Juillet 2011

- 8 Clôture scolaire

Activités du Groupement des Dames

Mardi 15 mars, 20h00 : Soirée conviviale à la salle de la Cure

Mardi 12 avril, 13h30 : Visite du Musée de l'orgue à Roche, inscription jusqu'au 31 mars, 5.- par personne

Mardi 17 mai, 20h00 : Cours de cuisine par Christophe Lacanne
Salle de bricolage, inscription jusqu'au 10 mai, 10.- par personne

Mardi 14 juin, 13h30 : Visite d'un jardin Pro Natura, Place du village Saint-Martin

Renseignements et inscriptions :

Béatrice Surchat : 021.907.94.50
Maribel Lacanne : 021.907.71.79
Suzanne Michel : 021.907.76.83

Administration communale

Place du Village 3
Case postale 48
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 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 le mercredi, le jeudi et le vendredi.

Nos remerciements à Catherine Vial, « livreuse à domicile » officielle !

Ordures ménagères

Les sacs poubelles sont ramassés **tous les mardis** aux points de collectes habituels.

Les rouleaux de sacs poubelles sont en vente auprès du bureau communal ou à la boulangerie-épicerie Philippe Maillard à Saint-Martin

Club de Scrabble dans notre commune *Les Mots en Veveyse*

Des mots, encore des mots, toujours des mots... des mots d'ici et des mots d'ailleurs, empruntés à toute la francophonie. Des mots savoureux du vocabulaire canadien ou des helvétismes. Des mots qui nous titillent, nous accrochent, qui provoquent une agréable contorsion des méninges. Mais les mots ne sont pas tout, encore faut-il développer un certain sens de la stratégie.

En club, nous ne jouons pas comme en famille. Le jeu est pratiqué en « duplicate ». Chaque joueur a sa propre grille et les lettres sont tirées sur ordinateur par l'arbitre de la partie ; ainsi chaque joueur bénéficie du même tirage et doit trouver son mot qui, posé sur sa grille, sera remplacé par le top (le meilleur mot possible) proposé par l'ordinateur.

Nul besoin d'être érudit ou intello pour jouer. L'envie de partager un bon moment de convivialité suffit ; l'âge n'est pas un critère non plus. Le jeu est un excellent moyen de travailler sa mémoire et le but est de progresser, non par rapport aux autres joueurs, mais par rapport à soi-même.

Le scrabble rencontre de plus en plus de succès auprès des jeunes et nous nous réjouissons du plaisir que prennent les élèves de St-Martin à participer au Scrabble-Sandwich proposé par notre club tous les deux vendredis lors de la pause de midi à l'école.

Pour les personnes qui ont la flamme de la compétition, de nombreux tournois sont organisés par la Fédération suisse de Scrabble.

En août 2011 se dérouleront à Montreux les 40èmes championnats du Monde de Scrabble francophone auxquels prendront part les plus mordus de tous les pays francophones.

Plus à notre portée, on trouve le championnat fribourgeois ou le tournoi des écoliers romands à Farvagny, et là encore, ce sont autant de belles rencontres avec les membres des autres clubs. Les membres de notre club peuvent également prêter main forte à l'organisation de ces manifestations.

Vous voulez en savoir plus, alors prenez contact avec :
notre présidente Suzanne Michel, tél. 021 907 76 83
ou avec Antoinette Maillard, tél. 021 907 88 32.

Les messieurs, peu représentés actuellement, sont les bienvenus !

Nous jouons tous les jeudis soirs à 19h30 à la « salle de bricolage » de la salle polyvalente.

Denise Lamoudru



Sortie du groupe de Scrabble au Musée du Jeu



Concentration lors du Scrabble-Sandwich



pour tous renseignements:
www.montreuxscrabble.ch





Millasson Electricité SA

www.mesa.ch



*Institut de Beauté
"ToP HarmoniE"*



GUINOT
Institut • Paris

Mireille Favre

Esthéticienne dipl.
école privée

☎ 021 907 66 45
☎ 079 776 89 33

Rue des Courtes Poses 32



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

**J.B.
DEMIERRE**
TRANSPORTS SA

RTE DE BULLE 7 – CP 65

1609 ST-MARTIN

T +41 (0)21 907 73 81

F +41 (0)21 907 93 76

jb.demierretransports@bluewin.ch



Garage Vial Sàrl

Mécanique automobile
Auto-électricité
Climatisation

1609 St-Martin 021/907.74.54



A. Rosselet S.A.

Châtel-St-Denis

Installation de Chauffage

Sanitaire et ventilation

021/948.76.05

rosselet-sa@bluewin.ch



case postale 46

1609 St Martin

Tél. + Fax: 026 918 53 90

Natel: 079 447 43 38

Natel: 079 447 41 32

Maçonnerie Sàrl

Les Zap's

Qui sommes-nous ?

Nous habitons toutes la commune de Saint-Martin et provenons de divers horizons. Nous nous sommes regroupées en 2008 : Marianne Geiger, Ursula Hugi, Maribel Lacanne, Françoise Merlo Yunis et Laurence Onrubia. Notre envie est de proposer des activités pouvant intéresser et réunir toute la population du village.

Quelles sont nos activités ?

Motivées par une envie de convivialité, nous avons mis sur pied **les Z'apéros** villageois, qui ont lieu les derniers vendredis soirs des mois de mai à septembre.

Toujours dans ce même état d'esprit, nous avons organisé deux **réveillons** villageois (2008 et 2010), une **paëlla** en 2009, des **soirées « jeux »** ainsi que deux **marchés « coffre ouvert »**.

Réveillon 2010

Nous avons eu le plaisir d'organiser un réveillon villageois à la salle polyvalente de Saint-Martin.

A cette occasion, Catherine Monney, Nathalie Cuendet, Suzanne Michel, Santi Iglésias ainsi que Thierry, Christophe, Mélodie et Germain Lacanne nous ont prêté main forte.

Ce Nouvel-An fut placé sous le signe de la simplicité et de la bonne humeur.

Nous avons apprécié la créativité de nombreux participants lors de la décoration de la salle, ainsi que le savoir-faire culinaire de chacun pour garnir les buffets d'entrées et de desserts.

Le rangement de la salle fut une partie de plaisir grâce à l'aide impressionnante de maints réveillonneurs.

Cette fête a réuni jeunes et moins jeunes autour d'un repas festif et d'une longue nuit dansante, afin de démarrer l'année sous de bons auspices.

Mémento 2011

- 25.02 : **soirée « jeux »** à la salle polyvalente de 20h à 22h, dès 7 ans.
- 21.05 : **marché « coffre ouvert »** sur la place du village (pour vendre ou acheter meubles, livres, jouets, bibelots, vaisselle, vélos...)
- 11.09 : **paëlla** villageoise sur la place du village.

les Z'apéros, apéros « canadiens », ouverts à tous

- 27.05 : sur la place du village de 18h à 20h
- 24.06 : sur la place du village de 18h à 20h
- 29.07 : sur la place du village de 18h à 20h
- 26.08 : sur la place du village de 18h à 20h
- 30.09 : sur la place du village de 18h à 20h

Pour nous contacter

Françoise Merlo Yunis
Tél : 021/907.17.01



L'organisation du Réveillon 2010 au féminin



Ambiances du Réveillon 2010



**Pour ceux que rebute l'austérité des assemblées communales (ci-dessous AC)
ou qui n'ont tout simplement pas pu y participer.....**

AC du 6 octobre 2010 :

RGV : adoption de la nouvelle clé de répartition veveysanne (et des modifications de statuts y-relatives du CO, du RSV et de la RGV). La clé se calcule à raison de :

- 20% de la population dite légale
- 30% de l'indice de pondération de la capacité financière
- 50% du rendement brut de l'impôt cantonal total

La clé concerne les frais engagés au niveau du district notamment dans les domaines suivants : Le Cycle d'Orientation de la Veveyse (COV), le Réseau Santé de la Veveyse (RSV), les Etablissements Médicaux-Sociaux (EMS), la Région Glâne-Veveyse (RGV), le Tourisme via la RGV (= forfait), l'Atelier Jeunesse (= locaux), l'ORCOC (protection de la population), l'Association des Communes Veveysannes (ACV), le tourisme (collaboration Vaud-Fribourg), les Services auxiliaires scolaires Glâne-Veveyse, les classes de développement, le Passeport-Vacances.

ECAB : annonce de prolongation des subventions de 40% pour l'installation de paratonnerres jusqu'au 31.12.2011

INFORADAR : durant 5 jours (du 27 septembre au 1er octobre 2010), un radar informatif a été installé en bas du village de Saint-Martin sur la route de Châtel.

Résultats :

- 10,7% des véhicules ont roulé à plus de 55km/h
- 27.6% à plus de 50km/h
- 10 dépassements « extrêmes » (30km/h et + en-dessus) ont été signalés

S'il s'était agi d'un radar de contrôle, il y aurait eu 35 retraits de permis (7 par jour !), ce qui est selon la police un taux « relativement élevé ».

**Alors, Mesdames et Messieurs les automobilistes, levez le pied pour le respect des riverains et des piétons !!!
Merci.**

ADMINISTRATION : afin d'en améliorer les conditions de travail, le bureau communal va dès janvier 2011 prendre possession des locaux laissés libres par le départ de La Poste. La population exprime sa gratitude pour la mise en place de l'agence postale au sein de la Boulangerie Maillard à Saint-Martin.

Le groupe de travail qui réfléchit depuis quelques mois à la transformation de la ferme communale est « en attente » en raison du flou des multiples thématiques en phase de réflexion au niveau de la / des communes et des districts (Nouvelles fusions ? Accueil extrafamilial ? Atelier-Jeux et ancienne école de Besencens ? Bâtiment de l'édilité ?...)

Dès le premier janvier de cette année (nouvelle loi sur l'information oblige), les PV des assemblées sont disponibles en tout temps et publiés sur le site internet de la commune sitôt approuvés.

Le saviez-vous?

Dès la nouvelle législature, le régime transitoire (suite à la fusion de nos trois villages) concernant la composition du conseil communal et des diverses commissions sera caduc. La représentation des membres par secteur ne sera donc plus obligatoire.

Lorsque les parents paient un semestre au conservatoire de musique pour un de leurs enfants, la commune subventionne ce semestre de formation par un montant d'environ Frs 800.- (chiffres 2010).

Pour le fonctionnement de notre école primaire, la commune prévoit annuellement un montant de Frs 200.- par élève pour le matériel scolaire et Frs 60.- par élève pour le bricolage, ceci sans demander de participation aux parents concernés.

La commune subventionne également le camp de ski par un montant de Frs 95.- par élève, et le camp vert de l'école enfantine par un montant forfaitaire de 300.- (actuellement les 2ème EE).

AC du 6 décembre 2010 :

TIR : budget 2009 Frs 24'000.00

Charge finale Frs 32'000.00

Cette augmentation est due d'une part à la découverte d'une seconde ligne de tir (en parallèle à la ligne visible) et d'autre part à la décision d'effectuer un meilleur assainissement de la butte, passant ainsi des 1000 mg/m³, prévus initialement, à 200 mg/m³ en solde de plomb. De ce fait, le site est définitivement rayé du cadastre des sites pollués.

FEU : acceptation de l'investissement dans les protections respiratoires.

SAP : la fusion des corps de sapeurs de Saint-Martin et Le Flon est effective depuis le 1^{er} janvier 2011.

ECOLE : changement des stores de l'ancien bâtiment accepté.

SALLE POLYVALENTE : installation d'un plafond acoustique auquel on avait renoncé au moment de la construction.

LOISIRS : la place multi-sports prévue sur le terrain de jeu communal (entre la route et le premier goal de foot), proposée aux enfants de la commune qui nous avaient transmis une pétition pour l'élaboration d'un skate-park, a été acceptée. L'investissement de Frs 180'000.- servira également à agrandir le préau de l'école.

Selon les vœux exprimés par l'assemblée, on profitera des travaux pour installer une barrière délimitant le terrain de l'école par rapport à la route. De plus, le goudronnage supplémentaire permettra d'utiliser le préau pour les arrivées et départs des bus scolaires, limitant ainsi les risques au niveau de la circulation dans le parking.

Nous exhortons ici les parents à renoncer autant que possible à l'utilisation de leur voiture autour de l'école pour chercher leurs enfants.

ROUTES : à la Pérausa, le trottoir prévu créera un rétrécissement de la chaussée à la hauteur de la propriété Chevalley, avec pour conséquence une circulation unidirectionnelle à cet endroit.

Un abri-bus (arrêt Car Postal) sera installé au niveau du parking en-dessus de la boulangerie.

Le carrefour de Fiaugères sera fait plus tard vu la plus grande envergure et la complexité du projet (sous la direction de l'Etat)

EAU : à la route de la Préla, déplacement des conduites d'adduction d'eau autour des nouvelles villas et installation d'une citerne de sécurité entre les propriétés Nendaz et Mesot.

Extension également du réseau de la STEP du VOG du côté de Chesalles.

ETUDE : acceptation des frais d'étude pour un bâtiment de l'édilité sur le terrain 444RF (voisin du nouvel immeuble des Courtes-Poses), qui servirait au stockage du matériel nécessaire à l'employé communal et de celui des sapeurs pompiers ainsi que de hangar pour leur véhicule.



Le samedi 19 mars 2011

aura lieu comme chaque année
la traditionnelle vente d'oranges pour
Terre des Hommes
à Châtel-St-Denis, aux Paccots, à Semsales,
Attalens, et Bossonens

Si vous avez envie de vous engager à nos côtés comme vendeurs
bénévoles, pour quelques heures ou un jour, rejoignez-nous !!

Contacts :

Heike Vial 021 907 91 73

Lugon Georges 021 947 49 91



**Un cadeau au goût de miel:
l'Oberland bernois à moitié prix.**

Les sociétaires Raiffeisen bénéficient de frais réduits, d'un taux d'intérêt préférentiel, du Passeport musées gratuit et, actuellement, d'une offre spéciale exclusive «L'Oberland bernois à moitié prix». Devenez, vous aussi, sociétaire Raiffeisen. Cela en vaut la peine.
www.raiffeisen.ch/oberlandbernois

Ouvrons la voie **RAIFFEISEN**

Daniel Maillard

- Garage et carrosserie -
1609 Besencens

tel. 021 907.88.32 fax: 021 907.98.23
nat. 079 517.21.02
E-mail: garagedmaillard@bluewin.ch



Menuiserie • Charpente David Giller

Tél.: 021 907 85 08
Fax: 021 907 85 30
Atelier tél., fax: 021 907 18 43

Chemin de la Scie 6
1608 Chesalles-sur-Oron

Natel: 079 214 02 21
E-mail: d.giller@bluewin.ch



Boissons R. Pilloud Sàrl

Rte de la Rougève 46, 1623 Semsales
Tél.: 026/918 56 61, Fax: 026/918 67 61
boissonspilloud@bluewin.ch

www.boissonspilloud.ch

Votre avis ...

FORUM DES LECTEURS

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 !
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 ? !

Rien n'est impossible... Tout est à faire !

Site officiel de la commune :
<http://www.saint-martin-fr.ch/>

Nos adresses de contact :

(également pour les réponses au concours « Insolite »)

Par la poste :

Le Journal, Commune de Saint-Martin
Place du Village 3
CP 48
1609 St-Martin

Par courriel : journal@saint-martin-fr.ch

Site de la vie active de Saint Martin (ou « site de l'école ») :
<http://st-martin-fr.ch>

Etre apprenti en agriculture

Mais qu'est-ce qui peut encore motiver les jeunes à se lancer dans une telle formation ?

Apparemment, l'avenir incertain de nos entreprises agricoles (les regroupements d'exploitations observés en plaine touchent gentiment nos régions de collines...) ne retient pas tous les jeunes !

Et ces derniers restent optimistes quant aux débouchés proposés par leur formation au sein du Centre de formation des métiers de la terre et de la nature (CFTN), à Grangeneuve : ils ne se limitent pas au seul travail en exploitation comme nous le connaissons autour de chez nous.

Comme toutes nos différentes filières de formation, celle de Grangeneuve a été récemment remaniée dans sa forme (2 ½ ans d'apprentissage avec un jour de cours hebdomadaire et huit cours interentreprises sur les deux ans, ainsi que 6 mois de cours intensifs durant l'hiver de la 3ème année). Cette nouvelle formule demande encore à faire ses preuves, selon les gens concernés. De la même façon, le contenu des cours peut encore évoluer vers une meilleure « actualisation ». En effet, si des cours « bio » facultatifs sont proposés 2 à 3 fois par an, le CFTN peine, semble-t-il, à offrir une réelle sensibilisation à l'écologie, par exemple sur la question du traitement des déchets produits dans une exploitation.

Il est réjouissant de constater que la formation accueille chaque année quelques filles (~10%).

Mais nul besoin d'être fille d'agriculteur pour se lancer : le goût de la nature, des animaux et du travail à l'extérieur suffit. La dureté des travaux fait apparemment moins peur à Yaëlle Maye que le froid de l'hiver !

Et quand Philippe Braillard relève malicieusement que, chez les apprentis (il en a déjà eu 8 avant elle !), la théorie est généralement mieux connue que la pratique au niveau de la technique des machines, Yaëlle précise que, en ce qui la concerne, elle est plus attirée par le travail - même vétérinaire - auprès des animaux que par le traitement « clinique » des machines. Sa journée compte facilement une dizaine d'heures de travail et, même s'il ne lui sera jamais demandé de travailler seule en forêt par exemple, son patron a suffisamment confiance en ses compétences pour la laisser gérer les bêtes et la ferme de façon autonome si besoin est : on peut déjà avoir les épaules solides à 17 ans !



Une autre part importante de la vie de ces apprentis est la vie quotidienne dans une « famille d'adoption » durant une année. Certains s'intègrent plus complètement que d'autres qui préféreront une plus grande distance avec la famille... surtout s'ils ont la perspective éventuelle de retrouver leur patron au banc des experts lors des examens (sic !).

Le bilan de l'expérience montrera ce que chacun a appris de l'autre : s'il est naturel que les apprentis intègrent toutes sortes de nouvelles notions, nos agriculteurs, grâce à la main d'oeuvre et aux informations transmises par les jeunes, se tiennent à jour avec toutes sortes de nouveautés et de façons de faire en vigueur dans d'autres exploitations.

Tout le monde sait qu'on ne cesse d'être des « apprenants » tout au long d'une vie et c'est tout à l'avantage ici de notre environnement naturel !

Merci à Yaëlle Maye et son patron actuel Philippe Braillard, expert PER et expert aux examens du CFTN Grangeneuve

Etre institutrice dans les années « 30 » ou l'histoire de Rosa Genoud !

Dans les années « 30 » pour être institutrice il fallait étudier à l'école Normale de Fribourg à Ste Ursule pour les filles, tandis que les garçons pour devenir instituteurs se rendaient à l'école Normale de Hauterive. L'école Normale se faisait en pensionnat avec les sœurs Ursulines.

C'est la voie que suivit Rosa Genoud, que bien des citoyens de Saint-Martin connaissent. Ses plus anciens élèves ont aujourd'hui plus de huitante ans !

Elle a commencé l'école Normale en 1933 et passé son diplôme en 1937. Pendant ces quatre années d'études, elle ne rentrait à la maison qu'aux grandes vacances, à Pâques et à Noël. Comme la plupart des élèves étaient issus de familles nombreuses et peu fortunées, le remboursement de la formation devait se faire une fois le diplôme en poche avec le salaire d'institutrice.

Dès 1937 Rosa Genoud travailla pendant deux années avec Mme Bernadette Braillard à l'école du Jordil. En 1939 lorsque cette dernière prit sa retraite, Rosa Genoud fut nommée institutrice de l'école du Jordil jusqu'en 1945, puis à l'école de Besencens.

A cette époque il y avait une école dans chaque village de notre commune.

Les classes étaient souvent vétustes. Elles étaient chauffées au bois, bois qui était fourni par la commune, mais que les élèves devaient eux-mêmes rentrer et empiler au bûcher ou au galetas. Parfois le bois était remplacé par de la tourbe qui était moins coûteuse.

C'est l'institutrice qui se chargeait de chauffer la classe.



Ecole de Besencens avant l'époque de Rosa Genoud, en 1930-31

Les classes étaient composées d'élèves de tous les âges et de tous les degrés scolaires.

Il y avait trois degrés : le cours inférieur, moyen et supérieur. L'âge et le niveau scolaire de l'élève déterminaient dans quel degré scolaire il suivait les cours. L'école secondaire n'existait pas encore. Il n'existait pas non plus d'école pour les enfants en difficultés. Ces enfants étaient intégrés à la classe et apprenaient avec les autres avec toute l'attention de l'institutrice. Les cours d'appui n'existaient pas non plus.

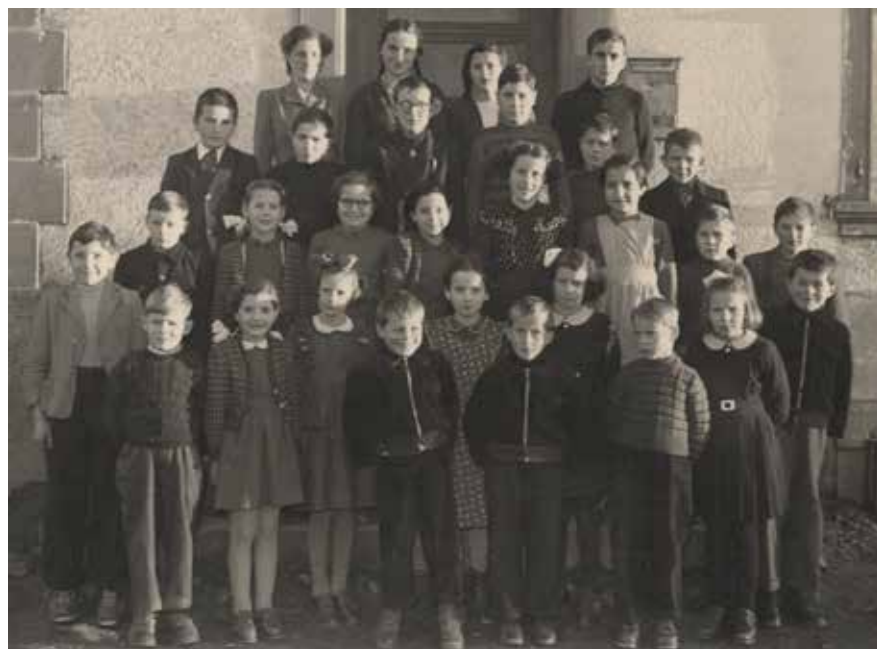
La classe de Rosa Genoud en 1952

Pour les vacances scolaires c'était assez particulier, il n'y avait pas de dates précises. Il y avait les vacances des foins qui étaient déterminées selon les besoins.

Les plus petits venaient tout de même à l'école le matin pour continuer l'apprentissage de la lecture et aussi pour les préserver un peu des gros travaux de la campagne. Si la pluie était au rendez-vous et que les foins ne pouvaient se faire, les enfants retournaient à l'école et attendaient la prochaine accalmie !

Les vacances les plus longues étaient en automne pour que les enfants puissent garder les vaches aux champs.

Lorsque les parents avaient besoin de leurs enfants, ils pouvaient demander des congés partiels ou totaux à l'inspecteur. Ces congés n'étaient accordés qu'aux élèves qui suivaient le cours supérieur.



L'année scolaire commençait au mois de novembre. Rosa Genoud a eu jusqu'à 31 élèves dans sa classe !

A cette époque il y avait moins de matières différentes qu'aujourd'hui à étudier. Il y avait le français, la grammaire, les mathématiques, la géographie de la Suisse, l'instruction civique et pour les filles, la couture. Pour le cours de catéchisme, les garçons et les filles étaient séparés, sinon les classes étaient mixtes, contrairement à d'autres villages.

Les garçons allaient à l'école de sept à seize ans, ensuite ils allaient pour la plupart travailler. Les filles allaient à l'école de sept à quinze ans et si elles le désiraient elles pouvaient suivre une année d'école ménagère à Porsel.

Les filles se rendaient à pied été comme hiver à Porsel à travers les bois !

C'était sœur Imelda qui leur enseignait la couture et la cuisine. Sœur Imelda emmitouflait les filles en hiver pour rentrer chez elles et elle leur disait qu'elle restait à l'écoute et que si elles avaient un souci dans la forêt ou que quelqu'un les ennuyait, elles devaient crier très fort et qu'elle les entendrait !!!

En général, l'inspecteur faisait au moins une visite annuelle à l'improviste.

Les examens oraux étaient supervisés par celui-ci. Ce jour-là les élèves venaient à l'école avec leurs habits du dimanche.

L'inspecteur restait ensuite pour dîner chez l'institutrice. Celle-ci sortait une belle nappe blanche qu'elle gardait uniquement pour cette occasion.

Pour les examens écrits, Rosa Genoud recevait les épreuves par la poste. Elle était seule pour surveiller la classe les jours d'examens !

Peu d'élèves continuaient les études.



La classe de Rosa Genoud en 1969

En 1960, sur l'idée du ski-club de Saint-Martin, toutes les écoles de Saint-Martin, Fiaugères, Besencens et du Jordil, se réunissaient au chalet du Creux des Tables aux Paccots pour un camp de ski qui n'était pas obligatoire.

Les moniteurs du ski-club donnaient les cours de ski et Rosa Genoud et Agnès Molleyres les cours de luge.

Des dames bénévoles de la commune faisaient à manger pour tout le monde.

Certains garçons se souviennent que les filles se lavaient à l'intérieur du chalet et eux à l'extérieur dans l'eau glacée du bassin.

En 1978, le premier bâtiment de l'école de Saint-Martin regroupa tous les élèves du Jordil, de Fiaugères, Besencens et St-Martin.

Sur sa propre initiative Rosa Genoud décida de créer l'école enfantine.

La commune l'aidera pour l'achat de matériel éducatif tel que des jeux didactiques pour l'apprentissage des formes et des couleurs. Alors même que l'école enfantine n'était pas obligatoire, la majorité des enfants du cercle scolaire s'y rendaient trois après-midi par semaine.

Rosa Genoud a connu beaucoup de générations d'élèves dans notre commune.

Elle habite toujours dans l'appartement de l'école à Besencens

et aujourd'hui à 92 ans, il lui arrive encore de rêver de ses élèves !

Rosa et Claudine Genoud



Pro-Senectute est une organisation qui peut être utile à toute personne de plus de 60 ans qui a besoin d'aide ou de conseils.

Voilà quelques exemples de ce que Pro-Senectute peut faire pour vous !

- Moyens auxiliaires : p.ex. fauteuils roulants, rollators, etc....
- Soutien administratif : p.ex. aide pour la feuille d'impôts, aide financière, orientation vers les services adéquats, etc. (se déplacent aussi à domicile)
- Vacances accompagnées
- Loisirs : p.ex. cours de cuisine pour Messieurs, gymnastique, cours de conduite automobile, excursions, conférences, etc...

Et ceci n'est qu'un échantillon de tout ce que Pro-Senectute vous propose !

Demandez leur brochure !

Pro-Senectute Fribourg

Chemin de la Redoute 9
Case postale 44
1752 Villars sur Glâne 1

Antenne Veveysanne

Tous les mercredis de 8h15 à 12h00
À Châtel-St-Denis
021 948 61 61



Association Lire et Ecrire

Apprentissage et perfectionnement de la lecture et l'écriture pour personnes qui parlent le français et qui sont peu formées.

Des cours intensifs sont réservés aux personnes :

- qui parlent déjà le français
- qui n'ont jamais été à l'école ou seulement quelques mois
- qui ne déchiffrent pas ou difficilement

D'autres cours s'adressent aux personnes :

- qui savent lire mais ne comprennent pas bien le sens de ce qu'elles lisent
- qui savent écrire mais n'arrivent pas bien à rédiger un texte compréhensible

Où ?

Fribourg, Bulle, Romont, Estavayer-le-Lac et Châtel-St-Denis

Quand ?

Cours en journée ou en soirée

Prix ?

Participation de 50 Frs / mois (ou arrangement)

Les frais de cours peuvent être pris en charge par l'assurance chômage

Renseignements et inscription par téléphone au : 026.422.32.62

Association Lire et Ecrire
case Postale 915
1701 - Fribourg
email : fribourg@lire-et-ecrire.ch
www.lire-et-ecrire.ch

Le chœur mixte

Autrefois, dans notre société, l'Eglise était au centre. Aujourd'hui, l'Eglise est en marge. Presque partout pourtant l'église est encore au milieu du village, même si elle est de plus en plus désertée, et par conséquent, déserte.

La religion-institution est-elle sur le point de disparaître ? Mais alors où l'homme va-t-il trouver réponse face à l'amour, à l'origine de l'Univers, à la souffrance, à la mort ?

On peut se moquer de la religion, mais pas des femmes et des hommes, jeunes et anciens qui cherchent Dieu et ils sont en nombres, sur les marges pas au centre, comme aux premiers siècles du christianisme.

Autrefois, le chœur mixte paroissial était au centre de la vie culturelle du village.

Aujourd'hui, j'ai de la peine à souscrire à une telle affirmation. Quantités d'autres activités ont envahi le centre, et le chœur mixte s'est retrouvé légèrement sur les marges, lui aussi. Pour preuve, la difficulté presque générale de renouvellement des diverses chorales.

Le chœur mixte serait-il alors une espèce en voie de disparition ?

Je ne pense pas, car, comment expliquer la participation assidue de trente à quarante chanteuses et chanteurs à tant de répétitions ?

Comment expliquer la joie et le plaisir partagé de chanter ensemble ?

Loin des rythmes parfois tonitruants qui ont pris place au centre de la vie culturelle, les chœurs mixtes proposent une contre-culture spécifique : toute une gamme de musiques religieuses, qui permettent de vivre autrement les célébrations des fêtes et des dimanches ordinaires.

Parfois même on a l'impression de chanter davantage pour les anges que pour les fidèles de la nef, mais la motivation n'est pas seulement le devoir, je dirai même surtout pas le devoir. Ce serait plutôt cet état de grâce, de légèreté, de bonheur spirituel où nous transporte la musique. Ces émotions nous réconcilient avec nous-mêmes et avec les autres.

Quel chanteur n'a-t-il jamais ressenti tout cela et bien plus encore, lors d'une Cécilienne* ou d'un concert de l'Avent ?



Le chœur mixte propose bien sûr des chansons plus légères également. Reprendre des airs de Brassens, de Ferrat ou de Brel, sur de nouvelles harmonies, n'est-ce pas un rare plaisir ? Partager ces sentiments lors d'un concert aux côtés de trente ou quarante autres collègues qui vibrent au même diapason, quoi de plus « jouissif », comme on dit aujourd'hui ?

On retrouve aussi régulièrement les indéracinables, mais remarquables bardes fribourgeois, Bovet ou Kaelin, qui savent émouvoir encore nos âmes mariées au terroir qui nous a vus naître.

Et pourquoi pas, lors des soirées de fête, quelques jolies et parfois coquines chansons à boire. Il ne suffit sans doute pas de cela pour créer une atmosphère fraternelle et amicale au sein de la société, mais sorties et verrees en commun tissent aussi des liens bien réels.

Au croyant de jadis, on disait que chanter, c'était prier deux fois. A l'hédoniste qu'est devenu l'homme d'aujourd'hui, je dirai que chanter c'est dérider ses inhibitions, épanouir sa personnalité.

Alors, toi qui viens de lire ces quelques lignes, si le cœur t'en dit, pourquoi ne tenterais-tu pas l'expérience ? Tu peux t'adresser à notre président Joseph Rigolet ou à l'un des membres du comité, Claudine Gruber ou Dominique Genoud, ou encore à Jean-Louis Aebischer ou Claude Pillonel.

Le chant est un art tout de finesse et de subtilité et c'est le plus spirituel de tous les arts.

« Il faut garder quelques sourires pour se moquer des jours sans joie », disait Charles Trénet.

Claude Pillonel

• Sainte Cécile est la patronne des musiciens. Les Céciliennes sont organisées tous les quatre ans. Elles regroupent une dizaine de sociétés de la région pour trois jours de fête où se succèdent concerts et célébrations liturgiques et dont l'apogée éclate lors de la messe de clôture avec ses trois à quatre cents chanteuses et chanteurs. Frissons assurés !

Portait de Franck Liaudat : éleveur de chèvres

Franck Liaudat, aujourd'hui âgé de 19 ans, est un jeune éleveur de chèvres de la commune de Saint-Martin. Il habite à la rue des Trimbis 10 à Besencens et effectue un apprentissage de technologue en industrie laitière au Crêt.

Sa passion

Elle est apparue vers l'âge de 9 ans. En effet, Franck fait depuis tout petit de la lutte et lors d'un concours à cette époque, il a gagné un prix qui était une chèvre. Il s'occupa alors de sa chèvre et c'est ainsi qu'il prit goût à soigner ces animaux.

Ses chèvres

Aujourd'hui, Franck possède dix chèvres et un bouc. Il élève deux sortes de races : des chèvres chamoisées qui sont originaires des Alpes suisses et françaises et des chèvres Toggenbourg originaires du canton de St-Gall. Ces deux races sont utilisées principalement pour la production de lait.

Son travail

Franck passe environ trois heures par jour à s'occuper de ses bêtes.



Les principales tâches à effectuer sont bien sûr la traite deux fois par jour mais aussi l'affouragement, la mise bas et la fabrication de fromage et de tommes. Il travaille en grande partie seul mais il lui arrive d'être aidé par son frère.

Syndicat et concours

Tout comme pour les vaches, il existe des syndicats d'élevage de chèvres. Franck est membre du syndicat de Sâles. Il participe à différents concours comme celui de son propre syndicat ou le marché concours du petit bétail. Il a remporté de nombreuses clochettes suite à ses différents prix.

Vente

Franck est aussi un jeune vendeur local. Il vend du lait, des tommes, des yogourts et des cabris de boucherie durant toute l'année sauf de début juin à septembre car ses chèvres sont à la montagne.

Pour de plus amples renseignements ou pour acheter ses produits, vous pouvez le contacter au 079 746 71 86 ou passer directement chez lui.

Yannick Aebischer

INSOLITE

Sous cette rubrique, nous vous proposons une visite de votre commune par des détours insoupçonnés !

Dans chaque numéro de ce journal, par l'entremise d'un détail photographié sur le territoire de notre commune, nous espérons vous faire découvrir votre environnement d'une façon originale et vous amener ainsi à le regarder d'une façon différente.

Qui saura (pour l'honneur !) trouver où se situe ce détail ?

Pour adresser vos réponses, veuillez vous référer à la rubrique « Forum des lecteurs »



La photo du dernier numéro, le superbe coucher de soleil, a été prise lors de la fonte des neiges à Besencens, en bas du chemin de la Planche.

La Fanfare l'Avenir de Saint-Martin

Après avoir réussi magnifiquement le 62ème Giron des Musiques de la Veveyse et travaillé à l'organisation de la fête cantonale à Châtel-St-Denis, la fanfare reprend sa fonction première, la vie paroissiale et communale de Saint-Martin, en animant et agrémentant les différentes manifestations villageoises. Elle se prépare à offrir un concert de choix et apporte une formation à ses jeunes musiciens.

A l'automne, plusieurs jeunes de l'école ont commencé leur formation avec Nadine Rigolet qui les initie au solfège et à la lecture de la musique. Puis, vient le moment le plus attendu : la découverte de l'instrument. L'univers du jeune musicien s'ouvre de suite à la musique...

Après cet acquis, le conservatoire prend la relève pour le perfectionnement de l'élève et l'emmène vers plus de connaissances et d'aisance. Monsieur Pierre Cochard ainsi que Monsieur Claude-Alain Bard sont les professeurs. Pour le trombone à coulisse, c'est Monsieur Pascal Braillard qui s'occupe de la formation.

Les jeunes musiciens qui désirent jouer en groupe avant de rejoindre les rangs de la société ont la possibilité de se rendre à Porsel pour une répétition par semaine avec le corps de cadets « Les Triolets », dirigé par Jannick Cardinaux.

Une formation pour les jeunes tambours et la percussion est donnée par le moniteur tambour M. Vincent Vuilleumier.

En octobre, tous les musiciens et tambours se retrouvent une à deux fois par semaine afin de vous préparer le concert annuel qui a lieu chaque année le week-end avant Pâques.

Les directeurs, Messieurs Georges Clerc et Vincent Vuilleumier, s'activent pour la mise en place et l'interprétation des pièces choisies.



La fanfare de Saint-Martin est une petite société qui fonctionne avec des musiciennes et musiciens de tous âges, de tous horizons et de toutes régions.

Des moments exceptionnels de musique et d'amitié sont partagés avec le plus grand plaisir.

N'hésitez pas, celles et ceux qui voudraient venir partager la musique et l'amitié, à contacter notre président ou une personne de la société.

Président :	Philippe Molleyres	079 641 89 57
Directeur de la fanfare :	Georges Clerc	079 511 63 58
Moniteur tambour :	Vincent Vuilleumier	079 276 72 30
Responsable jeunes musiciens :	Gisèle Aebischer	076 384 64 58



Pour ces prochains mois, le programme de la société est le suivant :

Dimanche 3 avril 2011 :	Animation de la messe de confirmation
Samedi 16 avril 2011 :	Concert annuel
Dimanche 24 avril 2011 :	Animation de la messe de Pâques
Lundi 25 avril 2011 :	Loto
Sa et di 21/22 mai 2011 :	Giron des Musiques de la Veveyse à Chardonne-Jongny

La journée des arbres

Le vendredi 24 septembre, les bûcherons fribourgeois ont organisé, pour les enfants de l'école, une journée de présentation de leur métier.

Explications de la forêt, compréhension de l'écosystème, soupe de chalet et ambiance...

Ce que les élèves ont découvert :

Les différentes essences du Parcours Vita de Fiaugères.

On a appris qu'il y avait beaucoup de sortes d'essences (sortes d'arbres) au Parcours Vita. L'épicéa s'appelle aussi sapin rouge. Le sapin blanc, on l'utilise pour la construction. Le chêne ne devrait pas se trouver là car c'est trop haut pour lui. Son fruit est le gland. Il y a aussi le hêtre avec son écorce lisse, on l'utilise pour la menuiserie. Son fruit s'appelle la faine...

C'était très intéressant. On a appris beaucoup de choses.

Lydia, Emilie, Léonie

La cabane

Savez-vous qu'il existe un sentier à Saint-Martin ?

Ce sentier est fait pour les promeneurs et il fait tout le tour de la commune qui a construit une cabane au Parcours Vita de Fiaugères. Cette cabane est faite de la seule matière première de Suisse : le bois. Le toit est très écologique car on y a semé de l'herbe. Les Canadiens ont inventé ce système de construction en utilisant du sapin blanc. Ce style de cabane garde le chaud à l'intérieur en hiver et le frais en été. Son petit moins, c'est qu'elle devient grise quand elle est à l'ombre et elle se tasse au bout de quelques années. Mais ce n'est pas grave.

Revenons au sentier. L'hydre qui est sur le parcours est un arbre bizarre car il se sépare en cinq parties. Nous vous recommandons d'aller parcourir ce sentier.

Julie, Léa, Lena

La tourbe

Pendant plusieurs milliers d'années, la tourbe a été exploitée par les humains pour chauffer les maisons et sous forme de terreau.

Il y a la tourbe des marais bas où la tourbe est sous terre et celle des marais hauts où la tourbe est juste recouverte par des herbes. Ce sont des sphaignes qui ressemblent à des petites étoiles vertes qui poussent sur les sols acides et se transforment petit à petit en tourbe. Grâce au PH, nous pouvons savoir si le sol est acide ou non. Dans les tourbières, il faut faire attention car la tourbe est protégée et il y a beaucoup de trous. Elle est précieuse, nous devons la préserver pour la biodiversité.

Aline, Kathleen, Anne-Sophie

L'abattage de l'arbre

Lorsqu'il veut abattre un arbre, le bûcheron commence par enlever la mousse avec un racloir et taille l'écorce. Il vise le point d'impact, l'endroit où l'arbre va tomber commence à tailler l'arbre puis il utilise un mètre pour voir la direction de la chute. Quand c'est bon, il crie ATTENTION au cas où il y aurait des personnes qui se baladent. Enfin, il finit à la tronçonneuse par petits bouts pour que l'arbre tombe dans la bonne direction.

Sacha, Albert, Jérémy



La journée des arbres

Ce que les élèves ont découvert :

La culture du bois

Les chevreuils mangent les bouts des petits sapins et après, ceux-ci n'arrivent pas à grandir en hauteur mais ils grandissent en largeur.

La matière première : le bois est la seule matière première de Suisse à part la matière grise, notre intelligence.

Le transport des graines : tous les animaux transportent des graines et les dispersent. Puis, les arbres commencent à grandir.

L'utilisation du bois : quand l'arbre fait un certain diamètre, les bûcherons l'abattent et on en fait des charpentes, des meubles, du bois pour chauffer les maisons.

Noé, David, Maël

Le sol de la forêt

Les bûcherons nous ont expliqué qu'il ne fallait pas marcher en dehors des sentiers parce que ça détruit les plantes et que, des fois, elles ne peuvent pas repousser. Ils nous ont montré des sols complètement détruits à cause des machines et des promeneurs. Nous avons aussi pu observer des sols sur lesquels les plantes peuvent repousser car ils n'ont pas été beaucoup piétinés.

C'était très intéressant, nous avons appris beaucoup de choses sur les arbres et ça nous a beaucoup plu.

Céline, Gaëlle, Romane

Quelques impressions sur la journée :

C'était bien car j'ai appris beaucoup de choses, que les troncs d'arbres s'appellent aussi des fûts. J'ai aimé la soupe au chalet.

J'ai beaucoup aimé cette journée passée en compagnie des bûcherons. J'ai appris qu'il ne fallait pas marcher en dehors des sentiers. Ce que j'ai le plus aimé, c'était la soupe de chalet et l'abattage de l'arbre.

J'ai bien aimé la journée des bûcherons, mais ce n'est pas ce que je ferais tous les jours. J'ai appris beaucoup de choses : la seule matière première en Suisse, c'est le bois, et l'hydre se divise en cinq...

J'ai bien aimé manger la soupe de chalet tous ensemble et chanter.

C'est très impressionnant de voir un arbre gigantesque tomber près de soi.

Pour en savoir plus allez visiter notre site : <http://st-martin-fr.ch>

et plus précisément : <http://php.educanet2.ch/vitrine/spip.php?article405>



Spécialités brésiliennes

Moqueca baiana de poisson et crevettes

C'est un plat typique de la région de Salvador de Bahia.

Ingrédients - pour 5 personnes

800 g de poisson de préférence à chair ferme
(cabillaud royal, baudroie ou thon)
2 gousses d'ail, 2 citrons vert (lime)

2 grosses tomates
1 oignon
1 poivron jaune

1/2 kg de crevettes déjà cuites ou cuire à part
1 dl d'huile d'olive
2,5 dl de lait de coco
1 bouquet de coriandre frais

Préparation

Couper le poisson en gros morceaux, le mariner avec l'ail, du sel et le jus de citron et laisser reposer 20 minutes.

Couper tous les légumes en rondelles, mettre dans une poêle (ou dans un wok), d'abord les tomates, l'oignon, le poivron.

Ajouter le poisson et les crevettes, arroser avec l'huile d'olive, mettre le lait de coco et en dernier la coriandre.

Cuire pendant 20 minutes en couvrant partiellement.
Servir avec du riz blanc, pimenté selon les goûts.

Angelica Currat - Bastos



Bouilli à la Brésilienne (Cozido Brasileiro)

Ingrédients

3 oignons moyens,
4 gousses d'ail

3 tomates, 1 bouquet de coriandre fraîche, 1 poivron

800 gr de bouilli de bœuf
1 kg de jarret
1 pied de porc (trempé une nuit dans l'eau)

3,5 l d'eau

300 gr de lard fumé
300 gr de côtes de porc fumé

5 grosses carottes,
Un chou moyen
2 épis de maïs
2 courgettes, 1 morceau de courge
D'autres légumes à volonté

Préparation

Couper en petits morceaux et faire revenir pendant 5 minutes dans ½ dl d'huile.

Couper en petits morceaux et ajouter. Continuer à faire revenir.
Assaisonner avec du sel, du poivre, du paprika et du cumin moulu. Ajouter au reste.

Ajouter l'eau peu à peu pendant 60 minutes, jusqu'au moment où la viande est tendre.

Ajouter ensuite et poursuivre la cuisson pendant encore 60 minutes (vérifier la cuisson). Lorsque la viande est assez cuite, la réserver dans un plat réfractaire.

Couper les légumes en gros morceaux et cuire dans le jus de la viande. Les retirer peu à peu dès la fin de leur cuisson.

Ranger les légumes cuits dans un plat, à côté de la viande.

Servir chaud accompagné d'un plat de riz blanc.

Au Brésil on a l'habitude de manger du « pirão », une sorte de bouillie faite avec 1 tasse de farine de manioc qu'on mélange à 2 tasses d'eau. Cuire à feu doux et dès épaississement ajouter 2 tasses du jus de la viande.
Vérifier l'assaisonnement.

Maria Pillonel - De Sena

Bon Appétit !



Vous aimez la peinture ?

A Saint-Martin, nous avons une artiste-peintre !!

Eh oui... et vous pourrez bientôt admirer ses nouvelles aquarelles lors d'une prochaine exposition ! Marie-Claude Bays vous invite à vous arrêter quelques instants à la galerie de La Spirale à Vevey, où elle exposera dès le 17 mars ses dernières aquarelles. Vous pourrez en même temps y admirer les sculptures en céramiques de Mme Louise von Arx .

L'exposition aura lieu du 17 mars 2011 au 9 avril 2011

Galerie de la Spirale
Rue de la Madeleine 26
1800 Vevey
Du mardi au samedi de 14h00 à 18h00

Les œuvres peuvent être vues
peu de temps avant l'expo sur :
www.galerie-spirale.ch



Les 90 ans de Marie Braillard

Le lundi 27 décembre dernier, jour de son anniversaire, Mme Marie Braillard a reçu les félicitations du Conseil communal de Saint-Martin à l'occasion de son 90ème anniversaire.

Marie est née le 27 décembre 1920 à Saint-Martin.
Elle est le 4ème enfant d'une fratrie de 5 enfants.

Après avoir travaillé quelques années à Fribourg, Marie est revenue à Saint-Martin à la déclaration de la 2ème guerre mondiale. Regrettant de ne pas avoir pu faire des études, notre nonagenaire a travaillé aux tourbières du Jordil.

C'est en 1951 qu'elle s'est mariée avec Robert Braillard et, depuis lors, elle a habité dans la ferme familiale au Jordil. De cette union naquirent 4 enfants. Dix petits-enfants ainsi qu'un arrière-petit-fils vinrent agrandir le cercle familial.

Malgré le travail toujours important d'une maman également femme de paysan, Marie a trouvé le temps de participer activement au Chœur-Mixte paroissial et a obtenu la fameuse médaille Bene Merenti. Elle aimait s'occuper de son jardin potager, jouer aux cartes et a eu l'occasion de faire quelques voyages, une fois à Lourdes et deux fois à Rome.

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

Nos routes en hiver : sel et compagnie...

« Saler avec plus de parcimonie », disait La Gruyère du 6 janvier dernier.

Son article confirme naturellement que le sel dispersé sur nos routes en hiver « n'est pas bon ». Si le chlorure de sodium est corrosif pour le revêtement de nos routes, il attaque aussi la faune et la flore en s'infiltrant dans le sol, les lacs et les rivières avec la neige fondante ou l'eau de pluie. Il agresse également la végétation et les arbres en bord de routes.

Le problème n'est toutefois pas considéré comme prioritaire par le WWF : à l'heure actuelle, pas vraiment de problèmes majeurs ou chroniques, ni d'études de terrain inquiétantes.

Un fait moins connu cependant (observé dès 1980 en Angleterre et dès 2003 aux abords des autoroutes suisses) est la discrète installation de plantes appelées halophytes (ou plantes halophiles). Ces espèces, tolérant bien le sel, viennent des bords de mer de l'Atlantique à la mer du Nord, nos véhicules en ayant rapporté les graines au retour de vacances !

Pas de risque d'invasion massive toutefois : ces plantes sont trop spécialisées pour être compétitives dans nos régions. L'ambrosie, connue pour ses propriétés très allergènes est la seule exception. Ayant un besoin de sel relatif, elle peut en effet s'installer dans tout terrain vague assez sec.

Une étude canadienne souligne un autre effet collatéral méconnu du sel de voirie : la mort de nombreux oiseaux chaque hiver. Si les volatiles boivent de l'eau salée, ils manifesteront des symptômes d'éthylisme et se retrouveront sans réaction sur la chaussée, à la merci du prochain véhicule. L'excès de sel peut d'autre part les faire succomber suite à un blocage des reins.

Des alternatives au sel d'épandage sont connues (sable, gravier, argile, plaquettes de bois) et certaines sont en test à différents niveaux cantonaux et fédéraux (mélange saumure et sciure, résidus de sucre...) mais aucune variante ne correspond vraiment au compromis coût, sécurité et écologie.

Tout le monde s'accorde cependant à dire que la parcimonie, synonyme d'économies, est le maître-mot. « Limiter l'utilisation du sel d'épandage, particulièrement sur les routes secondaires, est même la seule alternative efficace si l'on veut agir positivement sur l'environnement » (Gerhard Tubandt, porte-parole de l'ATE).

Ainsi la politique de la « route blanche » de certains pays nordiques fait-elle son chemin en Suisse, notamment en Valais.

Reste la question toujours délicate de la sécurité...



Sources : La Gruyère, jeudi 6 janvier 2011.
La Salamandre, n°201,
décembre-janvier 2010-2011

LE JOURNAL N°2, février 2011
Commune de Saint-Martin

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 »

Rédaction : Charlotte Fisler, Heike Vial, Yannick Aebischer
Conception graphique : Christine Simac