

2



Infos communales

En vrac

3



Infrastructures et projets

Le jardin participatif :
le décor est planté

4



Histoire

Il était une fois Gillarens,
la suite

5



École

Légendes Gargantuesques

6



Gens d'ici

Roger Currat
artisan passionné
justement récompensé

7



Nos artisans

CBA SA et Sirbatec SA :
une renommée
solidement charpentée

8



Vie locale

Art Forum :
quand Rue devient galerie
à ciel ouvert

9



Jeunes d'hier et d'aujourd'hui

Taïk Bagnuoli
volant vers l'avenir

10



Sociétés

Unihockey Glâne :
de la cour de récré
à la cour des grands

11



Feuilleton

Coq en stock et pieds dans l'eau

12



La page verte

Ainsi faon faon faons

Edito

Éloge de la simplicité

Enfiler une bonne paire de chaussures. Se munir d'un sac à dos. Y glisser un couteau suisse, un bout de pain, quelques carottes, une bouteille d'eau, une pomme, des cervelas et des allumettes.

Quitter la maison à pied, direction n'importe quelle forêt. Arpenter les bois jusqu'à la découverte d'un endroit propice. Aménager un foyer avec des cailloux dénichés sur place, collecter du bois sec de différents calibres. S'arrêter souvent pour écouter le chant des oiseaux, le bruissement du vent dans les feuilles. Déguster d'une narine gourmande les effluves de l'humus. Ne pas boudier son plaisir si la chance nous sourit, sous la forme de quelques cèpes tapis au pied de jeunes sapins. Caresser longuement la souple douceur de la mousse. Presque aussi soyeuse qu'un pelage félin. J'ai dit : presque.

Pendant que le feu prend gentiment, sélectionner soigneusement une baguette de noisetier présentant les caractéristiques idoines et la tailler méthodiquement, avant d'y embrocher gourmandement, suavement, votre cervelas. Quand le foyer ne contient plus que des braises, griller son festin et le déguster, doré à souhait, avec les autres délices tirés du sac. Au pire, si le bois est trop mouillé, si vous avez oublié les allumettes, se rabattre sur un cervelas froid. Ça va aussi, ça remplit l'estomac tout pareil.



Cuisine d'extérieur minimaliste © Marinette Boillat Chatton

Prolonger la magie de l'instant en faisant une sieste méditative et digestive, bercé par le calme ambiant, à peine troublé par le ballet d'un bourdon. Oublier le détroit d'Ormuz, le prix du kérosène et le tas de lessive en retard. Apprécier, tout simplement, le luxe paradoxal de la simplicité. Cette simplicité que Léonard de Vinci qualifiait de « sophistication suprême ». Elle ne va pas de soi. Étonnamment, c'est souvent compliqué de faire simple. Comme le sculpteur qui élimine patiemment tout le surplus de matière, la simplification implique d'élaguer, tailler, rogner, désencombrer, renoncer, supprimer, pour laisser place à l'essentiel, au fondamental, à la quintessence.

Tout au sud de la Glâne, nous n'avons ni autoroute, ni usine de café, ni manufacture horlogère. Nous avons en revanche l'embarras du choix en matière de chemins de randonnée et de forêts ombragées. Et quand vous aurez lu *Le Pavé* n°15, vous saurez que nous avons aussi le roi du cervelas !

L'été est là, profitez-en bien : joyeux pique-niques, bon appétit et douce lecture.

Marinette Boillat-Chatton

Retrouvez votre
journal en format
numérique :
www.le-pave.ch

2 Infos communales

Festivités du 1er août

La population est cordialement invitée à se retrouver au stade des Écoulas à Promasens pour célébrer ensemble cette soirée festive et conviviale.

Un orateur sera présent pour cette édition... mais son identité reste encore une surprise !

Nous nous réjouissons de partager ce beau moment de fête, de rencontres et de convivialité avec vous.



Fermeture estivale de l'Administration communale

L'Administration communale sera fermée pour les vacances estivales

du 01.08.2026 au 16.08.2026, réouverture le lundi 17.08.2026.

Pour mémoire, les heures d'ouverture sont du lundi au vendredi de 08h30 à 11h30 ainsi que le jeudi soir de 17h30 à 19h30.

Entretien et nettoyage des routes

L'utilisation des routes communales et cantonales est nécessaire pour les travaux agricoles, les travaux forestiers et les travaux de chantier. Ces travaux entraînent parfois des problèmes de dépôt de boue et de terre sur les routes, ce qui peut les rendre glissantes et dangereuses. Les conducteurs sont invités à redoubler de prudence sur les tronçons souillés. Les agriculteurs, les forestiers et les entrepreneurs sont, de leur côté, priés de les signaler par des panneaux adéquats et de procéder au nettoyage des chaussées le plus rapidement possible. Les autorités comptent sur la compréhension et la collaboration de chacun.

ASGS - Antenne sociale de la Glâne Sud

Il est une tâche dévolue aux communes dont on ne parle que rarement, certainement en raison de sa confidentialité. Il s'agit de l'aide sociale.

Cette obligation est régie par la loi sur l'aide sociale entrée en vigueur le 1er juillet 1994 et révisée récemment avec une mise en application le 1e janvier 2026. Cette loi a pour but de favoriser l'autonomie et l'intégration sociale de la personne dans le besoin. Elle comprend la prévention, l'aide personnelle, l'aide matérielle et les mesures d'insertion sociale.

C'est en 1993, sous l'impulsion de notre actuel syndic, M. Joseph Aeby, accompagné de Mme Marie-Louise Sallin de la commune d'Ursy que l'Antenne sociale de la Glâne Sud a vu le jour. Une entente intercommunale avait alors été signée par toutes les communes de la Glâne Sud. Depuis le 1er janvier 2025, suite aux fusions, les 2 nouvelles communes d'Ursy et de Rue ont adopté une nouvelle convention.

Actuellement, notre Antenne occupe 2 assistantes sociales travaillant chacune à 50%, ainsi qu'une comptable à 40%. Elles accompagnent toute personne ayant besoin d'aide dans sa gestion administrative, étant en manque de ressources financières par suite d'insuffisance de revenu malgré un emploi, de perte d'emploi suite à une maladie, de divorce, de fin de droit de chômage, d'attente de décision AI, etc. Pour répondre à la loi, une commission sociale composée de 5 membres examine les demandes et décide de l'octroi, du refus, de la modification ou de la suppression de l'aide matérielle ainsi que des mesures d'insertion sociale.

Depuis le 1er janvier 2026, nos assistantes s'occupent également des demandes de Prestations complémentaires pour les familles (PCFam) qui permettent dans bien des cas de ne pas avoir recours à l'aide sociale.

À la différence de l'aide sociale qui est assumée à raison de 60% par les communes et de 40% par le canton, les PCFam sont entièrement à la charge de l'Établissement cantonal des assurances sociales (ECAS) qui relève du canton.

De plus, notre Antenne gère, par le biais d'une assistante administrative, les repas à domicile (prise des commandes, facturation) qui sont distribués par des livreurs bénévoles.

Nuisances sonores

Les utilisateurs de tondeuses et autres machines à moteur thermique telles que tronçonneuses, débrousailluses etc. qui génèrent une nuisance sonore, sont tenus de respecter la quiétude du voisinage et il est vivement recommandé de n'employer ces machines qu'aux heures suivantes :

- la semaine de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 19h00
- le samedi de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
- le dimanche et les jours fériés interdiction formelle

Le détail se trouve sur notre site internet et sur Illiwap.

Nouvelle collaboratrice au service technique



Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée de Mme Géraldine Donzallaz-Deschenaux au 1er mai 2026. «Au bénéfice d'une formation de dessinatrice en bâtiment, complétée par une maturité professionnelle intégrée, j'ai acquis plus de dix ans d'expérience en tant que technicienne communale dans les domaines de la police des constructions et de l'aménagement du territoire. Originnaire d'Ursy et habitant depuis toujours à Vauderens, je suis reconnaissante d'avoir l'opportunité de rejoindre la commune de Rue et me réjouis de pouvoir y apporter ma contribution. »

Piscine de Moudon

Notre commune est partenaire officielle de la piscine de Moudon. À ce titre elle contribue à l'équilibre des coûts d'exploitation à hauteur de CHF 4.- par année et par habitant. En échange, elle souhaite que toute la population de la commune de Rue puisse aussi profiter de cet élan de soutien. Nous avons trouvé une combinaison parfaite à prix attractif avec un rabais de 25%, sur les abonnements de saison ou abonnements à 11 entrées. Vous trouverez toutes les informations ainsi que le formulaire d'inscription sur notre site internet www.rue.ch

	Abonnement de saison	Au lieu de	Abonnement 11 entrées	Au lieu de
Enfant de 3 à 15 ans	CHF 52.50	CHF 70.00	CHF 30.00	CHF 40.00
Junior de 16 à 17 ans	CHF 75.00	CHF 100.00	CHF 37.00	CHF 50.00
Adulte dès 18 ans	CHF 97.50	CHF 130.00	CHF 45.00	CHF 60.00
Étudiant, AVS	CHF 75.00	CHF 100.00	CHF 37.00	CHF 50.00

Seniors +

Dans le cadre de ses actions en faveur du bien-être et du lien social des aînés, la Commission Seniors + de la Commune de Rue souhaite mettre en place une équipe mixte de Walking Football, destinée aux personnes de 60 ans et plus.

Très motivée par ce projet, la Commission Seniors + souhaite proposer une activité physique adaptée, conviviale et accessible à tous, permettant de pratiquer un sport en douceur, dans le respect des capacités de chacun.

Le Walking Football, ou «Football en marchant», est une discipline spécialement conçue pour favoriser une activité physique régulière tout en limitant les contraintes liées à l'âge. Au-delà de ses bienfaits sur la santé, cette pratique offre également un cadre chaleureux et stimulant, propice aux échanges, au partage et au plaisir de se retrouver. Cette initiative a pour objectif de permettre à chacun de rester actif le plus longtemps possible, d'entretenir sa condition physique et de partager des moments agréables au sein d'un groupe dynamique et bienveillant.

Nous invitons toutes les personnes intéressées à participer à une première rencontre d'information qui se tiendra le

**vendredi 4 septembre à 14h à la buvette des Fourches,
au terrain de Football de Rue (route de Romont 36, 1673 Rue).**

Toutes les informations pratiques relatives à l'organisation, au déroulement des séances et aux modalités de participation vous seront présentées à cette occasion.

La Commission Seniors +

Vous trouverez toutes les informations ainsi que le règlement de base pour un tournoi du Walking Football, sur notre site internet www.rue.ch, sur Illiwap ou sur demande auprès de notre administration communale

Jardin participatif

sous le château, un jardin pour cultiver le lien social

À Rue, au pied du château et à deux pas de l'église, un petit jardin attire le regard des passants. Un banc, quelques plantations de légumes, des fleurs, des buissons d'herbe aromatique, une vigne... et souvent quelques personnes qui s'y arrêtent pour discuter ou faire une pause, notamment sur la petite terrasse avec pergola qui jouxte le jardin.

Rien d'imposant en apparence, mais un lieu pourtant riche de vie

Ici se trouve le petit jardin communautaire communal, un lieu où l'on cultive autant des légumes que des relations.

Les premières graines du projet

L'origine du projet qui a mené à l'aménagement de ce jardin remonte à 2022.

Cette année-là, la Commission « Culture, Patrimoine et Développement » du Conseil Général de Rue cherche une idée pour valoriser ce bel espace alors peu exploité.

À l'époque, le terrain est un peu délaissé : « la terrasse avec tonnelle avait remplacé une ruine mais l'espace vert à côté n'était qu'un terrain vague sans véritable usage concret » se rappelle Arnaud Boschung, initiateur principal de ce projet au sein de la Commission.

L'enjeu dépasse rapidement le simple aménagement paysager. Arnaud Boschung souhaite créer un véritable lieu d'échange et de partage.

« L'idée était simple : créer un endroit qui soit à la fois utile et pratique, et qui permette aux habitants de se rencontrer naturellement, de créer du lien », explique-t-il en se replongeant dans ses souvenirs.

Inspiré notamment par le catalogue d'idées développé par la ville de Fribourg et par des exemples de jardins communautaires développés à Fribourg et Lausanne, Arnaud Boschung propose aux membres de la Commission l'idée d'un potager ouvert à tous : un projet utile, écologique et surtout social.

Les débuts restent pourtant prudents. Certains craignent que le jardin ne soit pas entretenu ou qu'il devienne rapidement désordonné. Pour garantir sa



© Fabien Michaud



Le jardin, situé sous le Château à côté de l'Église. © Fabien Michaud

viabilité, la commune fait appel à un jardinier-paysagiste qui sera chargé d'élaborer un concept et d'accompagner les premières saisons. Il donne le cadre nécessaire : il organise les plantations, structure les débuts et agit comme un véritable filet de sécurité garantissant la bonne tenue du jardin.

Un tout-ménage est distribué pour présenter le projet à la population, ainsi que des rendez-vous d'information, sur place au jardin.

Un projet qui prend doucement racine

L'engouement est modeste : trois participants, puis deux réguliers seulement, mais progressivement, le lieu trouve sa petite dynamique sous l'impulsion des contributeurs réguliers.

Nathalie, habitante de Rue à l'époque et figurant parmi les premières participantes, y trouve très vite un véritable lieu de ressourcement. Les rendez-vous du samedi matin deviennent des moments privilégiés d'échange, notamment avec

ses enfants qui y apprennent l'art de faire pousser les légumes qui peuplent leurs assiettes.

Le jardin attire aussi les curieux : voisins, agriculteurs du coin, promeneurs ou visiteurs de passage. Étant situé sur le chemin qui mène au château et sur le circuit secret, de nombreux touristes ont également l'occasion d'y faire une petite pause durant leur promenade historique. Certains s'arrêtent simplement pour observer, d'autres repartent avec quelques fruits, légumes ou herbes aromatiques pour leur repas. « C'était un vrai lieu d'échange », se souvient Nathalie.

La gestion collaborative : un équilibre à cultiver collectivement entre liberté et responsabilité

La gestion repose beaucoup sur la collaboration entre participants, les plantations sont coordonnées et les échanges passent par un groupe WhatsApp. Chacun contribue selon ses disponibilités : arrosage, entretien ou simple pré-

sence.

Le principe est simple : chacun peut profiter du jardin, à condition que l'esprit de partage reste réciproque. L'accès est totalement libre et tout le monde peut se servir, avec la modération nécessaire.

Actuellement, Christophe Moinat, présent depuis les débuts du projet et ayant fortement contribué à son développement, porte la dynamique du jardin. Fleurs, vignes, fruits rouges et nouvelles plantations ont redonné des couleurs au lieu. Les passants s'arrêtent, discutent, échangent conseils et sourires. « Les gens disent que c'est génial. Ça fait du bien au village », glisse-t-il.

Sous les pierres séculaires du château, ce petit potager communal a ainsi trouvé sa véritable vocation : devenir un espace vivant, discret mais précieux, où l'on vient pour prendre le temps de jardiner, se rencontrer ou se ressourcer.

Fabien Michaud

Découverte de nos villages

Gillarens – un château, une marquise et une mansarde (chapitre 2)

Plusieurs bâtiments de Gillarens témoignent de l'histoire du village, de la vie des personnes qui y sont liées et des courants architecturaux. Comme à Blessens, la construction de la ligne de chemin de fer a révélé des traces encore plus anciennes, remontant à l'époque des romains.



Panorama : Gillarens vu « d'en bas » © Charly Jaquier

Le Château Collon, ou De Colon (famille noble française), ou Colomb (autre famille noble française), ou encore ancien Collan selon certaines sources, se trouve sur la colline de Gillarens.

Le colon du latin « colonus » est un citoyen établi par l'autorité romaine dans une « colonia » (colonie) pour personnes venant d'autres régions.

Selon les sources historiques, le château de Colomb a été habité par la famille De Colombier dès le Moyen Âge. Elle en était propriétaire à la suite du mariage (alliance) avec les Duin, jusqu'à l'extinction de la famille au XVI^e siècle, avant de passer à d'autres familles nobles, dont le Seigneur Henri De Mestral en 1665. La seigneurie de Gillarens a été acquise par Pierre De Duin vers 1308, qui y construit une maison forte (château). Avec les 9 maisons (chêsal) et 4 petits bâtiments (granges), cet habitat forme un hameau en possession de la Seigneurie de Gillarens. D'autres informations historiques indiquent que le domaine a appartenu à une famille Schaller et Daguet, notamment Charles Schaller et Elisabeth Daguet.

Aujourd'hui, l'adresse Chemin du Château de Colon 16 existe encore. Monsieur Gottraux (grande famille fribourgeoise noble et patricienne) y habite. Le bâtiment est donc privé et pas ouvert au public.

Près de ce lieu se trouvait aussi, dans la forêt très dense, plusieurs fronts de taille (carrières) à l'époque.



Château Collon © Charly Jaquier

Grande saga familiale

On ne peut pas quitter le Château De Collon sans parler de la famille Dorthe, les aïeux de Marcel Dorthe (Dorthé, Orthe, Ourthe : en provençal veut dire grand jardin), peintre et sculpteur résidant aujourd'hui à la Chapellenie de Rue. Pierre Joseph, né en 1848, était le fils de Jacques Louis Bartholomé et de Marie Claudine Dévaud. Il avait passé son enfance à Gillarens, puis devint cocher et concierge au château des Augustins, à Rue, au service de la Marquise Marie Laure Maublanc Chiseul De Maillardo. Son épouse, Marie Françoise née L'Homme (veuve de Georges Théophile Bulliard), s'occupait de la cuisine et de cultiver le jardin. Au départ de la Marquise, en 1885, la famille revient à Gillarens, pour occuper le Château Collon et, plus tard, la maison d'en face. Pierre Joseph et Marie Françoise auront quatre ou cinq enfants, dont 2 fils prénommés Jean Emile et Joseph Antonin. Marie Françoise a été tuée par le train en 1917. Pierre Joseph est décédé en 1934.

Jean Emile, né le 31 mars 1884, apprit le métier de charron. Il exerça à Cressier-sur-Morat, à Sorens (où il rencontra son épouse Bertha Marie Séraphine) et à Promasens. En 1919, il retourna à Gillarens, pour travailler sur le domaine familial. Il sera syndic pendant 34 ans, participa à la fondation de la paroisse de Chapelle-Gillarens, qu'il présidera durant 20 ans. Il était aussi apiculteur. Il est mort en 1980, à l'âge très respectable de 96 ans. Lui et sa femme ont eu trois descendants : Henri Olivier, Léon Émile et Louis Désiré.

Particularité architecturale

Au carrefour allant vers le village de Chapelle, on découvre un bâtiment carré qui est coiffé d'un toit pyramidal à la Mansart (vers 1800). M. François Mansart est un architecte de Paris (13.1.1598 – 23.9.1666) et son style classique marque la transition des styles renaissance et baroque. Son petit neveu, Jules Hardouin Mansart, Comte de Sagonne (16.4.1646 – 11.5.1708), Premier architecte du Roi de France Louis XIV, reprit en partie le style de son ancêtre et développa le style Mansart qui signifie,

en vieux français : pigeonnier, ramier, etc. En ville de Rue, on trouve ce style pour le toit de la Maison de la famille Fabien Crausaz, la 2^e plus grande maison seigneuriale (De Prez – De Maillardo) du canton de Fribourg ainsi que d'autres bâtisses en Suisse Romande et en France notamment. Dans la cour du château de Rue, au-dessus du puits, une maison carrée habitable, porte aussi ce même toit à la Mansart.



Cave voûtée typique © Charly Jaquier

En 1864, lors de la construction du chemin de fer on découvre divers vestiges romains (tuiles, poteries, etc.), débris de bâtiments romains sur l'étroit plateau de Gillarens, de Champ Colon (campus colonium).



Toit mansard © Charly Jaquier

Initialement, Gillarens faisait partie de la paroisse de Promasens. Un document relatant une visite en 1453 mentionne une filiale dédiée à Marie. Possiblement, la chapelle qui a précédé la construction de l'église de Chapelle. La paroisse de Chapelle-Gillarens a été créée en 1928 (1929 selon certaines autres sources, peut-être y a-t-il une différence entre l'année de décision et l'entrée en force de celle-ci ?).

En 1950, le village comptait 272 habitants. Gillarens est un village de la commune de Rue depuis 2001, date de la fusion des communes de Gillarens, Promasens et Rue.

Roger Perriard

Les légendes de Gargantua

revisitées par les élèves

Et si les paysages de notre région cachaient eux aussi les traces du géant Gargantua ? Après avoir découvert différentes légendes autour du célèbre personnage, les élèves ont laissé libre cours à leur imagination pour inventer à leur tour de nouveaux récits liés à des lieux bien connus d'ici. Entre humour, mystère et créativité, ils nous emmènent dans un univers où les localités de la région deviennent le théâtre d'aventures fantastiques, illustrées par leurs propres dessins.

Gargantua et la plaine morte

Il y a fort longtemps, le colosse Gargantua traversait la Suisse. L'air était chaud et ce géant fit une petite pause pour boire. Il fit quelques ricochets sur l'eau, puis repartit. Celui-ci fauchait les arbres avec ses pieds et écrasait l'herbe qui crissait sous ses pas. Mais à part ça, tout était plat, ce qui facilita son voyage. Il faisait très chaud et il se rappela qu'il avait des blocs de glace dans sa grande sacoche.

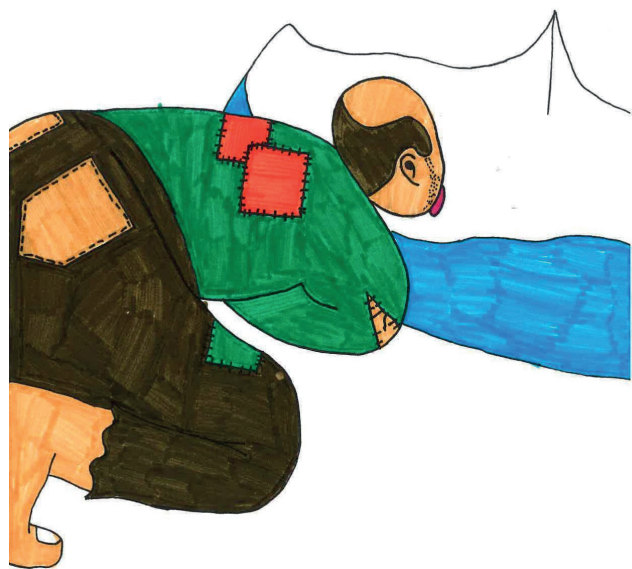
Le titan s'arrêta à Crans-Montana et retourna son sac pour en faire tomber les morceaux et pouvoir les manger. Gargantua fit attention au petit village qui était à côté. On entendit à ce moment-là le bruit fracassant des rochers de glace quand ils tombèrent. Les pierres étaient tellement grosses qu'elles avaient écrasé des gens qui se baladaient.

Le géant prit un des blocs de glace qui avait écrasé les personnes et commença à le sucer. Il le suçait tellement qu'il eut froid. Mais très froid ! Il commença à courir pour se réchauffer. Le colosse courut tellement lourdement qu'il fit remuer le sol. La pile de glace forma une montagne en tremblant.

Maintenant que Gargantua n'avait plus froid, il commença à relâcher la glace. À force, elle devint plate (mais pas totalement), de la forme d'une plaine. Depuis, cette montagne est le glacier de la Plaine Morte, car ce glacier est tout plat, et que Gargantua a tué des gens en faisant tomber la glace.

Aujourd'hui, on peut encore distinguer la marque de la langue du titan si on a une bonne vue.

MR



© MR

Le mai nire

Gargantua, ce géant à grands pieds, se baladait en Amérique du Sud.

Tout d'un coup, il s'est planté un arbre dans le pied. Il a tellement souffert qu'il a crié "NIRE" du plus fort qu'il pouvait. Le monde entier l'a entendu.

Gargantua a pleuré de toutes ses larmes. Un peu plus tard, le géant a essayé de l'enlever mais la créature énorme n'y arrivait pas.

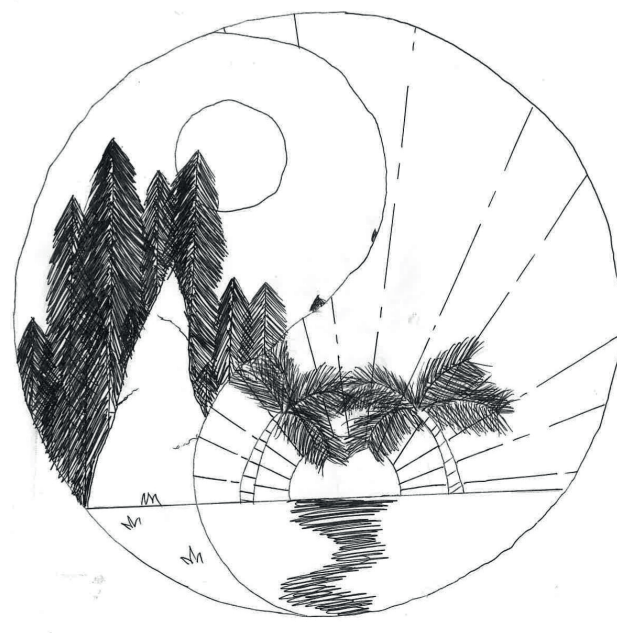
Alors la colère lui est montée et celui-ci a pris la première chose qu'il a vue : un grand rocher qui lui a paru petit. Il l'a lancé de toutes ses forces.

Le caillou n'avait pas fait une minute en l'air, qu'il s'est déjà écrasé dans un petit village nommé Auboranges. Il y avait des oiseaux, des champs, des rivières, des papillons, des arbres et un magnifique village. Ceci a détruit le paysage. Un gros rocher sorti de nulle part était maintenant entouré d'oiseaux et de forêts.

Cette pierre n'avait rien à faire là et aucun villageois ne savait d'où venait le rocher. Peu à peu ils ont commencé à savoir grâce aux journaux, à la télé et au bouche-à-oreille. Alors maintenant que tout le village le savait, il fallait lui trouver un nom.

Ils ont discuté pendant plusieurs jours. Un villageois s'est rappelé le cri qu'ils avaient entendu un peu avant que le caillou se plante. Il rassembla vite tout le village et leur dit : "J'ai une idée pour le nom de la pierre, on pourrait l'appeler Menhir ! Souvenez-vous le cri que nous avons entendu le même jour."

Ils se sont souvenus et un villageois a dit : "Ok ! Mais pourquoi mai ?". Il lui a répondu : "Parce qu'il a



© CD

atterri au mois de mai. Alors ça vous convient ?". Les villageois ont tous dit oui.

Et voilà pourquoi le MENHIR d'Auboranges s'appelle comme ça.

CD

Gargantua et les Paysans

Il y a très longtemps, un lundi après-midi, sous un grand soleil, les jolies fleurs roses et jaunes poussaient et Gargantua se baladait dans les ruelles pleines de maisons brunes et dans les forêts de Moudon. Il devait rejoindre l'autre bout du monde, qui était la Russie, pour aller voir ses parents.

Quand soudain, les vieux paysans qui habitaient dans leur chalet en bois, le virent. En regardant ce géant à grands pieds, ils eurent peur et lancèrent des gros boulets de canons sur celui-ci. Puis Gargantua eut très mal partout sur son corps et s'écroula à plat ventre sur le sol humide et vert. Il était si gros que ça souleva la terre et créa une petite colline.

Mais ce géant à corps immense, muni de deux énormes pieds, avait encore les quelques boulets de canons que les quatre paysans lui avaient lancés dessus dans son gigantesque corps. Donc quand la terre le recouvrit, il était si gros qu'il contenait toujours quelques boulets de canons. Il y a donc encore des boulets de canons dans la terre de Moudon.

Cependant, le chalet avait résisté à tous ces changements de verdure, de couleurs, d'arbres ou encore de maisons et c'est donc pour cela qu'on appela cet endroit "Le chalet à canon" sur la colline de Moudon.

YGM



© YGM

Roger Currat

L'exigence au service du goût

Le paisible hameau d'Eschiens abrite un habitant discret, peu enclin à se mettre en avant. C'est dans le secret de son laboratoire qu'il s'épanouit, en exerçant son métier. Peut-être ne le connaissez-vous pas. Mais vous vous êtes sans doute déjà régalé en mangeant les produits qu'il apprête aussi soigneusement qu'amoureusement, depuis presque 40 ans.

Le lundi est normalement demi-jour de repos pour Roger Currat. Le 2 mars dernier toutefois, il a pris la route pour Berne, en compagnie de son épouse Christine. Direction l'hôtel Bellevue, à côté du Palais fédéral. Albert Rösti lui-même avait aussi fait le déplacement. Les salons du palace accueillent ce jour-là une cérémonie très protocolaire : la remise des prix du « Swiss Cervelas Summit 2026 ». Pour leur première participation, les époux Currat ont eu le bonheur d'atterrir d'emblée sur la 2e marche du podium, dans la catégorie « Cervelas dégustés chauds ». Depuis le 26 avril 2011, soit il y a 15 ans, les époux Currat exploitent la boucherie d'Ursy. Pour ce qui est du cervelas, ils n'en sont qu'à leur quatrième « fournée », car auparavant ils ne disposaient pas du matériel nécessaire à une recette maison. Tout à sa modestie, Roger n'aurait jamais songé à participer à un concours. Ce sont les jeunes professionnels qui l'entourent qui l'y ont poussé. Qu'est-ce qu'ils ont bien fait !

Des mercredis d'antan aux jours de fête

L'histoire débute sous le soleil de la Veveyse, à 879 mètres d'altitude, à Besencens. C'est là qu'a grandi Roger, avec cinq frères et sœurs. Son papa pratiquait la boucherie de campagne, de ferme en ferme, et à domicile certains mercredis. Roger s'en souvient bien, il était aux premières loges puisqu'il demandait congé à l'école. C'est assez naturellement qu'il a ensuite fait son apprentissage à la boucherie Sonney, à Oron, avant de travailler durant un an comme... charpentier !

Le retour à la viande s'est opéré à Epalinges, pour une aventure qui a duré 17 ans. Avant leur mariage, l'idée de reprendre un commerce avait titillé Roger et Christine Currat. L'occasion ne s'était pas concrétisée à l'époque, si bien que le projet est longtemps resté sagement dans un tiroir. Depuis 1999, la famille habite à Eschiens, là où Christine a grandi, tout juste au-dessus du brouillard (altitude 610 mètres). Le couple a deux filles, un fils et désormais deux petits-fils. Un « alignement de planètes » s'est présenté

alors que les enfants étaient déjà grands et la génération suivante pas encore née. C'était un dimanche après-midi : un ami leur a téléphoné pour leur signaler qu'un panneau « à vendre » était apposé devant la boucherie d'Ursy. Après un mois de mûre réflexion, ils ont décidé de relever le défi. Le premier souvenir marquant de l'épopée ? La réponse fuse : « Le premier Noël ! ». Ni l'un ni l'autre n'ont dormi



Christine et Roger Currat au « sommet » du cervelas
© François Wavre/Swiss Cervelas Summit



Des grands-parents comblés © Julia Currat

durant la nuit du 23 au 24 décembre. Il y avait des commandes à honorer. A l'époque, ils n'avaient qu'une employée à temps partiel. Des copains bouchers sont venus donner un coup de main avant d'aller se coucher (ils travaillaient le lendemain). Christine et Roger sont restés en tête à tête, pour une drôle de lune de miel de commerçants. D'une même voix, ils évoquent aussi la période très particulière du Covid. Il fallait nourrir la population, les gens prenaient le temps de cuisiner, le travail ne manquait surtout pas à la boucherie. Les bras, en revanche, se faisaient rares : deux personnes confinées, car à risque, parmi le personnel, un troisième employé, soldat d'hôpital, mobilisé aux HUG et un quatrième à l'école de recrue. Il a fallu ramer ferme pour servir tout le monde. Ces événements ont cependant aussi amené de nouveaux clients, qui ont (re)découvert les commerces de proximité.

Christine et Roger se souviennent aussi d'un dimanche de la Fête des Mères, qu'ils ont passé à fabriquer de la saucisse en compagnie d'un enseignant et son amie. Le but était que les élèves financent un voyage de classe en vendant ces saucisses dominicales. Plus tard, le concept a été repris pour le camp de ski, à l'échelle de notre cercle scolaire. Il y a de fortes chances que le porte à porte des enfants soit aussi passé par la vôtre. Ces dernières années, chaque édition a vu s'écouler au moins 1'800 kilos pour la bonne cause.

Quinze ans d'investissement constant

Pour élaborer un cervelas gagnant, il faut de la viande de bœuf, de la graisse de porc, des épices et... de la glace. Sans cet élément refroidissant, votre

cervelas serait calciné avant même la fin de sa fabrication, car la lame du mélangeur tourne tellement vite qu'elle chauffe dangereusement. Quant à la recette du succès d'une bonne boucherie, Christine Currat relève que « Roger aime ce qu'il fait. Il est exigeant ». De son côté, Roger avance qu'il propose beaucoup de produits maison. Ceux-ci ne tombent évidemment pas du ciel, ils nécessitent un travail conséquent. Depuis 15 ans, Roger se lève à 4 heures de matin. En bonne patronne, Christine s'implique également dans l'entreprise. Elle gère notamment « toute la comptabilité jusqu'au bouclage ». Chez les Currat, même les chiffres sont faits maison !

À Berne, les festivités se sont terminées autour d'un apéritif dînatoire 100% cervelas. « En omelette, en salade, sous toutes les formes, même celles auxquelles on n'aurait jamais pensé ! ». De toute évidence, Roger ne regrette pas d'avoir écouté les jeunes. Il est attentif à leurs propositions, afin de conserver leur motivation et leurs précieux services. Qui plus est, lui et son épouse aspirent à pouvoir remettre la boucherie dans un avenir pas trop, trop lointain. Ils ne veulent « pas laisser passer le train » et transmettre le témoin au bon moment, surtout pas trop tard. Pour sa future retraite, l'artisan boucher rêve juste d'avoir la santé et du temps pour se reposer, se promener. Là aussi, rien de luxueux, ni de clinquant. Des choses toutes simples. Mais tellement savoureuses.

Marinette Boillat Chatton

Infos

www.boucherie-ursy.ch

Nos artisans

7

CBA SA et Sirbatec SA deux alliées qui envoient du bois !

Sur le territoire communal, de grandes bâtisses en bois ont vu le jour ces dernières années. Vous êtes, à coup sûr, déjà passés devant le manège de Rue ou le local de l'édilité de Promasens mais, vous êtes-vous déjà demandé qui se cachait derrière leur construction ? Ce Pavé fait sortir du bois les artisans qui ont œuvré pour ces structures.



© CBA SA

Les racines

C'est en 1996 que Dominique Crausaz crée CBA SA. Ce charpentier, né à Auboranges, dans une famille d'agriculteurs de 9 enfants, a naturellement choisi son village pour implanter son entreprise. D'abord seul, l'artisan a rapidement dû s'entourer de renforts pour répondre aux demandes affluantes.

Le bois, c'est une affaire de Crausaz ! Plusieurs membres de la famille en ont fait leur métier. Le premier collaborateur a d'ailleurs été un des frères de Dominique puis, petit à petit, des employés extérieurs ont agrandi l'équipe. Il n'est pas rare que des frères ou cousins viennent prêter main forte en cas de besoins.

Après avoir acquis son diplôme de contre-maître, Jessy Crausaz a rejoint son papa à la tête de l'entreprise. Celle-ci compte aujourd'hui une dizaine

d'employés et peut se targuer d'avoir déjà formé une bonne vingtaine d'apprentis. Leurs larges compétences leur permettent de fournir tous travaux de charpente, rénovation et villa ossature bois, hangar agricole, halle industrielle ou structure événementielle. Le manège de Rue, le bâtiment de l'édilité à Promasens ou la ferme des Ramseyer, de Palézieux, sont de bons exemples de la palette de leurs prestations.

La croissance

Depuis 2006, l'entreprise s'est construite une renommée dans l'événementiel. Grâce à de grandes réalisations comme la plateforme du lac lors de la dernière fête des vignerons de Vevey, les chalets du marché de Noël de Montreux ou les tonnelles lors de gîrons régionaux ou cantonaux, CBA SA s'est imposée comme référence dans le milieu.



© Sirbatec SA

En 2017, Mathias Ruffieux, natif de Mézières VD et ancien apprenti, revient auprès de son maître d'apprentissage



© CBA SA

et lance Sirbatec SA afin d'étoffer l'offre. Le domaine de prédilection de cette petite sœur de CBA SA est la conception de couverts. Elle se démarque en proposant des projets « clé en main » :

Des branches et des fruits

Les trois administrateurs sont unanimes et avouent être plutôt discrets sur leurs chantiers. Il est rare d'y voir une bâche ou panneau à leur logo. Leur priorité reste le résultat et la satisfaction de leurs clients, ils souhaitent miser sur cette publicité.

Pour admirer leur travail, il ne vous reste plus qu'à être attentifs lors de vos prochaines balades régionales et sorties festives ou touristiques. Vous risquez bien de vous parquer sous un couvert ou de fouler les planches d'une construction, estampillés « made in Auboranges ».

Leurs pages Instagram et Facebook « Sirbatec SA » permettent de suivre leurs projets et leur évolution à distance.

Croix de bois, croix de fer, personne ne restera de bois !

Sophie Bosson



Le parking de Nyon © Sirbatec SA

de l'étude aux plans, de la construction à l'installation, il n'y a qu'un interlocuteur. Un atout majeur car, d'habitude, c'est au client de gérer les démarches et différents corps de métier. Chez Sirbatec, que cela soit pour une villa privée ou un couvert public, chaque projet peut être mené de A à Z. La dernière grande conception est un impressionnant abri à voitures de Nyon, entièrement recouvert de panneaux solaires.

Deux entreprises sont ainsi réunies sous le même toit et se complètent. L'expérience et les connaissances de Dominique Crausaz, Jessy Crausaz et Mathias Ruffieux permettent d'affronter ces défis variés. Il arrive fréquemment que les deux compagnies sortent de nos frontières pour œuvrer dans toute la Suisse romande.

Infos

SIRBATEC SA:
<https://siratec.ch/>
Route d'Oron 60
1673 AUBORANGES
+41 79 917 35 74
siratec@gmail.com

CBA SA :
<https://www.cba-sa.ch/>
021 907 69 60 téléphone
079 622 79 13 natel
crausaz.d@bluewin.ch

Art Forum

l'art et la manière

C'est sous un soleil de plomb, mais porté par une brise légère, que *Le Pavé* s'est rendu à cette édition d'Art Forum, nommée à juste titre cette année « Rue des Prés ». Du 23 au 25 mai, 58 artistes ont répondu présents pour cette douzième biennale.

Dans notre édition n°6 du 21 mars 2024, nous vous racontions la création de cette manifestation devenue incontournable en Glâne, qui propose de découvrir des artistes de la Glâne, mais pas uniquement.

Cette année, les murs de la manifestation ont été repoussés au propre comme au figuré : la Maison Rose est devenue elle aussi un écrin d'œuvres d'art le temps d'un week-end prolongé, et des artistes venant de la Gruyère ou encore du canton de Vaud sont venus exposer leurs créations.

Certains artistes ont battu les pavés du château depuis longtemps : Jean-Pierre Demierre, autrefois membre du comité d'organisation – « J'ai même été président durant deux ans ! » – est de ceux qui ont répondu présent depuis les prémices de la manifestation : douze expositions au compteur. Celui qui fait partie de l'association Verarte (Forum de l'art verrier suisse) est fier d'y participer cette année encore, mais comme exposant uniquement, mettant en avant ses créations dans la Maison Rose. Son principal leitmotiv ? Les rencontres. Il nous explique comment il en est venu à utiliser un même thème – les chênes – pour créer des œuvres à la fois sur papier et en verre. Mais nous devons déjà le laisser : un couple s'approche de lui, intéressé par l'une de ses créations pour leur jardin.

Claude Risse, elle, expose pour la première fois à Rue. Elle a déjà présenté certaines de ses œuvres dans un home, et certaines sont également



Claude Risse expose ses œuvres pour la première fois dans le donjon du Château © Virginie Barrelet

accrochées temporairement dans le café de la Migros à Avry-Centre. Claude se décrit comme timide, et exposer ses toiles la fait clairement sortir de sa zone de confort. Elle nous explique que la peinture a toujours été en elle : « Je suis déjà venue plusieurs fois en tant que visiteuse à Art Forum. Mais je ne peignais pas encore. » Elle s'y est mise sur le tard, lorsque davantage de temps libre s'est offert à elle, trouvant une technique de peinture adaptée à ses doigts malades, parfois récalcitrants. Elle a su adapter son art à son corps. Pour elle, Art Forum est un cadre exceptionnel pour exposer ses peintures.

Au sommet du donjon du château, Nibus partage l'espace avec

David Bard. Les deux sont rompus à l'exercice et sont toujours heureux de faire partie de la manifestation. Nibus, de son vrai nom Nicolas Busslinger, œuvre également dans la restauration de Poyas. Cette année, il s'est amusé à glisser une sorte de concours dans ses œuvres : trouver un visage caché dans l'une de ses peintures. L'exposition à Rue est un moyen de montrer son travail au public. Et même s'il ne vend pas

un lieu exceptionnel. Avec les deux autres céramistes, qu'elle connaît bien, elles s'émulent mutuellement en dehors du cadre d'Art Forum. Pas de concurrence, uniquement de la bienveillance. Entre pièces préparées spécialement pour la manifestation ou créations soigneusement sélectionnées pour l'occasion, les visiteurs ont largement de quoi découvrir son univers.



La salle des Chevaliers © Virginie Barrelet

forcément beaucoup de tableaux pendant la manifestation, les retombées se font parfois sentir deux à trois mois après, des visiteurs revenant vers lui après avoir découvert son travail à Art Forum.



Une des créations de Marie-Pierre Morezzi © Virginie Barrelet

La céramique est également bien représentée à Art Forum. Marie-Pierre Morezzi y participe cette année pour la troisième fois. Elle partage la Salle des chevaliers de la Maison de Prez avec deux autres céramistes et deux artistes-peintres. La première fois qu'elle a participé à Art Forum, c'était avant tout pour rencontrer d'autres artistes. Depuis, c'est la bienveillance et la bonne organisation du comité qui l'ont fait revenir. Le but d'exposer ici ? Se faire connaître, mais aussi vivre cet événement dans

Le soleil frappe fort le bitume en ce week-end de Pentecôte. Les caves de la ville sont ouvertes aux visiteurs et curieux de tous âges. Les artistes partagent, avec le public comme entre eux. Certains expliquent l'inspiration derrière leurs œuvres ou les techniques pour les réaliser. Linogravure, dessin, peinture, art floral, sculpture, céramique, art du verre, découpe de papier, aquarelle et encore beaucoup d'autres techniques se côtoient. Autant de façons, pour chaque artiste, d'exprimer un peu de soi-même et de partager avec les visiteurs du coin, le temps d'un week-end prolongé, les émotions qui les traversent. Les avez-vous ressenties ? Pour *Le Pavé*, c'est clairement oui.

Virginie Barrelet



Les créations de Sandra Leone dans son atelier © Virginie Barrelet



Jean-Pierre Demierre explique sa méthode de travail pour la création de ses vitraux © Virginie Barrelet

Jeunes d'hier et d'aujourd'hui

9

Taïk Bagnuoli
sport, école et motivation!

En fin de 8ème HarmoS, Taïk Bagnuoli, 13 ans, trace déjà son chemin. Sélectionné par Swiss Olympic, ce jeune badiste (ndlr : nom que l'on attribue aux joueurs de badminton) se prépare à entamer un parcours sport-études l'an prochain. Un défi qu'il semble prêt à relever.



© Eric Berger

Le badminton entre dans sa vie, par jeu. « Je jouais dans le jardin avec mes frères et j'aimais beaucoup », explique-t-il. Voyant cet intérêt grandissant, ses parents l'encouragent à essayer en club. « Je leur ai dit que j'aimais bien, alors ils m'ont proposé de commencer. J'ai essayé, et j'ai beaucoup aimé. » Il débute au club d'Oron. L'ambiance y est conviviale, mais rapidement, Taïk ressent l'envie d'aller plus loin. « J'avais envie de quelque chose de plus poussé, parce que je voulais m'améliorer. »

Taïk pratique le badminton depuis cinq ans. Ce qui le séduit dans ce sport, c'est autant l'exigence technique que l'état d'esprit. Il apprécie un cadre où les règles sont claires, les décisions peu sujettes à contestation, et où l'absence de contact limite les tensions entre joueurs. Pour lui, le badminton est un sport qui demande beaucoup de maîtrise, autant dans le jeu que dans les émotions.

Aujourd'hui, il s'entraîne régulièrement à Yverdon et à Fribourg. « Je m'entraîne cinq fois par semaine :

une fois à Yverdon et quatre fois à Fribourg », précise-t-il. Dès l'an prochain, il rejoindra exclusivement la structure fribourgeoise dans le cadre de son parcours sport-études. Cette décision s'est imposée à lui en observant les progrès des autres joueurs qui suivent ce type de formation.

Dans cette optique, l'augmentation des entraînements ne l'effraie pas : « J'ai envie de pousser pour la compétition et d'aller haut dans le classement. »

Trouver l'équilibre

Actuellement en dernière année de primaire, Taïk doit concilier sport intensif et exigences scolaires. Un cadre clair a été posé dès le départ. « Mes parents m'ont dit que si l'école ne suivait pas, je devrais arrêter. » Alors il s'accroche. « J'ai tout donné à l'école pour continuer. » Il reconnaît que le rythme est parfois difficile. « Parfois, j'ai du mal à prendre le temps de faire mes devoirs, le sport me prend tout mon temps. » Les moments avec les copains sont plus rares, mais il l'accepte. « Je ne les vois pas vraiment en dehors, mais ça ne me dérange pas. »

Des objectifs plein la tête

Cette sélection Swiss Olympic est le résultat d'un travail mené en équipe, entre les échanges avec son entraîneur et l'implication de sa famille dans toutes les démarches administratives. Taïk évoque ce processus avec beaucoup de reconnaissance, conscient qu'il s'agit d'un projet collectif qui l'entoure et le porte. « Mes coachs ont donné mon niveau », raconte-t-il. En parallèle, sa famille s'est fortement investie dans l'organisation. « Mon père a géré tout l'administratif, il s'en est beaucoup occupé, et je suis content de ça. »

Le moment où il apprend sa sélection reste gravé dans sa mémoire. « Un soir, mes parents m'ont dit : "Taïk, devine quoi, on a eu la réponse pour Swiss Olympic et tu es pris." » Sa réaction ne se fait pas attendre. « J'ai crié, j'étais trop content ! »

Cette sélection représente une étape importante, mais aussi un nouvel objectif. Quand il évoque la suite, les yeux de Taïk s'illuminent : « J'ai envie d'être champion suisse, et plus », confie-t-il. Puis il poursuit, sans détour : « J'ai envie de tout donner pour y

arriver. »

En vue de son entrée en sport-études, Taïk anticipe déjà. « Je m'entraîne beaucoup à la maison », explique-t-il. Il suit un programme précis et se montre rigoureux. « Je suis discipliné, je travaille dur pour être à niveau. » Il veille également à son hygiène de vie. « Je fais attention à ce que je mange avant l'entraînement et avant un gros match. »

Le badminton est aussi un terrain d'apprentissage personnel. « Ça m'aide à ne jamais lâcher », explique Taïk. Les matchs importants lui apprennent la persévérance et la gestion de la pression. Il parle avec honnêteté de ses difficultés. « Je m'énerve quand je fais beaucoup de fautes ou quand je vois que l'autre est meilleur que moi. » Mais là aussi, le travail est en cours. « J'apprends à prendre sur moi, et ça m'encourage à faire mieux. » Ses coachs l'aident à développer le fair-play, même s'il reconnaît : « Je n'y arrive pas encore. »

Un soutien essentiel

À plusieurs reprises, Taïk souligne l'importance de ceux qui l'entourent. « Je suis énormément soutenu, par mes parents et toute ma famille », souligne-t-il. Une force essentielle qui l'aide à avancer et à croire en ses objectifs. À travers cette interview, il tenait à ce que cela se ressente. Une façon, à lui, de leur dire merci.

Quand on entend Taïk parler de son parcours, de ses efforts et de ses objectifs, mais surtout quand on voit la passion qui l'anime, il est difficile de ne pas croire en lui.

Eva Simeoni



© Eric Berger

Je vois comme ils progressent tellement vite!
et j'ai envie de faire pareil.

Unihockey Club Glâne

du hockey sans glace ni patins

L'histoire de cette association régionale a commencé sur la place de l'église de Chapelle, après l'école. La bande d'ados a d'abord transformé leur jeu en société locale. Quelques années plus tard, désireux de trouver des synergies et de rassembler leurs forces, les différents clubs glânois se sont unis pour ne former plus qu'un : l'Unihockey Club Glâne. Décryptage d'un sport peu connu en Suisse romande et d'une union forte.

D'une cour de récré à une société

Joël Birchmeier (président du club) et Emmanuel Gremaud (membre du comité et arbitre de deuxième ligue), enfants chapelais de l'époque, rapportent les souvenirs des anciens du club : « Les membres fondateurs étaient de ces élèves qui se retrouvaient régulièrement avec les copains, sur le parking de l'église, après l'école. À la place d'un ballon de football, à Chapelle, ces enfants s'amusaient munis d'une canne. »

De fil en aiguille – ou plutôt de dribble en dribble –, les adolescents devenus adultes ont décidé de lancer leur société, en 2005 : le UHC Tigers Chapelle est né. Le but était de pouvoir s'entraîner en salle et de se lancer en championnat. Le club naissant a suscité de l'engouement et a rapidement pu créer une deuxième équipe masculine puis une féminine. Il devint alors évident au comité de répondre aux demandes d'adhésion des enfants. Une collaboration avec les autres clubs régionaux s'est mise en place et a permis de créer un mouvement junior commun pour les glânois : le UHC Glâne, avec un grizzli en animal totem.

Du chacun pour soi à tous pour un

En championnat, finies les cours de récré ! Sur un « vrai » terrain d'unihockey – comme en Suède, pays des rois de ce sport –, cinq joueurs de champ se relayent par ligne, comme en hockey sur glace. Mais accrochez-vous bien, pour jouer ainsi il faut une halle triple ! Dans la Glâne, il n'y en a qu'une : le Bicubic. Dans une salle de sport simple, comme celle de Promasens, seul un petit terrain peut y prendre place. Cette variante n'oppose que trois joueurs de champ et un gardien par équipe. On comprend que les changements de lignes s'effectuent presque toutes les minutes vu l'étendue de la salle à tenir à trois, à la course... Les unihockeyeurs ont un sacré cardio !

Longtemps cantonnés au « petit terrain », les clubs glânois sont arrivés au même constat : l'envie d'avoir une équipe sur grand terrain mais difficile pour chacun de trouver des ressources financières et matérielles pour y arriver. En 2022, les clubs de Chapelle et de Mézières fusionnent pour devenir le club actif « UHC Glâne », une suite logique au regroupement des juniors. Le grizzli a grandi. Deux ans plus tard, le UHC Villaraboud les rejoint pour former cet unique club du district.

L'union fait la force

La nouvelle entité a pu, ainsi, se frotter au grand terrain durant plusieurs saisons. Malheureusement, l'année passée, cette équipe a été abandonnée en raison de manque d'effectifs. Jouer sur grand terrain, à cinq contre cinq, requiert une autre tactique, un jeu différent et beaucoup de joueurs ont préféré revenir au petit terrain. Joël et Emmanuel restent optimistes :



© Samuel Yerly

« Ce n'est que partie remise ! » Effectivement, avec 170 membres et une parfaite parité entre adultes et juniors, l'espoir de voir à nouveau une équipe sur grand terrain est légitime. En attendant, trois équipes masculines d'une quinzaine de joueurs se battent dans différents championnats afin de proposer plusieurs niveaux de jeu à leurs membres. La saison dernière, deux équipes évoluaient en quatrième ligue, une en deuxième ligue et quatre équipes de juniors faisaient leurs armes pour préparer la relève. L'Unihockey Club Glâne ne compte pas – encore – de mouvement féminin. Le club propose par contre une équipe « business » pour ceux qui souhaitent jouer pour le plaisir : sans championnat, sans pression, juste pour se défouler ou tester. Il est simplement demandé d'avoir une bonne paire de baskets d'intérieur, une canne et l'envie d'intégrer une vie de société. À bon entendeur !

En pratique

L'unihockey se joue en tournoi sur une journée. Les clubs du même groupe se rencontrent une fois par mois, pour des matchs de deux fois 20 minutes



© Samuel Yerly

selon un tournoi établis par la ligue. Chaque équipe organise un tournoi sur la saison. Ce sport étant plus pratiqué en Suisse allemande qu'en Romandie, nos représentants font régulièrement des kilomètres pour le championnat. Pour les entraînements, les équipiers transpirent à différents endroits, selon les disponibilités de salles : Promasens, Ursy, Sviriez ou Romont.

Onze bénévoles œuvrent au comité afin de gérer et coordonner les équipes, entraîneurs, journées de championnats ou diverses manifestations (lotos, tournois populaires). Joël explique : « Nous essayons aussi d'inculquer les valeurs d'une société, nous avons besoin que nos membres s'investissent à tous les niveaux, pas seulement pour jouer. Il y a un côté social, on s'entraide, on assure la relève, on crée des liens. On a envie de transmettre ces valeurs. »

Leur palmarès

L'équipe de deuxième ligue a fait un excellent résultat sur la dernière saison. Premier de leur groupe et à la suite du désistement de deux équipes, ils ont échappé au barrage et ont été promus en première ligue « petit terrain », la plus haute au niveau national. Emmanuel avoue : « on a eu un peu de chance et nous avons pu décrocher cette place en or. »

Pour les suivre, il faudra chercher car ce sport est encore peu médiatisé. Leurs site internet et page Instagram diffuseront les informations et les résultats.

Emmanuel relate : « C'est pourtant le troisième sport avec le plus de licenciés en Suisse mais on n'en parle pas beaucoup. Fribourg est en ligue B mais peu de gens le savent. La Suisse a également un très bon niveau : si en foot la France nous domine, en unihockey c'est largement le contraire ! »

Et vous, plutôt canne ou fan club ?

Le Unihockey Club Glâne accueille tous les motivés, dès 6 ans, sans limite d'âge. L'intégration peut se faire tout au long de la saison en contactant le comité, via leur site internet.

Des supporters sont invités à les rejoindre au Bicubic lors des journées de tournois : l'équipe de première ligue se réjouirait d'avoir un fan club local. Après avoir pleuré de joie pour Gottéron et acclamé Tadej Pogacar, la Glâne semble prête à se mobiliser pour ses Grizzlies !

Sophie Bosson

Infos

- Application Unihockey : « swiss unihockey hub »
- <https://www.unihockeyclubglane.ch/>
- Retrouvez-les sur les réseaux sociaux
<https://www.facebook.com/unihockeyglane>
<https://www.instagram.com/unihockeyglane>

Nuits agitées pour réveil en fanfare

la vie imaginaire de mes ancêtres anonymes – épisode 5

Depuis des semaines et des semaines, les habitants de Diboing dorment très mal. Leurs nuits sont hantées et hachées par les cocoricos intempestifs des coqs du village, devenus fous pour une mystérieuse raison. Malgré la fatigue, chacun se démène pour trouver le remède à ces nuisances.

Le maire du village était du genre méthodique. Il consignait soigneusement toutes les actions entreprises pour déjouer le sortilège qui agitaient les poulaillers et les effets – plus ou moins vagues – observés jusqu'à présent. Chaque mardi soir, Alphonse Gigandat sortait un grand cahier bleu ardoise et s'installait au bout de la table de sa cuisine. Il notait les essais, tentatives et plan d'attaques savamment déployés durant la semaine écoulée. Une colonne, tout à droite, était réservée aux commentaires quant à l'efficacité. Sa contemplation n'avait strictement rien d'euphorisant. C'était une litanie de « effet nul », « échec total », « ça ne marche pas ». Alphonse soupira, posa sa plume et se gratta vigoureusement le cuir chevelu. Il remonta ensuite méticuleusement les manches de sa chemise et se remit à écrire.

Branle-bas de combat

Le lendemain matin, il annonça à ses adjoints la création d'une milice de surveillance. La moitié de l'effectif serait chargée de patrouiller dans le village durant la nuit. L'autre bataillon effectuerait sa mission, également nocturne, de manière clandestine. Savamment dissimulés dans des affûts astucieusement conçus, ces agents secrets tiendraient à l'œil tous les endroits stratégiques. Le recrutement des volontaires prit une



bonne semaine, puis il fallut encore dix jours pour que la « task force » soit parfaitement organisée et opérationnelle. Un beau lundi du mois de juin, enfin, tout était en place et Diboing entama sa première nuit sous bonne garde. Nuit au cours de laquelle il ne se passa strictement rien. Les coqs ne mouftèrent pas, aucun phénomène suspect ou présence insolite ne furent signalés. Les vigiles n'avaient vu passer que quelques renards, des rapaces nocturnes et des chats plus ou moins gris. Les nuits suivantes, les coqs eurent tendance à recommencer leur cirque, mais sans qu'une cause visible et tangible ne puisse être identifiée. Au bout d'un mois de vigilance à perte, la milice eut enfin quelque chose à se mettre sous la prune. Une équipe surprit un gamin déambulant en pyjama près d'un poulailler. Les patrouilleurs s'empressèrent d'intercepter ce curieux passant, qui se mit à pousser des hurlements terrorisés, en leur jetant des regards hallucinés, se débattant comme un beau diable. La satisfaction d'avoir attrapé quelque chose, en l'occurrence quelqu'un d'un mètre dix avec une tignasse très blonde, ne dura pas longtemps. Il s'agissait d'Albin, l'un des fils du postier, notoirement somnambule. Pour en avoir le cœur net, ses parents prirent l'habitude de fermer la porte de sa chambre à clef, empêchant ainsi toute divagation. Les coqs, eux, continuèrent de pousser la chansonnette quand bon leur semblait.

L'occulte à la rescousse

Tout en maintenant le travail de surveillance, Alphonse Gigandat commença à envisager une autre piste. Un matin à l'aube, il enfila ses souliers de marche et entreprit de grimper la colline nommée « Combe Grède », jusqu'à la métairie du Gros Soupan. Sur place, il discuta longuement avec Aliénor Rebizet, connue loin à la ronde pour l'excellence de sa cuisine. Elle réussissait comme pas deux notamment les rôtis au lard et au saindoux, la soupe aux pois et le boudin gratiné aux pommes cuites. Son physique chevalin, surmonté d'une volumineuse tignasse perpétuellement emmêlée, et sa personnalité tonitruante contribuaient également à sa notoriété. Outre son talent derrière les fourneaux, Aliénor était dotée d'un don de sour-

Gloulglou salvateur

Aliénor déboula au village dès le lendemain. Elle palpa et ausculta longuement tous les coqs, avant d'affirmer fermement : « Ils vont très bien. Ce sont des vibrations dans les perchoirs qui les réveillent avant l'aube ». Elle arpenta alors les rues de long en large, son visage affichant une concentration et une détermination totale. En fin d'après-midi, elle désigna d'un index péremptoire un endroit situé tout à l'est de la bourgade. Tout le monde entreprit d'y creuser, à grands coups de pelles, pics et pioches, jusqu'à la nuit tombée. Le lendemain matin, Diboing se réveilla les pieds dans l'eau tiède. Durant la nuit, l'eau s'était frayé le chemin restant jusqu'à la surface, donnant naissance à une célèbre source thermale, qui fera la renommée et la fortune du village, rebaptisé Diboing-les-Bains. Les armoiries représentent un coq chantant au clair de lune, évidemment. À votre bonne santé, m'sieurs-dames !

Marinette Boillat Chatton



Quatre cartons ont échoué chez moi en provenance de ma maison d'enfance. Ils recèlent les photos accumulées par mes parents, mes grands-parents et mes arrière-grands-parents. Me voilà face à des albums pleins d'inconnus d'un autre siècle, qui ont – de près ou de loin – un lien de parenté avec moi. J'ignore tout de ces aïeux, je ne sais rien de leur vie. Mais c'était très amusant d'imaginer leur lointain quotidien, le temps d'un feuilleton.

Le régionalisme caché dans le 4e épisode était le mot « péclette » : dispositif de fermeture d'une porte.

cière et de rebouteuse. Elle avait cette capacité à sentir l'eau souterraine, les maux cachés dans les corps, les courants telluriques perturbant la quiétude des écuries.

IMPRESSUM

www.le-pave.ch

Site Internet :
Franco de Andrea

Réalisation du journal :
Virginie Barrelet

Écrivez-nous :
info@le-pave.ch

Impression :
Polygrafia Arts
Graphiques SA
Rte de Montreux 151
1618 Châtel-St-Denis

L'équipe
rédactionnelle :

Sophie Bosson
Virginie Barrelet
Roger Perriard
Marinette Boillat Chatton
Eva Simeoni
Fabien Michaud



Sauvetage des faons

des bénévoles mobilisés dès l'aube dans les champs de la Glâne

Chaque printemps, les mêmes scènes se répètent dans les campagnes fribourgeoises. Cachés dans les hautes herbes par leur mère pour les protéger des prédateurs, de nombreux faons se retrouvent piégés dans les champs au moment de la fauche. Incapables de fuir face au danger, ces jeunes animaux risquent alors d'être mutilés ou tués par les machines agricoles. Pour éviter ces drames, des bénévoles de la société de chasse Diana Glâne se mobilisent depuis plusieurs années afin de repérer et sauver les faons avant le passage des tracteurs.

Parmi eux figure Laurent Dorthe, chasseur depuis 2008 et aujourd'hui l'un des pilotes de drone actifs dans le district de la Glâne. « Le but, c'est vraiment d'éviter que ces animaux meurent dans d'atroces souffrances », explique-t-il. « Parfois ils sont tués sur le coup, mais parfois ils sont grièvement blessés. » Et lorsqu'un animal est broyé dans le fourrage, cela peut aussi provoquer des problèmes sanitaires pour le bétail. Les agriculteurs ont donc tout intérêt à faire appel à leurs services.

Une mission organisée à l'échelle cantonale

Le sauvetage des faons n'est pas une initiative isolée. Dans le canton de Fribourg, cette mission est coordonnée avec le Service des forêts et de la faune, en collaboration avec la Fédération fribourgeoise des sociétés de chasse. Depuis plusieurs années, l'Association Sauvetage de Faons Fribourg soutient également les différentes sections en mettant à disposition du matériel, de la formation et une coordination entre les districts.

Les opérations de repérage par drone thermique ont commencé en Gruyère en 2016, à Charmey, sous l'impulsion d'Upperview Productions Sàrl. L'entreprise a ensuite participé à la mise en place progressive des différentes équipes et du matériel dans les districts fribourgeois, ainsi qu'à la formation des pilotes actifs dans les différents secteurs du canton. Aujourd'hui, les appareils utilisés dans le canton sont standardisés afin de pouvoir être utilisés indistinctement d'un district à l'autre. Ainsi, un pilote de la Singine peut très bien venir piloter le drone de la Glâne.

Dans la Glâne, trois pilotes formés se relaient actuellement avec un unique drone thermique pour couvrir l'ensemble du district. « On arrive à s'organiser entre nos horaires de travail et les disponibilités de chacun, mais il y a des moments où les demandes arrivent toutes en même temps », explique Laurent Dorthe. « Quand plusieurs jours de beau temps sont annoncés après une période de pluie, on sait qu'on aura du job. »

Car la période critique se situe principalement entre mai et juin, même si certaines naissances peuvent déjà avoir lieu en avril. La météo influence fortement la saison : plus il fait doux tôt, plus les mises bas peuvent être précoces. Les faons, eux, restent instinctivement immobiles lorsqu'ils sentent un danger approcher. « C'est leur réflexe de survie », précise le chasseur. Ils se couchent dans l'herbe et ne bougent pas, même lorsqu'une machine arrive.

Avant l'arrivée des drones thermiques, les chasseurs tentaient déjà de protéger les faons, mais avec des moyens bien plus limités. « On faisait des battues dans les

champs, on installait des lampes de chantier ou des produits répulsifs pour essayer de faire partir les chevreuils », se souvient Laurent Dorthe. « Parfois ça fonctionnait, parfois non. »

L'évolution de l'agriculture a également changé la situation. « Avant, l'agriculture était moins expansive aussi. Ils fauchaient plus tard, il y en a beaucoup (ndlr : des faons) qui étaient déjà dehors, des plus grands qui bougeaient en entendant du bruit. » Aujourd'hui, les premières coupes ont souvent lieu plus tôt dans la saison. Depuis une dizaine d'années, les drones équipés de caméras thermiques ont profondément changé les opérations de sauvetage et permettent désormais de couvrir

rapidement de grandes surfaces avec une efficacité proche de 100% sur les parcelles contrôlées.

Des interventions à l'aube

Les recherches ont lieu très tôt le matin, avant le lever du soleil. « Dès que le soleil chauffe les herbes, la caméra thermique devient beaucoup moins efficace », explique Laurent Dorthe. Certaines interventions débutent ainsi dès 3h30 ou 4h du matin.

Le fonctionnement est bien rodé. Après avoir reçu l'appel d'un agriculteur, l'équipe planifie une intervention. Idéalement, le paysan devrait appeler un ou deux jours avant la fauche. Sur place, le drone survole les parcelles et repère les points de chaleur dans l'herbe. Lorsque la présence d'un faon est confirmée, deux bénévoles se rendent sur place pour le sécuriser.

Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, les animaux ne sont en principe pas déplacés. « Il ne faut surtout pas les toucher, sinon la mère les abandonne », précise le pilote. Les bénévoles déposent simplement un cageot en bois au-dessus du faon afin de le maintenir sur place jusqu'à la fin de la fauche. Une fois le champ sécurisé, les cageots sont retirés et les petits rejoignent leur mère.

Chaque intervention mobilise idéalement quatre personnes : le pilote, une personne qui l'assiste et deux bénévoles sur le terrain pour localiser les animaux. Selon la taille de la parcelle, l'opération dure entre quinze minutes et une demi-heure.

Un service gratuit pour les agriculteurs

Les agriculteurs peuvent faire appel gratuitement aux équipes de sauvetage. Il leur est simplement demandé d'annoncer les fauches suffisamment tôt afin de permettre l'organisation des recherches. « Le mieux est de nous prévenir deux jours à l'avance », souligne Laurent Dorthe. « Certains agriculteurs connaissent déjà très bien les parcelles à risque et nous contactent systématiquement. »

Dans la commune de Rue, les interventions sont même soutenues financièrement par la commune, qui participe aux frais liés aux recherches. Une aide précieuse pour les bénévoles, dont l'engagement repose principalement sur le volontariat.

Une mobilisation qui sauve des centaines de faons

Créée en 2020, l'Association Sauvetage de Faons Fribourg poursuit une mission débutée en 2016. Ces dernières années, plus de 350 faons ont ainsi pu être sauvés dans le canton durant la période des naissances.

Dans la Glâne, entre 25 et 30 interventions sont réalisées chaque année. Même si certaines recherches ne permettent pas de trouver d'animaux, les résultats sont souvent au rendez-vous. « Quand une parcelle est contrôlée avec le drone, on arrive quasiment toujours à éviter les accidents », assure Laurent Dorthe.

La société Diana Glâne et les bénévoles engagés dans le sauvetage des faons lancent aujourd'hui un appel aux personnes intéressées à rejoindre les équipes. « Nous recherchons surtout des pilotes de drones motivés à donner un coup de main », explique Laurent Dorthe. « Il n'est pas nécessaire d'être chasseur », ajoute-t-il. L'envie de s'engager pour la protection des faons est le principal critère. Les personnes intéressées peuvent contacter Laurent Dorthe au 079 308 44 65..

Virginie Barrelet

* texte rédigé avec l'aide de l'IA

Infos

Sauvetage Glâne Sud : Laurent Dorthe 079 308 44 65
Facebook : Sauvetage de Faons Fribourg



Les faons sont si petits qu'il est impossible de les repérer dans les herbes hautes
© Laurent Dorthe