

AU FIL DU FLON

DÉCEMBRE 2025
COMMUNE LE FLON



INFORMATIONS COMMUNALES

REPORTAGES

CONCOURS



 Le mot du Syndic	page 2
 Texte à méditer	page 3
 Vacances Bureau communal	page 4
 TWINT et iVeveyse	page 5
 Qualité eau potable	page 6
 Elections communales	page 7
 Information Stop Suicide	page 8
 Nonagénaires et Comptoir de Martigny	page 9
 Réception des Jeunes Citoyen/ne/s de 2007	page 10
 Départ à la retraite de la Secrétaire communale	page 11-12
 Société de Jeunesse Porsel, Giron 2026	page 13-14
 Groupement des Dames Porsel	page 15-16
 Commission Seniors - Sortie d'été	page 17
 Commission Seniors - Journée Internationale	page 18
 Commission Seniors - Les nouveaux bancs	page 19
 Commission Seniors - Activités 2026	page 20
 Concours	page 21
 Le monde agricole	page 22-23-24
 Ferme de Thürler Fabien et Anne-Lise, Porsel	page 25-26
 Ferme de Cardinaux Benoît et Evelyne, Bouloz	page 27-28
 Ferme de Favre Nicolas et Carole, Pont	page 29-30-31





ADMINISTRATION

Le mot du Syndic



Chères Habitantes, Chers Habitants de notre belle commune de Le Flon,

Alors que cette législature touche à sa fin, je tiens à vous adresser un grand MERCI ! Merci pour votre confiance, votre écoute et votre engagement tout au long de ces années.

C'est un privilège d'avoir pu oeuvrer à vos côtés pour faire vivre et grandir notre commune. Durant ce mandat, j'ai partagé de beaux projets, relevé des défis, et surtout, j'ai pu compter sur un esprit de collaboration et de solidarité qui fait la richesse de Le Flon.

Qu'il s'agisse des sociétés, des entreprises locales, des bénévoles ou de tous les habitants qui participent à la vie du village, chacun a contribué à faire de notre commune un lieu accueillant et dynamique.

Je tiens aussi à remercier chaleureusement l'ensemble du personnel communal pour son engagement et son professionnalisme au quotidien ainsi que mes collègues du Conseil communal. Rien de tout cela ne serait possible sans leur précieux travail.

En quittant ma fonction, je laisse la place à une nouvelle équipe, à qui je souhaite plein succès et inspiration pour poursuivre le développement harmonieux de notre belle commune.

Puissent la solidarité, la proximité et la confiance continuer d'animer la vie à Le Flon.

Avec toute ma reconnaissance, je vous souhaite une belle fin d'automne et un hiver 2025-2026 rempli de bonheur et de convivialité.

Belles Fêtes de fin d'année.

Bonne Année 2026 à toutes et à tous.

Jean-Claude Bongard





Noël au village



Ah ! Noël...ce moment de l'année où le vent froid descend dans les collines, fouette les volets et faut danser les flammes dans les cheminées. Ici, au village, l'hiver a ses rites, simples et vrais comme un conte que l'on se transmet d'un soir à l'autre, au coin du feu.

Dans l'église parfumée de sapin, les bougies tremblent un peu, comme si elles avaient le trac avant la messe de minuit. Les anciens arrivent en silence, le chapeau contre la poitrine, et les enfants, eux, l'œil rond et curieux, cherchent des anges dans la fumée d'encens.

Dehors, dans la nuit glacée, les étoiles veillent, fières comme des bergères sur la crèche qu'un bénévole a montée, pierre par pierre, mousse après mousse.

Chez nous, Noël ne s'achète pas. Il se tisse, patiemment, avec les souvenirs, les rires d'enfants, la chaleur des mains serrées et le pain partagé. C'est un Noël de clocher et de lumière jaune, un Noël de soupe chaude et de portes qui s'ouvrent, un Noël qui parle bas, mais qui réchauffe longtemps.

Et pendant que la cloche tinte dans le froid, quelque part, dans une cuisine, une vieille met les treize desserts sur la table. Car ici, même la plus petite douceur est une promesse de paix



« Noël, ce n'est pas un jour ni une saison, c'est un état d'esprit ». Calvin Coolidge

Cette petite phrase nous rappelle que la magie de Noël ne réside pas seulement dans les cadeaux ou les décorations, mais dans la bienveillance, la générosité et la chaleur que l'on partage; des valeurs qu'on peut choisir de vivre toute l'année.





Fermeture de fin d'année

Le Bureau communal sera fermé du

22 décembre 2025 au 04 janvier 2026 y compris.

De retour le lundi 05 janvier 2026, dès 08 h 30



Secrétariat communal

Administration communale
Commune Le Flon
Route de Moudon 19b
1699 Porsel
021 907 12 11

- commune@leflon.ch
- caisse@leflon.ch
- controle.habitants@leflon.ch
- construction@leflon.ch

www.leflon.ch

Cartes du compacteur

Vous pouvez charger votre carte du compacteur via la plateforme suivante :

leflon.gestinerergie.ch

Toutefois, pour celles et ceux qui passent au Bureau communal charger leur carte, merci de venir avant la fermeture de la fin d'année.

**BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE
A TOUTES ET A TOUS.**





Paielement par TWINT



NOUVEAUTE

Il est désormais possible de payer avec l'application TWINT

- au guichet de l'Administration communale
- à la déchetterie pour l'évacuation des déchets encombrants.

PRO SENECTUTE

Pro Senectute vous aide à remplir vos impôts !

Cette offre s'adresse **aux personnes dès 60 ans** domiciliées dans le canton de Fribourg, avec une déclaration **d'impôts dite simple** (pas d'immobilier secondaire, pas de portefeuille de titres, pas de frais effectifs).

Remplir sa déclaration d'impôts est souvent synonyme de stress et s'apparente plus à une corvée qu'autre chose. Si vous ne savez pas quelles déductions appliquer ou avez simplement peur d'en oublier, le service de déclaration d'impôts est là pour vous !

Pro Senectute vous offre la possibilité depuis plusieurs années de faire remplir votre déclaration d'impôts avec un•e bénévole expérimenté•e. Vous ne souhaitez pas ou ne pouvez pas vous déplacer dans nos bureaux ? Pas de soucis ! Nous avons des bénévoles qui se déplacent aussi à votre domicile.

Pour l'année 2025, ce service aura lieu **du 2 février 2026 au 30 avril 2026**.

La prise de rendez-vous se fera **dès le 19 janvier 2026 uniquement** par téléphone (numéros ci-dessus).

N'hésitez pas à demander le flyer au **026 347 12 92** ou **026 347 12 40**.

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi 8h30-11h30 / 13h30-16h30.

Pro Senectute Fribourg – Passage du Cardinal 18, 1700 Fribourg

www.fr.prosenectute.ch

Application iVeveyse



RAPPEL

« Plus besoin de rechercher l'information, laissez-la venir à vous ! »

C'est le slogan d'iVeveyse, la nouvelle application qui a été lancée au printemps 2025.

Grâce à elle, vous recevez les dernières informations régionales et bien entendu, celles de votre Commune.



Informations relatives à la qualité de l'eau potable



Aux Communes Membres de l'AVGG Et Clients distributeurs

Sâles, le 10 janvier 2025

Informations relatives à la qualité de l'eau

Base légale :

Article 5 Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public du 16 décembre 2016 :

« Toute personne qui exploite des infrastructures d'eau potable pour remettre de l'eau potable aux consommateurs est tenue d'informer ceux-ci au moins une fois par année, de manière exhaustive, au sujet de la qualité de l'eau potable. »

Nous vous communiquons dès lors le bilan 2024 :

Qualité microbiologique et chimique de l'eau distribuée :

Tous les échantillons analysés répondaient aux exigences légales pour les paramètres chimiques et microbiologiques, Un échantillon a été contesté par le SAAV à la suite de la prise d'échantillon après un adoucisseur non signalé chez un abonné

Dureté totale de l'eau en degrés français :

Dureté de l'eau en °FH
En Suisse, on distingue six classes de dureté, exprimées en degrés français (°FH). 1 °FH correspond à 0,1 millimole d'ions calcium et magnésium par litre d'eau.

0-7	Eau très douce
7-15	Eau Douce
15-25	Eau moyennement douce
25-32	Eau assez dure
32-42	Eau dure
Plus de 42	Eau très dure

Attalens, Bossonnens, Granges (Basse-Veveyse)

°FH 25 ± 4

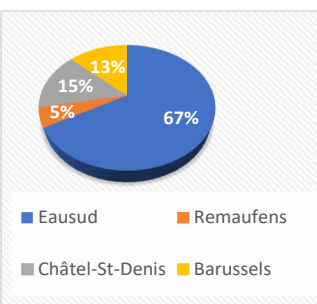
Sâles, La Verrerie, St-Martin, Le Flon, Chapelle, Rue (Gillarens, Promasens),
Vuisternens-dt-Romont (Ecassey, La Joux, La Magne, Lieffrens, Sommentier)

°FH 23,3 ± 0,9

PH : 7.5

Teneur en nitrate : La teneur en nitrate est de 5 ± 3 Quant à la tolérance, elle est de 40 mg/l.

Provenance de l'eau :



Volume d'eau distribué en 2024 :
1 172 842 m³

Secteur :	Chapelle, La Verrerie, Le Flon, Rue (Gillarens, Promasens), Saint-Martin, Sâles, Vuisternens-dt-Romont (Ecassey, La Joux, La Magne, Lieffrens, Sommentier)	EauSud (Charmey, Grandvillard)	100 %
Secteur :	Rue (Promasens) Ecublens	EauSud (Charmey, Grandvillard) AGSO - Rue	99.6 % 0.4 %
Secteur :	Attalens, Bossonnens, Granges	EauSud (Charmey, Grandvillard) Châtel-St-Denis Chardonne (Barussels) Remaufens	13.4 % 38.8 % 34.4 % 13.4 %

Traitement de l'eau :

EauSud (Grandvillard, Charmey), Remaufens, Châtel-St-Denis, Chardonne (Barussels)

Ultraviolet

2026
ANNEE D'ELECTIONS
COMMUNALES

ADMINISTRATION

Elections communales



Elections communales :

Le dimanche 08 mars 2026

Dans tout le Canton de Fribourg,
renouvellement intégral des Conseils

Les candidat/e/s doivent déposer :

- La liste de candidat/s

-Elle doit être accompagnée de la liste intitulée « Citoyens présentant le/s candidat/s de la liste no __ »; cette liste doit comporter les coordonnées de 20 (vingt) citoyens/nes ayant la capacité civique (droit de vote)

Délai pour le dépôt des listes :

Lundi 26 janvier 2026 à 12 h 00 précises

à l'Administration communale à Porsel,
Route de Moudon 19b

La vie démocratique de notre commune repose sur l'engagement de ses habitantes et habitants. En mars 2026, les élections communales du Flon auront lieu et constitueront une occasion unique de contribuer directement à l'avenir de notre village.

Être membre du Conseil communal c'est :

-Participer activement aux décisions qui concernent notre quotidien (aménagement du territoire, infrastructures, finances, formation culture, environnement, ...);

-Défendre les intérêts des citoyens/nes;

-Mettre ses compétences et ses idées au service du bien commun;

-Vivre une expérience enrichissante sur le plan humain et citoyen;

J'invite toutes les personnes intéressées, - jeunes ou moins jeunes, femmes et hommes, issues de parcours divers -, à envisager de se porter candidates. La diversité des profils est une richesse pour notre commune.

Les listes vierges ainsi que les renseignements complémentaires peuvent être obtenus au Secrétariat communal :

- **commune@leflon.ch**

- **021 907 12 11, le matin**

Vous souhaitez vous engager ou simplement obtenir plus d'informations ? N'hésitez pas à contacter le secrétariat communal du Flon ou un.e élu.e actuel.le. Nous serons heureux de répondre à vos questions et de vous accompagner dans vos démarches.

Ensemble, faisons vivre notre démocratie locale et construisons l'avenir de Le Flon !

Jean-Claude Bongard, Syndic



STOP SUICIDE est une association reconnue d'utilité publique par plusieurs cantons romands qui œuvre pour la **promotion de la santé mentale auprès des jeunes entre 15 et 29 ans** dans toute la Suisse Romande. Depuis 25 ans, STOP SUICIDE a pour vocation de développer une prévention efficace et informative contre le suicide en sensibilisant les jeunes aux outils de prévention ainsi qu'aux différentes ressources d'aide existantes.



Cette année, l'association fête ses 25 ans. Dans le cadre de sa campagne qui a débuté le 10 septembre 2025, à l'occasion de la Journée mondiale de prévention du suicide, l'association souhaite mettre l'accent sur **l'entourage**, avec comme message principal que **tout le monde peut être acteur-trice de la prévention du suicide**. Pour ce faire, la campagne prendra la forme de plusieurs capsules vidéo donnant la parole aux différents publics œuvrant au quotidien pour la prévention : les politiciennes, les professionnelles, les proches/parents, les journalistes et les jeunes eux-mêmes.

Cette campagne vise à mettre en avant que nous sommes **toutes et tous concerné-es** par la prévention du suicide et que nous pouvons **toutes et tous agir à notre échelle**.

Le suicide représente l'un des plus gros problèmes de santé du monde, c'est pourquoi l'OMS a introduit cette journée. En effet, environ 1 million de personnes mettent fin à leurs jours chaque année, ce qui représente une personne toutes les 40 secondes.

Le suicide reste l'une des principales causes de décès dans le monde, selon les dernières estimations de l'OMS. Chaque année, **davantage de personnes meurent par suicide** que du fait du VIH, du paludisme ou du cancer du sein.

**Besoin d'aide ?
Ne restez pas seul-e :
appelez le 143 (adultes)
ou le 147 (jeunes) 24h/7j**



ADMINISTRATION

Vie locale



Honneur aux nonagénaires 2025

Cette année nous avons eu le plaisir de fêter deux dames. Nous leur souhaitons, à toutes les deux, de couler des jours heureux, entourées de ceux et celles qui les aiment.



Le 26 mars 2025, **Mme Josette Tornare**, de Pont (Veveyse) a fêté ses 90 printemps.

Le samedi 29 mars 2025, le Conseil communal lui a présenté ses bons vœux, au nom de la Commune et de ses habitants, en lui remettant un présent.



Mme Germaine Gremaud de Porsel a aussi fêté ses 90 ans cette année, le 09 septembre 2025.

Le Conseil communal lui a rendu une petite visite à son domicile le samedi 13 septembre 2025 et en a profité pour lui remettre un petit cadeau.

Virée à la foire du Valais



Invitée d'honneur à la foire de Martigny, la commune Le Flon a marqué l'événement en organisant un car pour ses seniors.

Partis tôt le matin, les 44 participants ont profité d'une journée animée au comptoir, entre découvertes, échanges et bonne humeur.

C'est fatigués mais heureux qu'ils sont rentrés, l'esprit rempli de souvenirs et le cœur léger.



Les Jeunes Citoyens/nes de 2007



De gauche à droite et de haut en bas :

Correvon Mahé
Hubmann Yannis
Pedrini Kylian
Barone Adrian
Jeanneret Bryan
Tardy Emilie
Dougoud Emma
Liardon Valentin
Beaud Eilynn
Dewarrat Thomas

La Commune a fêté ses jeunes citoyens/nes lors d'un souper de réception qui a eu lieu le vendredi 03 octobre dernier à l'Auberge de la Fleur de Lys à Porsel.

Sur 19 jeunes, nous avons eu le plaisir d'en accueillir 10 ; en outre, une personne s'était excusée.

La soirée s'est déroulée en deux temps :

1. Un quizz qui présente les différents dicastères et qui permet à nos jeunes de se familiariser avec le travail du Conseil communal et d'apprendre certains détails.

Savez-vous par exemple où se trouve la source de la rivière Le Flon ? Réponse ci-dessous.

Ou bien, vous êtes-vous fait une fois la réflexion sur la chance que nous avons, dans ce coin de terre, de pouvoir prendre des douches ou des bains avec de l'eau de source, alors que sur la planète, la plupart des gens n'ont même pas d'eau potable pour boire ! Ces personnes représentent 25% de la population mondiale.

2. Un repas convivial au terme duquel, un cadeau a été remis à chaque jeune présent.



Réponse : elle se situe dans la forêt des Ecassey, dans la partie marécageuse

Cette fois-ci c'est vrai : Francine part à la retraite au 31.12.2025 !

1988 à 2026...

Des milliers de mots ajoutés les uns aux autres afin d'informer, de répondre, d'annoncer... de bonnes ou parfois de moins bonnes nouvelles.

Des signatures à foison ; si j'avais reçu, ne serait-ce que 50 ct pour chacune d'elles, je serai presque millionnaire !

Millionnaire pourtant, je le suis devenue grâce aux rencontres humaines, touchantes et émouvantes, aux mots sympathiques de mes interlocuteurs, de vous toutes et tous, chères habitantes et chers habitants. Les rencontres furent également étonnantes, parfois voire même, souriantes. Il y eut aussi des moments compliqués demandant beaucoup de doigté pour trouver des solutions. Dans ces occasions-là, je me remémorais la phrase de Carole Burnett :

« J'ai toujours grandi à partir de mes difficultés et de mes défis, à partir de choses qui n'allaient pas bien ; c'est dans ces occasions-là, que j'ai vraiment appris quelque chose. »

Ce grand nombre d'années a donné lieu à une belle coopération avec 9 Conseils communaux pour 8 législatures (à cause de la fusion).

J'ai eu donc grand plaisir à collaborer avec **cinq Syndics et une Syndique** :

- le tout premier : André Dévaud de Porsel
- ensuite, Jean Rotzer de Porsel
- puis Gilbert Menoud de Porsel également

- peu avant la fusion ce fut le tour de Raymond Dévaud de Porsel qui a repris les rênes de la Commune fusionnée (Le Flon) au 1^{er} janvier 2004 et qui m'a accompagnée jusqu'en 2016.

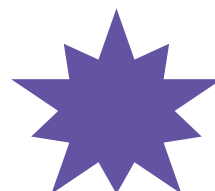
- il y a eu également Evelyne Cardinaux de Bouloz ; c'était la première fois qu'une dame présidait aux destinées de la Commune.

- et le dernier en date, Jean-Claude Bongard de Porsel, qui a fréquenté les diverses écoles en même temps que moi ; il est entré au Conseil communal en 2013 et est devenu Syndic en 2019.

Ce fut une longue et fructueuse collaboration lors de laquelle j'ai pu profiter des belles qualités humaines de toute et tous. J'ai appris énormément à leur contact. Je les en remercie du fond du cœur.

ADMINISTRATION

Départ à la retraite



J'ai toujours œuvré avec passion dans cette fonction, ô combien enrichissante, à tous points de vue, car il s'agit d'une fonction très variée, allant, de façon non exhaustive, de la mise de bois, chaussée de bottes pour aller en forêt prendre note des enchères, en passant par le recensement fédéral des personnes où il fallait toquer à toutes les portes de la Commune pour apporter les formulaires à compléter et parfois les rechercher. Il y a eu également 2 déménagements :

- le plus conséquent, celui de la fusion des 3 anciennes communes (Bouloz, Porsel, Pont) avec le transport du matériel/mobilier de Pont et Porsel vers Bouloz. Il fallait rassembler les documents/classeurs de 3 Communes à Bouloz pour en recréer une nouvelle. Ce fut une grande aventure, c'était tout nouveau et il n'y avait pas de mode d'emploi.

- le plus stressant, en 2023, car il fallait quand même continuer à traiter les affaires courantes et les dossiers tout en emballant les cartons, mais, nous y sommes arrivé/e/s et maintenant, nous travaillons dans d'agréables locaux neufs à Porsel.

La façon de travailler a aussi bien évolué depuis les débuts... machine à écrire électrique, photocopieur, en sous-sol du Pavillon scolaire A à Porsel (c'était le bureau communal à l'époque), qui avait des sautes d'humeur à cause de l'endroit légèrement humide... Premier ordinateur à la maison avec imprimante à caisson (pour limiter le bruit de casserole de l'appareil), une autre époque vraiment...

Quelques tâches d'un autre monde : le recensement des chevaux ... ou alors le contrôle de toutes les déclarations d'impôts (à l'époque de la Commune de Porsel) avant leur envoi au SCC à Fribourg ! Ou même le timbrage des cartes des personnes sans emploi qui devaient venir se présenter 1x par semaine au Bureau communal !

Des téléphones, n'importe quand, très tôt le matin ou très tard le soir.



Dans ce laps de temps (du 1^{er} avril 1998 au 31 décembre 2003), j'ai même eu la chance de pouvoir œuvrer en tant qu'Officier d'état-civil. Cette fonction me laisse de magnifiques souvenirs et des moments d'émotion, entre autres, lorsque je procédais au mariage des personnes.

Voici le résumé de me 38 ans de vie au Secrétariat communal, commencée un 1^{er} avril et ce n'était pas un poisson !!



MERCI vous toutes et tous et au plaisir de vous revoir à l'occasion.

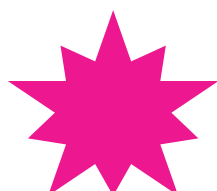


Je profite de mon temps de parole pour vous recommander chaleureusement **ma Collègue Cynthia, votre nouvelle Secrétaire communale**, qui est aussi compétente qu'adorable.

J'ai toute confiance en elle; Cynthia va prendre grand soin de vous toutes et tous.

Je lui souhaite autant de satisfactions et de joies que j'ai pu en avoir..

Faites-lui bon accueil. Merci.





Une grande fête se prépare pour 2026 !

**Les 7 merveilles du monde vont débarquer
dans notre Commune, à Bouloz, précisément.**

Le Président du Comité, nous dévoile le programme des 3 jours :

Jeudi 20 août 2026 :

grand LOTO avec une voiture BMW à gagner

Vendredi 21 août 2026 :

Souper-concert « Merci JOHNNY » suivie d'une soirée musicale

Samedi 22 août 2026 :

Cortège, Jeux, Animation cantine, bars, tonnelle, concerts

Dimanche 23 août 2026 :

Jeux et Animation

N'oubliez pas de noter ces dates dans vos agendas :

20, 21, 22 et 23 août 2026

Nous avons besoin de bénévoles dans tous les secteurs de la fête.

N'hésitez pas ! Annoncez-vous d'ores et déjà auprès de :

benevole@porsel2026.ch

Ce sera l'occasion de faire connaissance avec les gens d'ici et d'ailleurs et d'être au cœur de la Fête !



Le mot du Président

Pourquoi une fête de jeunesse, pour qui ?

Une génération entière de jeunes de 15 à 25 ans est le ciment de la société de jeunesse de Porsel. Ils ont accepté le challenge de l'organisation du 29^{ème} Giron des Jeunesses Veveysannes à Porsel. Ils ont fait preuve de courage, nous ne pouvons que les féliciter et les encourager

Un comité d'organisation est déjà au travail depuis janvier 2025, ils ont besoin de nous, la population.

Une belle fête a besoin de bénévoles pour les différentes étapes avant, pendant et après la fête. Elle a aussi besoin de visiteurs qui font vivre la fête, votre fête. Tous ces jeunes sont les forces vives de demain. Un soutien de votre part est un pari sur l'avenir.

Le monde vit actuellement une période très difficile, la société moderne basée sur la globalisation a ses fondements qui sont mis à mal. C'est dans ces moments qu'il est important de créer ensemble quelque chose de régional et fédérateur.

Qu'y a-t-il de plus beau que de voir des dizaines de jeunes se mettre au travail pour l'organisation d'une fête dans la région et pour la région ? Nos jeunes travaillent, suivent des formations, des apprentissages ou font des études. Une organisation telle que celle-ci est un formidable moment d'échange de connaissances et de compétences.

**Soyons présents, répondons
oui.**

Rendez-vous
du 20 au 23 août 2026

Pour l'organisation, pour les jeunes

Marc Levrat

Président du comité d'organisation



GROUPEMENT

DES DAMES DE PORSEL

Le Groupement des Dames existe depuis de nombreuses années puisqu'il a fêté ses 70 ans en 2025.

Son nom, qui a perduré au fil des années, fait référence à des Dames qui s'appliquent à favoriser le lien humain entre les personnes.

A l'époque, les loisirs pour les Dames étaient nettement plus limités; il n'y avait pas nécessairement une télévision dans chaque foyer et pas de réseaux sociaux.

Ainsi, le Groupement des Dames permettait aux femmes, jeunes et moins jeunes, de se rassembler pour participer à des activités de loisirs. Entre autres, il organisait, chaque année, une excursion en bus. C'était une promenade qui se tenait sur une journée. Chacune appréciait ce moment de détente.

Le Groupement des Dames avait une vocation d'entraide. Dans les années 1970, les Dames distribuaient des colis de Noël, confectionnés par elles-mêmes, aux personnes du 3ème âge. Ce faisant, elle leur apportaient un peu de chaleur humaine à cette période particulière de l'année. Cela permettait de belles rencontres.

Nous profitons de remercier les dames qui ont créé ce Groupement et celles, qui par la suite, ont contribué à sa pérennité.

Nommons ci-après les noms de dames qui ont dirigé le Groupement des Dames durant ces dernières décennies : Fabienne Mesot, Roseline Angéloz, Jeannine Monney, Catherine Tardin et Marielle Pittet, actuelle Présidente.

Ces dames ont pris la relève et sont devenues, à tour de rôle, les piliers de ce Groupement. Il leur tenait à cœur de garder ce lien si convivial et indispensable dans nos campagnes. Merci à elles et à leurs prédécesseurs.

Dans les années 2000, Sœur Alberte Droux et Sœur Denise Rouiller, qui logeaient à la Cure de Porsel, ont été des pionnières en proposant un certain nombre d'activités dont, entre autres, un groupe de parole.

Ajoutons que chaque année, les Dames organisent le Repas des Aînés ainsi que la Soupe de Carême qui permettent, à toutes et à tous, de se retrouver à l'Auberge de la Fleur de Lys à Porsel afin de partager des moments en toute convivialité.



A partir de 2020, le Covid a mis un frein aux activités du Groupement. Madame la Présidente précise que le souhait du Comité est de relancer la dynamique en proposant de nouvelles rencontres aux femmes établies dans la Commune mais également à celles qui viennent de tous horizons.

La réussite de cette relance, repose sur la collaboration du plus grand nombre. Marielle Pittet et son Comité lancent un appel vibrant à toutes les dames de 17 à 99 ans.

Mesdames, venez nous rejoindre et participez, selon vos envies, aux différentes activités.

ACTIVITES ANNUELLES

Selon les idées proposées par les Dames elles-mêmes :

- Assemblée
- Soirées d'activités manuelles créatrices en fonction des saisons (Noël, Pâques ou autre)
- Sortie ou Repas à thème
- Soirées conférence, développement personnel

Le souhait est d'offrir un panel de conférences avec des intervenant/e/s externes, qui aborderont différents thèmes tels que la santé ou autres sujets à définir.

AVANTAGES

- Il n'y a pas de cotisation annuelle
- Pas d'obligation de présence
- Ouvert à toutes les femmes dès 17 ans
- Chacune peut proposer des idées ou suggestions

Au menu : convivialité, rencontres, partage, activités diverses, sorties et autres

Ce Groupement est avant tout LE VÔTRE !

Pour vous motiver, voici en avant-première la prochaine activité. Un tout-ménages vous parviendra d'ici la fin de l'année 2025.

VOYAGE ANNIVERSAIRE DES 70 ANS

CHUTES DU RHIN et ÎLE MAINAU

Sur 2 jours : samedi 02 mai et dimanche 03 mai 2026

Coût : CHF 70.00 par personne

Tous renseignements

021 907 11 26

Délai d'inscription : 1^{er} février 2026



A droite :
Marielle Pittet, Présidente du
Groupement des Dames

A gauche:
Juliana Cruchon,
Conseillère communale

Ci-dessous :
Repas des Aînés
en janvier 2025





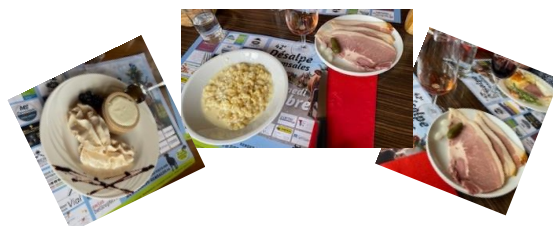
Sortie d'été



Le 21 août 2025, la commission Séniors a organisé la sortie d'été. Les retraité.e.s de notre commune et quelques accompagnant.e.s ont eu le plaisir de partager un repas à la buvette de la Goille aux Cerfs, au-dessus de Semsales. Malgré un temps couvert, l'ambiance était chaleureuse et le repas délicieux. Voici quelques moments choisis en photos !



Pour la CSLF : Christine





Journée internationale des personnes âgées

Mercredi 1^{er} octobre 2025



A l'occasion de la « Journée internationale des personnes âgées », dont le but est de favoriser les échanges et la rencontre, notre commune a invité tous les Séniors à prendre part à un petit déjeuner au restaurant de la Fleur de Lys. Ce moment de partage a permis aux personnes présentes de passer un bon moment, de dialoguer et de bavarder dans une ambiance détendue.

Pour information, le monde entier célèbre ses séniors depuis plus d'une trentaine d'année. En effet, le 14 décembre 1990, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 1er octobre « Journée internationale des personnes âgées ».

En cette année 2025, le thème de la Journée mondiale des personnes âgées était de « **Donner du pouvoir aux voix des personnes âgées pour un avenir inclusif** ».



Pour la CSLF : Catherine



« Comme le rappelle le thème de cette année, les personnes âgées sont de puissants agents de changement. Elles doivent avoir voix au chapitre dans l'élaboration des politiques, l'élimination de la discrimination fondée sur l'âge et la construction de sociétés inclusives.

— Le Secrétaire général de l'ONU, António Guterres

A la découverte des nouveaux bancs de notre commune, offerts par de généreux donateurs



1

La Mobilière



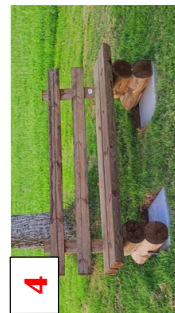
2

Da Costa Sàrl
Philippe Baudois Transport et Battage
Maracudja S.N.C.
Cabinet Mieux-Etre G. Valente



3

Fanfare de Porsel
Chœur-Mixte Paroissial



4

Société Jeunesse de Porsel



5

Club Sportif « Vallée du Flon »



6

Benoît Grandjean Bureautique
Menuiserie-Charpente Vuichard SA
Wydlar
Interoffice Duplimob SA



7

Samvaz SA

GDVF



11

Banque Cantonale de Fribourg



10

Physiothérapie S. Helfer SA



9

Paroisse Catholique de Porsel



8

Commission Seniors : Activités 2026

Jeudi 5 Mars	Mardi 31 mars	Mardi 9 juin	Août	Mardi 6 octobre	Mercredi 11 novembre	Mardi 15 décembre
Café Seniors : Cabaret chanson française (sous réserve)	Table conviviale de Pâques, Auberge de la Fleur de Lys	Sortie d'été avec repas aux Obasseires	Giron des jeunes veveysannes à Porsel	Table conviviale « Chasse » Auberge de la Fleur de Lys	Thé dansant Auberge de la Fleur de Lys	Table conviviale de Noël Auberge de la Fleur de Lys

Dès le 10 novembre 2025 et jusqu'au début juillet 2026, préparation des décorations du Giron des Jeunes, un vendredi après-midi sur deux, au local de la Jeunesse à Pont (abri PC). Informations chez Coralie Gachoud : 079 504 87 07

Toute l'année :

Lundi matin	Mardi matin	Mardi midi (sauf vacances des restaurateurs)	Mardi après-midi	Jeudi après-midi (de septembre à juin)	Jeudi soir (le premier et troisième jeudi de chaque mois)
Groupe de marche à 9h30 avec Laurent Dénervaud 079 258 20 87	Gym douce Seniors à la salle polyvalente de Porsel Informations chez Corinne Dupas : 079 741 57 56	Table conviviale Auberge de la Fleur de Lys, ouverte à tous, jeunes et moins jeunes Inscription au 077 520 33 38 ou directement auprès du tenancier.	Jeux de cartes Auberge de la Fleur de Lys Informations chez Marie-Jeanne Wampfler : 079 283 83 15	Scrabble Auberge de la Fleur de Lys Informations chez Denise Pittet : pittetdenise@bluewin.ch ou 021 907 10 31	Cours de patois à la salle des sociétés à Porsel Informations chez Ana Cardinaux : 077 491 62 89

Les personnes qui souhaiteraient organiser des activités afin de favoriser les rencontres (sport, artisanat, bricolage, sortie, conférence...) peuvent contacter la commission Seniors afin de les intégrer dans le bulletin communal. Merci !





« Le bonheur c'est comme le père Noël,
si tu n'y crois plus, il ne passera plus ! »

(Elisabeth Nedelec Dencele Charmand)



Nous voilà arrivés au terme de la partie administrative du Bulletin communal d'information.

En deuxième partie, Madame Sylvie Chaperon a choisi de privilégier le thème de l'agriculture afin de nous permettre de la voir sous un autre angle. Nous vous souhaitons de passer un agréable moment en lisant ses reportages.

Le Secrétariat communal reste, bien entendu, volontiers à disposition pour toutes questions ou tous renseignements. N'hésitez pas à nous contacter.

- commune@leflon.ch

- [021 907.12.11](tel:0219071211)

- sylviechaperon@protonmail.ch

PLACE AU CONCOURS

QUESTIONS :

1. Quelle fête aura lieu en 2026 à Bouloz ?
2. Quel est le % de la production de fromage vendue sur le territoire suisse ?
3. Comment se nomme l'organisme qui fédère les paysans suisses ?

Coupon réponse à retourner à :

Administration communale Le Flon,
Route de Moudon 19b, 1699 Porsel

Ou à : commune@leflon.ch

Date limite : lundi 26 janvier 2026

**A gagner : 3 bons d'une valeur de CHF 50.00
à utiliser dans les commerces suivants :**

- Restaurant de la Fleur de Lys à Porsel
- Boulangerie-épicerie Dominique & Tip à Porsel
- Laiterie-Fromagerie Anthony Pittet à Bouloz

Les gagnants seront tirés au sort et informés par courrier.

Réponse 1 : _____

Nom : _____

Réponse 2 : _____

Prénom :- _____

Adresse : _____

Réponse 3 : _____

Mail : _____

La paysannerie au coeur de *Le Flon*



« Les paysans sont les jardiniers de nos campagnes »

Par leur travail patient, ils façonnent la beauté de nos paysages, pérennisent la richesse de notre terroir et de notre patrimoine.

Ces quelques pages racontent leur vie et leurs combats. Un hommage à ces femmes et ces hommes qui se lèvent chaque jour avec de nouveaux défis.

Paysan ou agriculteur ?

Si l'on se fie à la définition, l'agriculteur possède uniquement des cultures sans bétail tandis que le paysan élève des animaux et exploite une partie de ses terres en cultures.

Au niveau des formations, du point de vue juridique, le terme officiel est agriculteur.

L'Union suisse des Paysans gère quant à elle, les organisations professionnelles. L'USP est classée parmi les fédérations majeures du pays, elle défend les intérêts des quelques 52'000 familles paysannes en Suisse. Son but premier est de «garantir aux paysans leur revenu et leur

Combien d'heures de travail par semaine représente une exploitation ?

Nous ne calculons pas vraiment nos heures car cela dépend des saisons et du travail à accomplir dans ces différentes périodes. Cependant cela représente en moyenne 50 à 60 heures par semaine réparties sur 7 jours. En effet, nous ne pouvons pas tabler nos heures sur 5 jours comme les entreprises. D'autre part, il est difficile de prendre des jours de congé ou des vacances. Les personnes habilitées dans le domaine de la paysannerie sont rares et coûteuses. C'est un métier qui demande de l'endurance et d'être dans l'acceptation de ce mode de vie.

Quels défis rencontrent les paysans et agriculteurs aujourd'hui ?

De tous, c'est sûrement le changement climatique qui pose le plus de problèmes. Par exemple : de longues périodes de pluie ou de sécheresse comme des températures anormalement basses ou élevées ruinent cultures et fourrage. Cela a aussi des conséquences sur le bétail.

Un autre défi de taille est celui des changements politiques suisses ou étrangers qui impactent directement leurs revenus. Actuellement, ils sont exposés aux problèmes liés par les décisions du gouvernement américain. A savoir, les droits de douane appliqués à la Suisse qui sont passés de 10 à 39 %. Le résultat est une forte diminution des ventes du Gruyère aux USA. Chaque paysan a pour obligation de diminuer sa production de lait de 5 %. Comme aucune compensation n'est prévue, ils sont contraints de se séparer d'une à plusieurs vaches selon la grandeur de l'exploitation. Cependant, cela ne diminue en rien les charges de travail et les frais d'exploitation. Plus le bétail est nombreux, plus la perte est conséquente. Cela représente plusieurs milliers voire dizaines de milliers de francs par année. En finalité, les producteurs n'ont pas de sécurité par rapport aux conditions du marché. D'autres défis sont à relever comme les pandémies. Que ce soit avec le bétail ou la volaille. Une des causes revient au changement climatique qui engendre de nouvelles maladies. Cela impacte gravement le fonctionnement de l'exploitation et conduit toujours à de grandes pertes financières. Concernant les cultures, là aussi, les agriculteurs doivent faire face à de nouvelles plantes invasives et des maladies qu'il convient de contenir, voir éradiquer, définitivement.

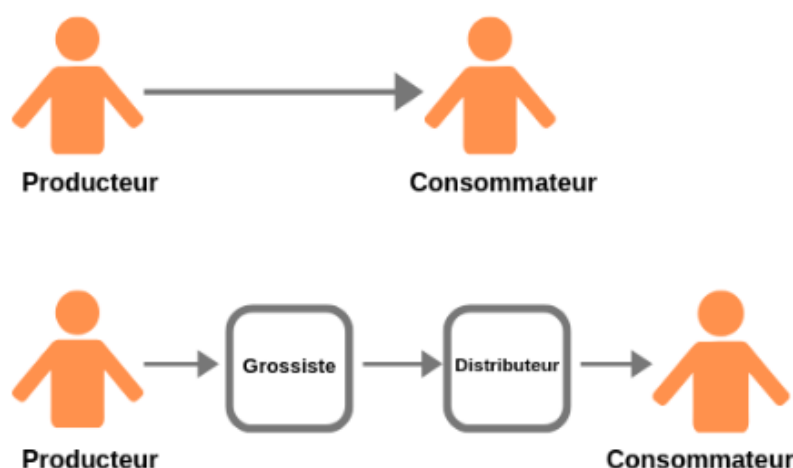
Quel message aimeriez-vous passer aux consommateurs ?

La grande majorité de la population ne se rend pas compte du travail réalisé pour approvisionner des étalages variés dans les magasins. Tout est disponible en grande quantité mais derrière ce choix il y a des semaines voire des mois de labeur. Les prix affichés poussent certains consommateurs à choisir des produits étrangers, quand bien-même ceux-ci ont fait des milliers de kilomètres et présentent une qualité bien en dessous de ce qui est exigé en Suisse. Il y a aussi un manque d'information sur l'étiquetage vis-à-vis du consommateur, par exemple, au sujet de la viande : lorsqu'il est indiqué «transformé ou emballé en Suisse» cela veut dire que l'élevage se passe à l'étranger avec un concept suisse mais il y a quand même de grandes différences de qualité d'où un prix moins élevé qu'un produit labellisé «Suisse garanti».

Le label «Bio Suisse» répond à des normes très strictes. En comparaison, le bio étranger correspond, chez nous, à un label «standard». Il serait préférable, dans la mesure du possible, de se rendre dans les exploitations qui proposent de la vente directe et ainsi cumuler économies, qualité et partage convivial avec les agriculteurs.

Comment fonctionnent le circuit de distribution et les marges entre le producteur et les produits commercialisés ?

Il faut comprendre qu'une fois passé les intermédiaires, le prix du produit triple, voire quadruple, pour le consommateur. Toutefois, le paysan-producteur ne bénéficie pas des marges sur les produits finis mais seulement sur la production. Dans certains cas, quand il y a des variations de prix sur le marché, c'est la marge du producteur qui subit une baisse mais pas celle des intermédiaires ! Les producteurs revendiquent une meilleure répartition de ces marges.



Comment ont évolué les normes dans l'agriculture ?

Depuis plusieurs décennies, l'agriculture évolue. Avant que les divers traitements n'arrivent sur le marché, tant pour les cultures que pour le bétail, certaines maladies engendraient de grandes pertes. Le bétail était décimé et parfois, les récoltes furent complètement anéanties.

Dans les années 60–70, la surconsommation de traitements a été poussée à son paroxysme. Actuellement en Suisse, pour le bétail, il n'est plus autorisé de donner des antibiotiques de prévention; ce qui est toujours le cas en dehors de nos frontières.

Concernant les cultures, nous sommes revenus à des normes minimalistes mais pas toujours adaptées aux difficultés rencontrées. Le changement climatique amène de nouvelles maladies inconnues jusqu'à présent. Il convient de trouver un équilibre satisfaisant tant pour les agriculteurs-paysans que pour les consommateurs. Rien n'est définitif, il faut sans cesse adapter les normes sur les traitements au fur et à mesure de l'évolution des problématiques.

Les produits biologiques oui, mais...

L'agriculture et l'élevage biologique contribuent positivement à l'environnement et à la santé mais présentent des inconvénients. Cela demande beaucoup plus d'heures de travail et un rendement moindre. Concernant les semences, le coût est plus élevé. Pour ce qui est de l'élevage: la nourriture, le nombre de bêtes au m2 ainsi que leur confort sont très stricts. Ce qui fait qu'au final, les revenus ne génèrent pas forcément des bénéfices pour les producteurs. Il leur appartient d'adhérer ou non à ce mode de production.



Situation de la paysannerie en 2025

Les salaires n'ont pas suivi l'inflation depuis 25 ans !

Dans l'ensemble, le fruit du travail des agriculteurs n'est pas rémunéré à sa juste valeur ce qui les oblige à se diversifier afin de compléter leurs revenus. Chacun d'eux développe des activités parallèles comme :

Un des époux travaille à l'extérieur, un magasin à la ferme, agritourisme, ferme pédagogique, maraîchage, vente directe de viande, commercialisation d'aliments et de boissons, gardiennage de chevaux, élevage de moutons, de chèvres, de cochons, de poulets etc.



Qui décide du prix fixé pour le lait ?

Que ce soit pour le lait, la viande ou les céréales, nous ne pouvons pas transformer notre matière première nous-même et sommes contraints de passer par des acheteurs qui vont les transformer.

Pour le lait, c'est l'Interprofession du Gruyère composée de trois groupes : paysans, fromagers et affineurs. Toutefois, la marge des paysans est tributaire des marges imposées par les fromagers et les affineurs. Le 90 % de la production du lait est transformée et vendue sur le territoire suisse.

Que deviendrait la Suisse sans la paysannerie ?

Les exemples sont nombreux mais en voici quelques-uns :

- Très rapidement les terres cultivées redeviendraient en friche tout comme les forêts.
- le tourisme disparaîtrait car les voyageurs viennent essentiellement en Suisse pour nos paysages, nos coutumes et nos spécialités culinaires.

Nous serions obligés d'acheter la totalité de notre nourriture à l'étranger et nous n'aurions plus de contrôle sur la qualité des produits. Les restaurateurs qui se fournissent chez les producteurs, en subiraient aussi les conséquences.

Comment fonctionnent les aides financières attribuées aux paysans ?

Elles sont indispensables car en Suisse la production et les salaires sont plus élevés qu'à l'étranger. A la base, c'était pour compenser les prix en vigueur. Cependant d'année en année, les normes écologiques sont intervenues dans le processus de la protection des ressources. Si bien qu'actuellement les paiements directs sont fractionnés. Il faut remplir de plus en plus de conditions pour obtenir ce qui nous était attribué d'office. Ces nouveaux règlements ne sont pas toujours adaptés à toutes les exploitations. Dans de nombreux cas, cela provoque une perte non négligeable des revenus.

Par exemple, pour le bio, les plantations doivent respecter un espacement déterminé, ce qui diminue le rendement au final. De plus, les zones définies par les services cantonaux changent d'une année à l'autre et les subventions attribuées alors, disparaissent au profit d'une nouvelle sélection de ces zones.

Autre exemple : nous sommes dans l'obligation de payer un biologiste qui désigne sur quelles parcelles les 10 % des terres resteront à l'état naturel afin de favoriser le développement de la biodiversité. Il est reconnu que le résultat escompté est un échec tant en plaine qu'en montagne... La multiplicité de ces nouvelles mesures et décisions sont parfois à l'encontre du bon sens et bien souvent prises sans que les paysans ne soient consultés ! Tous ces règlements et restrictions financières ont provoqué la récente révolte du monde agricole. **Nous avons à cœur de nourrir la population suisse avec des produits de qualité mais notre découragement est de plus en plus difficile à surmonter...**

Quel est l'avenir pour la paysannerie en Suisse ?

Il est primordial de revoir les rétributions et la répartition des marges de production dans la paysannerie. Les jeunes générations souhaitent revenir à une vie plus proche de la nature. Cependant, ce mode de vie ne permet pas de subvenir entièrement aux charges actuelles. Il est indispensable d'exercer un autre emploi en dehors du domaine, ne serait-ce que pour fonder un pilier pour la retraite.



EXPLOITATION DE FABIEN ET ANNE-LISE THÜRLER PORSEL

La ferme date de 1929. Mes parents, Paul et Rose Thürler s'y sont installés en 1963

En 1998, nous avons repris l'exploitation de la famille Gremaud à Porsel, cela nous a permis d'agrandir le domaine car nos terrains étaient contigus. Nous avons déplacé les vaches dans cette nouvelle exploitation afin de profiter de bâtiments plus récents et d'éviter de construire de nouveaux locaux. Les génisses quant à elles, sont restées dans notre ferme.

En 2021, nous avons transformé leur écurie en stabulation libre dans le but de nous faciliter le travail. La totalité de la superficie du domaine représente 28 hectares, divisés en parcelles pour l'herbage et les céréales qui servent d'aliment pour les vaches. Mon épouse Anne-Lise et moi-même travaillons ensemble sur notre exploitation. Voilà déjà 30 ans que nous sommes paysans ! Nous avons fait tous deux la formation agricole. Pour ma part j'ai également obtenu une **maîtrise agricole** et Anne-Lise le **brevet de paysanne** en formation continue. Nous avons deux filles adultes.

Notre activité principale reste la production de lait qui est acheminé et transformé en Gruyère et Vacherin à la laiterie de Bouloz. Cela représente environ 160'000 litres de lait par année, produit par un peu plus de 20 vaches. Nous élevons aussi une trentaine de veaux et génisses.

Le constat actuel révèle que le bétail demande beaucoup de maintenance et de soins mais au final n'est plus assez rentable pour ne vivre que de la production laitière. Depuis les années 50, le prix du litre de lait n'a augmenté que de CHF 0,50 !



*Fabien et Anne-Lise Thürler
avec leur chienne Nova*



Comment fonctionne un élevage de poulets ?

Notre poulailler a été construit en 1989 et agrandi en 2002 pour passer de 2400 à 4200 poulets, ce qui représente le tiers de nos revenus. Cet élevage de poulets est produit avec le label **Natura Farm** pour la Coop. Nous sommes en contrat avec la société Bell qui nous fournit les poussins et procède à la récupération des poulets pour le transfert dans leur centre d'abattage. Notre poulailler est considéré comme une petite exploitation. La plus importante en Suisse atteint 24'000 poulets. Pour comparaison, à l'étranger, les halles peuvent contenir jusqu'à 150'000 volailles !

Le label **Natura Farm** assure le bien-être des animaux. Ils ont la possibilité d'aller à l'extérieur. La croissance des poulets est plus lente. Elle se déroule sur 8 semaines contre 40 jours pour une qualité standard.





**Halle respectueuse de l'espace de vie
des poussins**

Qu'est-ce qui vous donne envie de continuer votre métier de paysan ?

Malgré les difficultés rencontrées dans notre travail, notre mode de vie nous rend heureux au gré des saisons. Les tâches sont variées et demandent de nombreuses compétences.

On apprécie les plaisirs simples comme par exemple, cette année, le verger qui a produit une grande quantité de fruits. La récolte permet de varier et agrémenter notre alimentation jusqu'à l'année suivante.

Nous profitons des moments plus calmes en hiver pour faire du ski ou passer davantage de temps avec nos proches. Il faut accepter que ce mode de vie est en décalage total par rapport à une vie d'employé dans une entreprise.

Nous apprécions de vivre et de travailler dans un cadre naturel et de plus, dans notre belle région. Malgré les changements permanents dans le milieu agricole, nous allons de l'avant et acceptons notre situation avec résilience.



Fabien et Anne-Lise Thürler
Rte de Romont 51
1699 Porsel
079 630 97 42

EXPLOITATION DE BENOÎT et EVELYNE CARDINAUX BOULOZ

La ferme :

Mon grand-père avait acheté cette exploitation dans les années 40. C'est ensuite mon papa qui a continué à exploiter le domaine. Me concernant, à la sortie du CO (Cycle d'Ori-entation), dès l'âge de 15 ans, j'ai entamé l'apprentissage d'agriculteur. J'ai repris la ferme en 2006. Depuis l'acquisition de mon grand-père, nous avons agrandi et transformé à plusieurs reprises. Une partie des bâtiments ont été construits en 1988 puis, en 2013 nous avons refait une ferme pour les vaches laitières. L'ancien bâtiment abrite maintenant le jeune bétail.

Notre exploitation comprend un peu moins de 60 hectares. Nous possédons 55 vaches laitières et plus de 120 têtes pour le jeune bétail. Notre production de lait est acheminée à la laiterie de Bouloz pour la fabrication du Gruyère, du vacherin et pour le fromage à raclette. D'autre part, nous avons 170 cochons à l'engrais. Nous les gardons trois mois puis ils sont vendus à ANICOM situé à Payerne qui, en fin de compte, four- nit les bouchers.

Comment concilier famille et travail ?

Il est clair que nous devons faire face aux imprévus alors qu'une sortie ou une visite chez quelqu'un était au pro- gramme. Dès que nous travaillons avec des animaux, se sont eux qui sont prioritaires en cas de problème, comme une vache qui présente de la fièvre ou un vêlage compliqué. Il convient d'appeler le vétérinaire et d'annuler notre sortie. Cela n'est pas toujours facile à vivre, ni pour nous, ni pour notre entourage. Chaque journée apporte son lot de défis qu'il faut intégrer dans notre emploi du temps mais c'est aussi ce qui nous plaît dans notre métier.

**On vit, on mange et on dort
sur notre lieu de travail !**



Championne Génisse : La Biolleyre Showtime Cheekyboom

Présentée par Naëlia Cardinaux



Benoît Cardinaux avec son fils

Comment fonctionne votre organisation au sein de votre exploitation ?

Mon épouse Evelyne s'occupe de toute la partie admi- nistrative y compris la comptabilité. Depuis 2006, nous travaillons avec 1 ou 2 apprentis chaque année. Nous sommes fiers d'en avoir formé une vingtaine !

Nous sommes secondés par nos 4 enfants dont trois font la formation agricole avec des projets de brevets ou de maîtrise. La plus jeune des filles est encore au CO. Ils sont tous passionnés et motivés par l'élevage et participent à des **concours et expositions** avec nos propres bovins. Ceux-ci sont aussi sélectionnés pour la vente à d'autres éleveurs.

Nos filles Maëline et Gaëlane sont en apprentissage dans la partie alémanique. Elles souhaitent toutes deux poursuivre leurs études comme ingénieures agronomes. Nathaël projette de compléter sa formation avec un brevet et éventuellement une maîtrise. Quant à moi, j'ai passé un brevet et une maîtrise, indispensables si l'on souhaite former des apprentis. Je suis également contrô- leur pour l'AFAPI*.

Dans tous les cas, pour être agriculteur aujourd'hui, il faut se former un maximum voir même effectuer un apprentissage dans une autre branche serait sou- haitable en cas de revirement ou permettre d'acquérir un revenu complémentaire.

**Association fribourgeoise des agriculteurs pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement et des animaux.*

Les idées reçues

On pourrait imaginer que lorsqu'il pleut, nous avons le temps de nous reposer mais c'est tout le contraire ! Le bétail ne pouvant pas rester sur des terrains détrempés, nous le rentrons pour le mettre à l'abri des intempéries et du vent. Dans ce cas, il faut nourrir les bêtes qui n'ont plus accès à l'herbage et changer leur litière. Par ailleurs, cela protège aussi les prairies qui subiraient de gros dégâts par le poids du bétail. J'ajoute que les vaches apprécient les températures qui se situent entre zéro et douze degrés. Elles supportent beaucoup mieux le froid que le chaud. Pendant la période estivale, nous les laissons pâturer le matin puis elles restent à l'intérieur jusqu'au soir.

Nous cherchons toujours à donner une bonne image à la population qui ne nous épargne en rien, faute de méconnaissance de notre activité. IL est important de développer une meilleure communication sur le monde rural.

Le « bon marché » n'est pas compatible avec les labels « qualité suisse ». Manger local permet de faire vivre l'agriculture suisse. Faire ses achats chez les bouchers de sa région ou en vente directe à la ferme offrent de paire, qualité et prix avantageux.

La politique agricole actuelle nuit à notre secteur. Nous aspirons à une indépendance vis-à-vis des subventions et souhaiterions, en revanche, que notre travail soit reconnu et rémunéré à sa juste valeur.

Il n'y a que les traites du matin et du soir qui rythment nos journées. Entre deux, on s'adapte !

Quel est l'avenir pour la paysannerie ?

Nous rentrons de plus en plus dans une ère informatisée. Les charges administratives sont conséquentes et nous prennent beaucoup de temps au détriment de nos tâches extérieures. Nous souhaitons, pour l'avenir, des modifications et un allègement des processus et règlements devenus trop nombreux.

L'évolution défavorable des prix nous donne à réfléchir si l'on doit s'agrandir ou si l'on garde l'exploitation telle qu'elle est aujourd'hui.

Nous souhaitons surtout renouer avec les consommateurs et leur faire découvrir nos méthodes de travail qui sont dorénavant très respectueuses aussi bien de la terre que de nos animaux. Nous avons des paysages qui demandent de l'entretien. De ce fait, les agriculteurs ont plus que jamais leur place dans notre pays. Notre objectif principal est de fournir des produits de qualité à la population suisse.

Que deviendrait une suisse sans paysans ?

Pendant la période du Covid, alors que les frontières étaient fermées, de nombreuses personnes se sont tournées vers nous pour se procurer des pommes de terre, de la viande et autres produits issus de nos productions. Cette période a mis en lumière l'importance du lien direct entre producteurs et consommateurs. C'est ce lien de confiance et de proximité qu'ils aimeraient tant retrouver.

Nous aimons profondément notre vie de paysan. C'est une vocation faite de passion et sommes fiers de notre engagement envers notre terre, nos animaux et les consommateurs.



EXPLOITATION DE NICOLAS ET CAROLE FAVRE

PONT

Dans le monde de la paysannerie, nous travaillons à mi-temps. C'est-à-dire 12 heures par jour !

La ferme est très ancienne, il y a eu plusieurs générations qui se sont succédées dans ce lieu.

J'ai repris l'exploitation de mon papa il y a 29 ans. Je travaille avec un apprenti qui change chaque année. C'est le cursus normal sur trois ans pour obtenir une formation complète dans le domaine de la paysannerie.

Pour ma part, dès ma sortie du Cycle d'orientation, j'ai commencé à me former dans l'agriculture. J'ai également passé une maîtrise agricole à Grangeneuve.

J'ai rénové la partie rurale en 2002 afin de créer une stabulation libre, pour les vaches, leur offrant la possibilité de se déplacer à leur gré. En 2013, nous avons démarré un élevage de veaux sous le label **Mignon*** pour la production de viande en vente directe à la ferme sous forme de conditionnement assorti de 10 kg et vente dans le commerce. Les animaux sont nourris avec du babeurre et du petit lait issus de la laiterie, complété avec de la poudre de lait.

***Mignon** est le label de vente de viande de veau, du producteur au consommateur.

Notre exploitation comprend une trentaine d'hectares composés essentiellement de prairies pour nourrir les vaches ainsi que du maïs et des céréales. Le lait est acheminé deux fois par jour à la laiterie de Bouloz qui le transforme en Gruyère, en Vacherin et en raclette sans oublier la crème double !

En dehors mon exploitation, j'ai toujours accordé de l'importance à participer à une vie sociale. Durant 8 ans, j'ai occupé un poste à 20 % en tant que Conseiller communal, responsable de la déchetterie, de l'alimentation en eau potable ainsi que des eaux claires et eaux usées (épuration).



Nicolas et Carole Favre ont une grande famille, composée de 6 enfants. Ici en compagnie de Joséphine 17 ans qui a passé 1 an de son apprentissage à la ferme en 2024. Il a également été désigné comme millième habitant de la commune, en 2008

Ce lien social m'a permis de côtoyer les habitants de la commune et de partager des moments conviviaux. Cependant, il est assez difficile de faire partie d'une société car notre disponibilité est aléatoire. Quant à mon épouse, elle travaille à 20 % en dehors de notre exploitation.



Nous cultivons également des courges. Notre production est distribuée dans certains Landi de la région mais nous proposons aussi la vente directe à la ferme pendant les mois de septembre et octobre. Etant propriétaire de forêt, nous exploitons celle-ci afin de produire du bois de chauffage transformé en bûches en grande partie pour nos propres besoins mais destiné également à la vente.



Les défis :

Le choix de notre mode de vie, avec une entreprise agricole comme la nôtre, exige de fournir un travail considérable. En tant que père d'une grande fratrie composée de 6 enfants, il est parfois difficile de leur consacrer du temps et de profiter pleinement de ma famille. Mais prendre nos repas ensemble m'a permis de vivre de vrais moments de partage.

Dans l'agriculture, nous sommes tributaires du temps. Toute notre organisation tourne autour de la météo qui, comme on le sait, est de plus en plus capricieuse. Il est difficile de programmer des activités ou loisirs car tout peut être chamboulé en quelques heures.

Notre travail est varié. Au printemps nous faisons les parcs s'en suivent les foins. L'été nous nous consacrons aux différentes moissons.

A l'heure actuelle, gérer une exploitation agricole exige beaucoup de professionnalisme :

la rotation des cultures et l'entretien des prairies, l'analyse des sols et les soins prodigués au bétail demandent de nombreuses connaissances. Cela représente bien plus qu'un plein-temps !

La main d'œuvre se raréfie au profit d'une mécanisation coûteuse mais nécessaire à la réalisation de certains travaux. Il convient de gérer l'investissement pour l'acquisition de ces différentes machines, tout comme l'investissement dans le bétail représente des sommes considérables.

Les normes pour les bâtiments qui abritent le bétail sont très strictes. Le bien-être de l'animal est passé au premier plan. Là aussi, l'investissement est important. L'exercice pour trouver l'équilibre entre rentabilité et confort de l'animal est un défi de taille.

Parmi les nombreux défis, celui de produire du lait de qualité demande un contrôle rigoureux des germes et cellules au quotidien. Ceci est indispensable pour répondre aux normes et exigences du label AOP (appellation d'origine protégée).

Il faut avoir la passion d'élever les vaches car cela demande d'être présent pour les traites : le matin dès 5 heures et le soir dès 17 h afin d'acheminer le lait à la laiterie. C'est une grande responsabilité 365 jours par année !

Nous sommes complètement à contre-courant de la société actuelle qui privilégie une vie avec des horaires moins denses. Nous ne sommes pas dans l'optique de programmer des vacances ou des week-end. Notre vie se passe majoritairement au sein de notre exploitation. Nous essayons de profiter des rares moments de libre pour sortir et exercer des activités en dehors de la ferme.

Qu'est ce qui vous donne envie de continuer à vivre de la paysannerie ?

Le plus important c'est le cadre familial. Vient ensuite le fait d'exercer un travail varié et au contact de la nature. J'accorde beaucoup d'importance à mes vaches, mon bétail et mes champs.

Je regrette que parfois nos proches ne se rendent pas compte du rythme de vie que nous impose le métier de paysan. Ils ont une image édulcorée de notre activité. J'ai aussi le souci de gérer et faire perdurer cette exploitation afin de la transmettre à la future génération.

J'aimerais que les consommateurs soient plus conscients du travail que nous effectuons pour leur permettre de s'alimenter sainement.

Écologie

Le 7 à 10 % des prairies ne sont fauchées qu'à partir du 15 juin afin de laisser les alouettes nicher au sol et permettre aux papillons de se reproduire. Cependant, ces parcelles, en cas de mauvais temps, se couchent et pourrissent au sol et la récolte est de mauvaise qualité. Finalement, le bénéfice escompté n'est pas aussi positif que prévu. Il est prouvé que les prairies de montagne non entretenues provoquent plus fréquemment des avalanches car l'herbe se couche et la neige glisse plus facilement dessus. Concernant les forêts, de nouvelles essences sont plantées. Elles ont été sélectionnées pour leur résistance à la chaleur et au manque d'eau.

Comme beaucoup d'agriculteurs, j'ai des panneaux photovoltaïques installés sur la toiture de ma ferme afin de fournir de l'électricité. Elle compte 220 panneaux.

La réintroduction du loup est en pleine controverse. Le fait de redonner à cette espèce la possibilité de se reproduire en Suisse pose problème car notre territoire n'est pas très étendu. Rapidement les loups se sont rapprochés des exploitations et engendrent de graves pertes au sein du bétail. On dénombre 160 jeunes bovins qui ont dû être abattus. En effet, les loups ne les tuent pas mais les attaquent et les laissent gravement blessés.

Les compensations aux éleveurs ne remplacent pas tout le travail fourni pendant des mois pour constituer un cheptel, sans parler du traumatisme subi. Certains animaux ne se remettent pas du stress et doivent être également abattus. En 2023 un loup s'est attaqué à un troupeau de moutons à Oron-la-Ville. Il a aussi été observé sur le territoire de notre commune.

Le loup peut facilement couvrir une distance de 30 km par jour ! Nous nous retrouvons confronté entre respecter la nature et en subir les conséquences.

Qu'espérez-vous pour l'avenir de la paysannerie ?

Je souhaite qu'il reste toujours des exploitations familiales en Suisse. En Europe, l'agriculture s'est industrialisée avec des unités de troupeaux qui peuvent atteindre jusqu'à 1000 vaches ! Recourir à ce mode d'exploitation en Suisse nous enlèverait la possibilité de conserver nos labels qualités tout comme le contact et le respect avec notre bétail. Faire perdurer nos traditions est indispensable pour l'image de la suisse.

Un grand nombre de jeunes souhaitent revenir et développer une activité dans la paysannerie. Je leur conseille de faire des stages afin de réaliser les obligations auxquelles ils devront faire face en choisissant ce mode de vie. Il est indispensable de se former afin de développer de nombreuses compétences, nécessaires au bon fonctionnement d'une exploitation.

Un centre de recherche national va être créé à Grangeneuve pour la spécialisation des produits de lait (fromages).

Formation agricole

La formation agricole comprend à Grangeneuve la formation initiale (AFP, CFC) et supérieure (brevet, diplôme) ainsi que les formations des Ecoles supérieures (ES) avec les agro-commerçants et les agro-techniciens.



MIGNON

VIANDE DE VEAU CHEZ LE PRODUCTEUR

INFORMATIONS ET COMMANDES :

NICOLAS ET CAROLE FAVRE

CH. DU CHAMP D'ILLENS 13 1699 PONT

FAVRE.MIGNON@GMAIL.COM 078/872 13 38

Nous vous renseignons volontiers par WhatsApp ou par email.

