

LA GAZETTE DE BELFAUX

N° 1 - AOÛT 2013



ICAB

Indépendants, Commerçants et Artisans de Belfaux

ÉDITORIAL

L'ICAB compte actuellement 22 membres.

Notre volonté est de rassembler les indépendants, commerçants et artisans de Belfaux afin de promouvoir le commerce et l'artisanat sur le territoire de la commune.

Il s'agit de développer les relations entre les membres en vue d'organiser des actions communes pour la promotion des entreprises belfagiennes et de réaliser différentes idées afin d'offrir à la population un village animé où il fait bon vivre.

La Gazette fait partie de nos premières réalisations. Nous pouvons encore citer l'organisation de soirées de l'Avent et l'édition de bons destinés aux nouveaux habitants. Vous pourrez bientôt découvrir notre prochain projet en collaboration avec la commune : la pose de panneaux de bienvenue et supports publicitaires aux entrées du village.

Les membres de l'ICAB mettent tout en œuvre pour satisfaire et fidéliser leur clientèle :

- **Qualité des produits et services**
- **Sens de l'accueil**
- **Proximité**

Pour ce premier numéro, nous avons sollicité la participation des élèves de 5^e et de 6^e année primaire. Ce ne sont pas moins de 79 petits reporters en herbe qui sont partis à la rencontre des commerçants de Belfaux.

Un tout grand merci à tous ces élèves et leurs enseignants qui nous livrent quelques reportages sélectionnés par leur soin.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la lecture de ces petites chroniques.

Pour le comité

Carine Eggertswyler

REPORTAGES

FONDATION FREDI

FONDATION

RECHERCHE

ENFANTS

DISPARUS

INTERNATIONAL



Nous sommes allées visiter la fondation FREDI le 30 avril 2013. La dame qui nous a accueillies s'appelle Diane Burgui. C'est la responsable de la fondation. Elle a été à l'université et poursuit encore une formation continue.

Maintenant elle est en pré-retraite.

Elle a dû suivre une formation obligatoire pour pouvoir être responsable de cette fondation. Avant cela, elle était institutrice.

Dans les locaux, il y a plusieurs petites pièces : une récep-

tion, deux salles remplies de jouets, un bureau et une salle de repos avec un frigo.

La fondation existe depuis 1995. Au début, les locaux étaient à Grolley, dans la maison des Burgui. Mais depuis 14 ans ils se sont installés à Belfaux, préférant ne pas mélanger le privé et le travail.

Ils ne reçoivent aucune aide financière de l'Etat.

Deux personnes travaillent pour la fondation, madame Burgui et une autre dame. Il y a aussi de nombreux bénévoles, également dans d'autres pays.

La fondation est appelée suite à des rapt parentaux, des enlèvements, des disparitions ...

Heureusement, il y a de nombreux succès : la fondation a déjà retrouvé 172 enfants. Mais il y a beaucoup de dossiers ouverts, plus précisément 395.

Madame Burgui nous a aussi raconté un témoignage : des parents ont divorcé, le père a pris ses enfants et il est parti avec son enfant.

La mère l'a dit à la fondation. Le père et l'enfant ont été retrouvés en Hollande grâce à une dame qui a regardé le site et vu des photos. Elle s'est rendue compte qu'elle les abritait !!! Le papa est allé en prison.

La journée de travail de Diane Burgui commence à dix heures. Elle relève le courrier et le courriel pour voir s'il n'y a rien d'important. Elle doit actualiser les dossiers, prévoir les conférences.

PUBLICITÉ

FREDI
<http://www.fredi.org>

Fondation pour la Recherche
 d'Enfants Disparus, International

Office et shop (articles pour bébés
 et enfants à prix avantageux)
 Rue de la Rosière 32, à Belfaux

ANABATECH.CH
 Construisons ensemble vos projets!
 026 425 55 00 BELFAUX

Dès le 1^{er} mai, elle prépare chaque année la Journée Internationale des Enfants Disparus, qui se déroule le 25 mai. Parlons du logo, qui signifie plein de choses ! Le dessin représente une chenille. Elle a été créée par Carine, la dessinatrice de bandes dessinées.

Pourquoi une chenille ?

Car si on ne lui fait pas de mal, elle est destinée à devenir un papillon, volant de ses propres ailes. Un enfant doit, si personne n'attend à son intégralité, devenir un adulte autonome.

Dans la prévention, on insiste beaucoup sur ce que ressent un enfant dans une situation donnée : on parle souvent d'antennes qui pressentent le danger et qu'il faut écouter. La ficelle, celle du jouet abandonné... signal d'alarme que l'enfant a été interrompu dans ses activités : il est temps d'agir, et vite !!!

Le sourire de la chenille est le sourire de l'apaisement de ceux qui aident.

Enfin, essentiellement du vert, couleur de l'espoir...

Qu'il n'arrivera rien de dramatique.

Qu'on arrivera à sauver l'enfant enlevé ou disparu, dans le cas contraire.

Merci beaucoup à Diane Burgui qui nous a très bien accueillis et qui nous a appris plein de choses sur la fondation.

*Juliette, Estela, Ludine, Clara
classe 5P Belfaux*

AU PARADIS DU GARAGE SCHÖNI !



Le 1 mai 2013, nous sommes allés visiter le garage Schöni, au centre de Belfaux.

Nous avons été accueillis par Xavier Schöni, le chef du garage. Il a une formation de mécanicien sur automobile. Plusieurs personnes travaillent au garage avec Xavier Schöni. Deux au bureau, qui répondent au téléphone et se chargent du secrétariat et de la comptabilité. Trois ouvriers, qui s'occupent des voitures dans l'atelier.

PUBLICITÉ

Fait-voiture
de remplacement
gratuit



Wir leben Autos.

- Vente véhicules neufs et occasions
- Réparation toutes marques
- Réparation vitres et carrosserie
- Entretien climatisation
- Pneumatiques

Garage A. Schöni & Fils SA
Rte du Centre 5 - 1782 Belfaux

T 026 475 12 36 / F 026 475 41 36
garage.schoeni@bluewin.ch
www.garageschoeni.ch

JARDINIER-PAYSAGISTE
A. Angeloz Sàrl



Production et vente de plantes en pots
Espace fleurs coupées
Création & entretien de jardins

026 475 52 51

1782 Belfaux

www.horticulture-angeloz.ch

Ils réparent en moyenne vingt véhicules par jour en hiver, et en été une petite dizaine. Les réparations se font en majorité sur des voitures qui ont des problèmes techniques, parfois sur des voitures accidentées. Les employés vont chercher la voiture accidentée avec une jeep, pour autant que le véhicule ne soit pas à plus de cinq ou six kilomètres du garage.

Un paysan du village leur amène tous les trois à cinq ans son tracteur des années soixante à réviser.

Parfois les ouvriers réparent des Porsche, mais pas souvent.

L'entreprise « BP » vient livrer l'essence une fois par semaine. En tout, le garage peut stocker 40'000 litres d'essence (sans plomb 95, sans plomb 98 et diesel). L'essence sera revendue un tout petit peu plus chère : deux à trois centimes.

Le garage représente la marque « Opel » et vend plusieurs marques de pneus (Michelin...)

Il n'a pas de sponsors.

Il arrive que des clients viennent se plaindre car ils sont mécontents du travail ou trouvent la facture trop élevée.

Xavier Schöni et ses employés travaillent 42 heures par semaine, ce qui fait environ 8 heures 30 par jour. Ils ont quatre semaines de vacances, plus trois ou quatre jours de congé par année.

Le garage ouvre à 7h³⁰. Les employés font une pause à 9h, puis le garage ferme de 12h¹⁵ à 13h³⁰. Dès 16h³⁰ les clients peuvent venir chercher leur voiture.

Xavier Schöni aime son métier car il est très varié.

Autrefois, le garage se situait à l'endroit où se trouvent aujourd'hui les voitures d'occasion, de l'autre côté de la route. C'était le grand-papa de Xavier Schöni qui tenait l'entreprise. Dans les années 1970, il y avait une étable à cet endroit. Le garage actuel était une ferme.

La cave du garage où ils conservent les pneus date de 40 à 45 ans.



Nous avons passé un excellent moment avec Xavier Schöni. Il a pris le temps de nous faire visiter le garage et nous a donné beaucoup d'explications.

Merci Xavier !!!!!

*Gaétan, Louis, Arnaud R., Noé
classe 5P Belfaux*

PUBLICITÉ



MENUISERIE BARRAS...

« Agencez-vous la vie ! »



Le 15 Mai 2013, Chanmonica, Ingrid, Mathilde et Nathan sommes allés à Lossy, où Roger Barras nous a fait visiter sa Menuiserie. Une visite très intéressante qui nous a appris beaucoup de choses.

Comment est l'entreprise ?

Construite en 1980, cette entreprise compte 16 employés dont : une secrétaire, quatre techniciens, quatre personnes à l'atelier, trois personnes sur un chantier, un livreur, une aide et deux apprenti(e)s.

Dans l'ICAB depuis trois ans, la Menuiserie Barras prend quatre à cinq stagiaires par année.

Quels services offre-t-elle ?

L'entreprise fabrique des armoires, des cuisines, des

portes et des escaliers. Elle donne aussi des conseils pour des chantiers et dépanne en cas de serrure bloquée.

Elle installe également des fenêtres, mais elle ne les fabrique pas. Elle rénove très peu de meubles car cela implique d'utiliser des méthodes anciennes.

Le bois utilisé

La Menuiserie utilise du sapin, du chêne et du hêtre venant de Suisse ou de France, ainsi que du sapelli, venant d'Afrique. Un grossiste stocke le bois commandé dans une scierie et vient ensuite le livrer.

Les heures de travail

Monsieur Barras et ses employés travaillent huit heures trois quarts par jour, cela représente quarante-deux heures par semaine, ils ne travaillent pas le week-end. La plupart des personnes rentrent à midi et quelques unes mangent sur place.

Etudes & cie

Pour devenir menuisier, il faut soit faire un apprentissage durant quatre ans pour obtenir un CFC (certificat fédéral de capacité), soit une formation qui dure deux ans pour devenir aide-menuisier et aider un menuisier qualifié.

C'est un travail supportable à l'atelier, mais pénible au chantier que, selon Monsieur Barras, les filles sont capables d'exercer.

Une journée de travail

Roger Barras, le patron de la menuiserie, commence sa journée par la distribution du travail. Ensuite, il s'occupe

PUBLICITÉ

E.T.S.A.
ÉTANCHÉITÉ S.A.
1752 Villars-sur-Glâne www.etsa.ch 026 402 81 21

Le P'tit Gourmet TRAITEUR
Rte du Pâqui 10 - 1720 Corminboeuf
026 475 13 27
www.leptitgourmet.com

de faire les offres et les factures. L'après-midi, il discute et fait des mesures sur les chantiers.



Un employé travaille sur toutes les étapes de la fabrication, aucun ne fait toujours la même chose. Les employés commencent par le **débitage** (détruire les déchets de bois), puis le **rabotage** qui consiste à lisser les planches. Ensuite vient le **machinage**, étape où l'on scie, troue, presse les planches pour pouvoir faire de différentes choses comme des armoires, des portes ou autre. Enfin, vient le **montage** à l'établi où l'on monte les meubles qui iront ensuite dans un dépôt en attendant d'être livrés.

Nous remercions Monsieur Roger Barras pour son accueil et sa disponibilité. C'était un très bon moment.

*Chanmonica Chap, Ingrid Tchamtiou,
Mathilde Schmutz, Nathan Clapasson*

À LA DÉCOUVERTE DU P'TIT GOURMET

Nous, Léa, Mariana, Michaël et Samuel sommes allés, le 6 mai dernier, visiter le lieu de travail d'Hervé Borne, cuisinier-traiteur de notre région. Une visite passionnante qui nous a ouvert l'appétit !

Un peu d'histoire...

Le P'tit Gourmet existe depuis 1999. Son travail consiste à livrer tous les jours des marchandises à des clients, à domicile et même d'aller cuisiner sur place, chez eux. « Avant de travailler au P'tit Gourmet, j'étais boucher et traiteur à Belfaux, puis en 2009, je me suis lancé dans la cuisine traiteur uniquement » nous explique Hervé, le patron.



Dans ces cuisines géantes, on est... P'tit !

Poussée par le manque de place à Belfaux, l'entreprise déménage à Corminboeuf. A notre arrivée sur place, notre regard se pose directement sur toutes les machines et sur tous les ustensiles disposés dans la gigantesque cuisine.

PUBLICITÉ

GABRIEL LITZISTORF

Chauffage - sanitaire
Ventilation - Entretien

Tél. 026-475 17 93
Fax 026-475 30 59
Natif 079-301 36 76

Imp. de la Fontaine 4
1782 Belfaux

PIZZERIA

TIGUELET

Passant devant une machine, nous sommes assez intrigués... « Ceci est une sorte de très grand four. En une tournée de 3 minutes, on peut faire cuire 8 kilos de haricots ! » Hervé nous présente ensuite deux frigos dix fois plus puissants de ce qu'on peut avoir chez nous !



Le déroulement d'une journée :

Il faut être lève-tôt pour travailler au P'tit Gourmet ! A 7h⁰⁰, la journée commence. « Nous recevons plusieurs commandes par jour. En moyenne, nous préparons cent-cinquante à deux-cents repas par jour au minimum, mais cela peut monter jusqu'à plus de mille » nous confie le patron. Monsieur Borne est (un peu) l'homme à tout faire dans l'entreprise. Il collabore avec deux autres cuisiniers et deux aides. En arrivant en cuisine, les chefs jettent un coup d'œil à la liste des commandes du jour, un cuisinier commence par préparer tout ce qui est pâtisserie et

sandwichs pendant qu'Hervé part faire ses courses jusqu'à 8h³⁰. Après cela, les cuisiniers préparent les menus. Puis c'est à 10h³⁰ qu'ils partent en livraisons à sept places différentes. « Ceci est le programme d'une journée normale, sans banquette le soir » dit-il.

Plus d'informations :

Pour les différentes occasions dans lesquelles il cuisine, Monsieur Borne se rend même parfois sur place et cuisine chez les clients. « Cela dépend des jours, parfois, ce sont mes employés qui s'y rendent » nous explique-t-il. Le P'tit Gourmet cuisine pour des fêtes de famille. Il a cuisiné au Palais Fédéral et même pour des mariages comme celui d'Alain Birbaum, un joueur de Fribourg Gottéron, qui a eu lieu en mai dernier. En parlant de Fribourg Gottéron, le P'tit Gourmet cuisine pour les joueurs de l'équipe. « En général, avant un match, on leur prépare de la viande blanche et des pâtes. Il faut aussi impérativement qu'ils évitent le porc car cela se transforme après en toxine » nous explique-t-il. Hervé nous parle aussi du plat le plus commandé : le jambon à l'os et le gratin. Miam !

P'tit coup de pub :

Une occasion spéciale ? Un dîner en amoureux ? Pour un bon petit plat, contacter le P'tit Gourmet ! Même à nous, cela nous fait envie ! Miam !

*Mariana Gomes, Léa Probst,
Samuel Villet, Michaël Plancherel*

PUBLICITÉ

LE TIGUelet



Dans le cadre de notre reportage, nous sommes allés visiter le restaurant du Tiguellet. Dès notre arrivée, le gérant nous a accueilli très chaleureusement. Nous l'avons interrogé sur son travail et son restaurant. Il nous a répondu très gentiment.

Dans ce restaurant, il y a neuf employés en comptant les auxiliaires. Le restaurant a été créé en 1989. C'est une entreprise privée qui travaille même les jours fériés à part à Noël et à Nouvel An. Le gérant est satisfait de son entreprise.

Lors de cet entretien, nous lui avons demandé si il y avait de la concurrence avec ses voisins et il nous a répondu qu'il y avait de la concurrence surtout au niveau des boissons!

Le Tiguellet n'a pas d'autre succursale. A l'extérieur, le restaurant peut accueillir soixante personnes et cinquante personnes à l'intérieur. Les plats les plus vendus sont les menus du jour et les pizzas.

La marchandise vient de : Corboz à Bulle, Prodega à Givisiez puis Berger à Marly. Les petits pains sont faits tous les matins par le gérant, car les premiers clients arrivent à six heures.

Le gérant ne fait rien d'autres que la gérance car il trouve que c'est bien assez pour lui. Il a fallu six mois au restaurant pour se faire connaître.



Merci au Tiguellet et bonne continuation !

Maxime, Devran et Corentin

PUBLICITÉ

LAITERIE DE BELFAUX
Famille Eggertswyler
Tél. 026 475 26 01

iMAGiPEG
COMMUNICATION VISUELLE

info@imagepeg.com
www.imagepeg.com
+41 78 637 63 22

L'ENTREPRISE MICHEL BRÜLHART SA

Le mardi 14 mai 2013, nous sommes allés visiter l'entreprise Michel Brülhart SA afin de nous informer et de mieux connaître l'entreprise.



L'entreprise a été fondée en 1977 par Michel Brülhart et compte une quinzaine d'ouvriers actuellement. Michel, parti à la retraite, c'est Frédéric Brülhart un de ses fils qui a repris le flambeau. L'entreprise s'occupe des installations de chauffage et des sanitaires.

Le travail de l'entreprise

Tout d'abord le patron planifie les travaux depuis le bureau. C'est une grande organisation. Ensuite, il donne les informations aux ouvriers qui partent sur le chantier pour effectuer les travaux prévus.

Après, ils reviennent et nous explique ce qu'ils ont fait. On

contrôle si le travail a été effectué sérieusement. A partir de là, on fait la facture, on l'envoie et on encaisse de l'argent pour le travail effectué.



Les ouvriers vont principalement travailler dans le grand Fribourg, mais aussi en Singine, dans la Glâne, dans la Broye, en Veveysse et même parfois dans le canton de Vaud.

Frédéric Brülhart

Etant petit, Frédéric Brülhart voulait être menuisier ou footballeur professionnel.

Par la suite, il a fait un premier apprentissage de monteur en chauffage sanitaire.

Il a appris ce métier et c'est quelque chose qui l'intéressait.

Il savait ce qu'il fallait faire.

D'ailleurs, il s'épanouit pleinement dans son travail.

Merci à Frédéric et toute son équipe...

Colin Brülhart et Luca Friedli

PUBLICITÉ

INTERVIEW D'UNE ESTHÉTICIENNE

L'esthéticienne Isabelle Godel a 42 ans, est de nationalité Portugaise mais elle habite en Suisse depuis longtemps et a la double nationalité. Avant de travailler dans ce métier, elle était dans le milieu médical. Mais ensuite, elle a changé de domaine professionnel et a choisi les soins et la beauté. Elle aime son travail, car elle apprécie faire de nouvelles connaissances.



En ce moment, l'adaptation est un peu difficile car elle a eu un bébé trois mois avant notre interview et doit concilier vie familiale et professionnelle.

Mme Godel a fait une formation qui a duré 2 ans et demi, plus 6 mois pour l'onglerie. Elle a tous les rôles dans son entreprise : gérer les rendez-vous, prendre les commandes, établir la comptabilité, etc...; par chance, elle n'a jamais rencontré de situation difficiles comme des vols ou autres. Pour l'aider, elle a maintenant une employée qui remplit les mêmes rôles qu'elle-même.

Son réveil sonne à 6h⁴⁵, puis elle ouvre l'entreprise à 8h⁰⁰ et reçoit les clients à partir de 8h³⁰.

Sa journée finit vers 19h⁰⁰, 19h³⁰ et parfois elle ne rentre pas à midi. Il faut s'adapter de plus en plus, car beaucoup de femmes travaillent et doivent donc trouver des horaires particuliers pour se rendre à l'institut de beauté.

Le nom de l'institut, "Renaître", signifie un changement dans la vie de Mme Godel.

Une anecdote : durant sa formation, les apprenties s'exerçaient sur elles-mêmes; elle épilait les sourcils d'une collègue et avec de la cire, a épilé le sourcil en entier ! Sur le moment, tout le monde a ri, sauf la fille concernée; puis tout est rentré dans l'ordre et les poils ont fini par repousser !

Matheus, Joana, Carla et Soraia, classe

PUBLICITÉ

INTERVIEW D'UN BOULANGER

Monsieur André Grandjean, âgé de 55 ans, d'origine suisse, a une entreprise familiale qui a commencé à Belfaux il y a trente ans, avec son frère Marcel. Son entreprise est multiculturelle, car sa femme est Africaine, et sa belle-soeur vient des Philippines. Le fils de Monsieur Grandjean est à son tour apprenti boulanger.

Par la suite, la boulangerie s'est déplacée à Givisiez. Monsieur Grandjean ne pratique plus la pâtisserie lui-même, parce qu'il a des employés et des machines, comme la fermentation contrôlée (c'est une pièce qui sert à lever la pâte), et qu'il se consacre plus à l'administratif (commandes, fiches de paye, engagement de main-d'œuvre, etc...).

Les apprentis commencent à l'âge de 16-17 ans et débutent leur travail à 3h⁰⁰ du matin, alors que les employés commencent à 1h⁰⁰. A ce moment, il faut mettre en route certaines pâtes avec la chambre de pousse; il s'agit d'une pièce qui démarre à la température à -7°, puis elle augmente jusqu'à 25° au cours de la journée, de manière bien contrôlée. On installe les marchandises en rayons à 5h¹⁵ et le magasin ouvre à 6h⁰⁰.

Avec de tels horaires, c'est indispensable de dormir l'après-midi. Mais Monsieur Grandjean trouve qu'il est dommage d'arrêter une activité sportive ou musicale pour faire un apprentissage et qu'il faut continuer à avoir une vie sociale.



Une anecdote : à cause de la fatigue, au début de son activité, Monsieur Grandjean est allé faire une sieste le samedi après-midi et pensait se réveiller en début de soirée; en réalité, il s'est réveillé le lendemain matin à 7h⁰⁰ !!

Catarina, Marlène, Sabrina et Jessica, classe D

PUBLICITÉ



ANNONCE

Envie de rejoindre l'ICAB ?

Pour donner encore plus de poids à nos différentes démarches et réalisations, il est nécessaire de pouvoir compter sur la présence solidaire de tous les indépendants, commerçants et artisans de Belfaux.

L'union fait la force !

Conditions d'inscription : être indépendant, commerçant ou artisan, domicilié et/ou exerçant une activité sur le territoire de la commune de Belfaux.

Contactez-nous sur notre site www.icab.ch

PUBLICITÉ

