



La Balise



© Classe 11 OCOM AVI, Collège du Cherrat

Edito « Local et circulaire »

L'année 2020 restera pour longtemps gravée dans nos mémoires. Une crise sanitaire majeure sans fin nous a montré certaines limites de notre système « dit » mondialisé. Une dépendance à des produits fabriqués à l'autre bout du monde s'est fait ressentir, des articles sont devenus subitement rares ou momentanément indisponibles... Voire, des rayonnages de magasins vides, ce n'était plus arrivé depuis la seconde guerre mondiale ! Cette situation n'a laissé personne indifférent. Divers ressentis ont rapidement émergé au sein de la population, pour certains quelques inquiétudes, des questionnements, de l'incompréhension, des comportements étranges sont apparus tel que, par exemple, la thésaurisation du papier de toilette, ce qui a fait sourire certains et en a agacé d'autres. Mais finalement, nous avons vu la solidarité sociale à l'œuvre et cela nous a également motivé à découvrir ou à redécouvrir une certaine production de proximité. Nous nous sommes mis à rechercher et trouver des solutions plus régionales à nos besoins. Cette crise nous a également sensibilisés à l'importance du maintien d'une économie locale et circulaire. Notre Commune a la chance d'avoir de nombreux producteurs alimentaires tels que nos paysans, maraîchers, vignerons, brasseurs, mais aussi chocolatiers, confiseurs,

pâtisseries, et autres fabricants, la liste n'est pas exhaustive, pardonnez-moi. Si l'on veut que cela fonctionne, il est important de les soutenir et de leur offrir une vitrine pour faire la promotion de leurs produits. Nos restaurateurs, le P'tit Marché, les divers marchés à la ferme sont une des manières parmi d'autres de promouvoir notre économie villageoise. La Municipalité est sensible à ce tissu économique fragile. Nous le soutenons en faisant attention de mettre en avant nos produits du terroir lors de chaque événement. Nous mettons également autant que possible des espaces publics à disposition pour tout projet soutenant notre économie régionale. A chacun sa manière de faire, à chacun ses moyens, à chacun ses idées, mais n'oublions pas que c'est ensemble que nous avons la possibilité d'entretenir, de faire fonctionner et même de participer à la croissance de cette économie circulaire. Prenez soin de vous avec cette pandémie qui joue les prolongations, soyez prudents, mais surtout passez un joyeux Noël ! La Municipalité formule ses meilleurs vœux pour les fêtes, à nos chers enfants, familles, amis, citoyens, travailleurs et visiteurs de Saint-Prex. Bons vœux pour l'an nouveau 2021.

Anthony Hennard, Municipal



Sommaire

Affaires communales	2
Commerces de bouche	6
Entreprise	10
Paroisses & Recette	11
Histoire locale & Nonagénaire	12
Musique & Coup de cœur	13
Patrimoine	14
Une autre école	15
Divers	16

Élections

18 janvier midi: clôture du dépôt des listes électorales

7 mars: premier tour des élections du Conseil communal et de la Municipalité

28 mars: deuxième tour de la Municipalité et Conseil communal

25 avril: premier tour de l'élection du Syndic

16 mai: deuxième tour de la syndiculture

Pour devenir électrice ou électeur, il n'y a rien à faire !

Dès que vous remplissez les conditions, vous êtes inscrit-e automatiquement dans le registre de votre commune et recevez le matériel de vote ou d'élection à votre domicile.

Qui peut voter aux élections communales?

Article 142 de la Constitution vaudoise

Font partie du corps électoral communal, s'ils sont âgés de dix-huit ans révolus et ne sont pas protégés par une curatelle de portée générale ou un mandat pour cause d'incapacité, en raison d'une incapacité durable de discernement:

a) les Suissesses et les Suisses qui sont domiciliés dans la commune;

b) les étrangères et les étrangers domiciliés dans la commune qui résident en Suisse au bénéfice d'une autorisation depuis dix ans (consécutifs) au moins et sont domiciliés dans le canton depuis trois ans au moins.

(Les droits politiques ont pour objet la participation aux élections et votations, l'éligibilité ainsi que la signature des demandes d'initiative et, dans les communes à conseil communal, de référendum.)

Électeurs étrangers

Le canton de Vaud compte 309 communes et 809'787 habitants et habitantes, dont 268'120 personnes étrangères (33.1 %)

La publication du canton-Numerus 1-2017 constatait la faible participation des électeurs étrangers aux dernières élections communales.

«Lors du premier tour des élections communales vaudoises du 28 février 2016, les résidents étrangers avec droit de vote communal ont, avec 25,6%, nettement moins participé au scrutin que les résidents suisses (62,0%). En revanche, alors que les Suissesses ont un peu moins voté que les Suisses (respectivement 60,9% et 63,3%), la participation des étrangères a été identique à celle des étrangers (25,7% et 25,6%).»

Femmes

Le bureau de l'égalité entre les femmes et les hommes (BEFH) constatait dans une brochure publiée en 2018 :

«Si les femmes constituent la majeure partie de la population en âge de voter (53%), elles restent largement minoritaires dès qu'il s'agit d'accéder à un mandat politique. Mais cela ne tient pas au corps électoral, puisque la part des femmes élues est très proche de celle des candidates.

Bien que le taux de participation aux scrutins ait progressé d'une dizaine de points lors de l'introduction du vote par correspondance généralisé en 2002, la participation des Vaudois-e-s demeure inférieure à la moyenne suisse.»

Les Vaudoises disposent des droits de vote et d'éligibilité depuis 1959. La parité politique est encore loin, en particulier au niveau communal. Entre 2011 et 2017, la part d'élues aux exécutifs communaux passe de 22% à 26%.

Pour aller plus loin:

www.vd.ch/themes/etat-droit-finances/votations-et-elections/

Les élections

Élection du Conseil communal au système proportionnel

Chaque personne qui vote peut distribuer autant de suffrages (ou voix) qu'il y a de sièges disponibles au Conseil.

A Saint-Prex, le Conseil communal compte 65 membres et la Municipalité est composée de cinq membres.

A ce jour deux listes sont connues: L'Entente Saint-Preyarde et le PLR.

Lorsque vous donnez une voix à un candidat, vous donnez automatiquement un suffrage à sa liste. Il est possible de donner deux voix au maximum à un même candidat, ce qui se traduit par deux voix à sa liste. Cela s'appelle le système proportionnel.

Plus une liste obtient de suffrages, plus elle obtient de sièges au Conseil.

Au sein de chaque liste, ces sièges sont ensuite distribués aux candidats et candidates qui ont obtenu le plus de voix.

Élection de la Municipalité est une élection majoritaire à deux tours.

Au 1^{er} tour, il faut plus de 50% des voix pour qu'un ou une candidate soit élue à la majorité absolue.

Au 2^e tour, ce sont les candidats qui ont obtenu le plus de voix qui sont élus à la majorité relative. Il n'y a donc pas de pourcentage minimum à atteindre.

Voter sans faute pour l'élection des membres du Conseil communal et de la Municipalité

Lors des dernières élections, Anouk Gaümman, qui était Présidente du Conseil communal, a dressé une liste des erreurs les plus fréquentes (reprise de La Balise de septembre 2019):

L'enveloppe de transmission (grise)

Par correspondance: il faut la poster au plus tard le mardi en courrier B ou le jeudi en courrier A.

Etre attentif à insérer la carte de vote correctement, car suivant le sens, c'est soit l'adresse de la Commune, soit l'adresse de l'électeur qui y apparaît. Dans ce deuxième cas, l'enveloppe retourne à son expéditeur.

Les enveloppes de vote, ainsi que des cartes de vote éparées dans les boîtes ne seront pas pris en considération.

L'enveloppe de vote (jaune)

Elle est destinée à contenir les bulletins de vote ainsi que les bulletins électoraux si plusieurs opérations de vote ont lieu en même temps. Elle sert aussi à préserver l'anonymat du vote. C'est pourquoi, elle doit nous parvenir fermée.

Lors du scrutin du 10 février dernier, les électeurs saint-preyardards devaient élire deux municipaux et se prononcer sur l'initiative contre le mitage. Malheureusement, 179 d'entre eux ont inséré le bulletin de vote sur le mitage dans l'enveloppe jaune et le bulletin électoral hors de celle-ci. Cela a eu pour conséquences que ces bulletins électoraux non pas pu être pris en considération et ont ainsi privé les candidats de voix précieuses.

La carte de vote

Voici le palmarès des trois erreurs que nous rencontrons :

1. Oubli de la signature
2. Membres de la même famille qui intervertissent leur carte de vote et signent la mauvaise
3. Date du jour de la votation au lieu de la date de naissance



Le bulletin électoral

Ecrire un mot d'encouragement pour son candidat préféré ou un commentaire sur les bulletins électoraux annule le vote. Ecrire quoique ce soit au verso du bulletin, annule également le vote.

Glisser plusieurs listes de candidats dans l'enveloppe de vote a les mêmes conséquences.

Se porter candidat ou candidate aux élections

La situation sanitaire a obligé la Municipalité à annuler l'Assemblée de Commune du 2 décembre dernier. Rien ne peut remplacer cette assemblée, néanmoins afin de soutenir toutes les personnes qui souhaiteraient se porter candidates tant au législatif qu'à l'exécutif de la Commune, une adresse mail: renouvellement-autorites@saint-prex.ch et une page dédiées au sujet des élections ont été ouvertes sur le site internet de Saint-Prex: www.st-prex.ch

Par ailleurs, si la Municipalité vous intéresse, vous pouvez aussi vous adresser directement à vos municipaux qui répondront à vos questions en lien avec leurs différents astères respectifs. Vous pouvez également joindre les présidents du parti de l'Entente d'une part et du PLR de l'autre, ainsi que la présidente du Conseil communal, pour vous informer sur les missions des conseillers communaux, ainsi que le fonctionnement du Conseil et de ses commissions.

Le message de Michel Conne, président de l'Entente

L'Entente Saint-Preyarde, attachée à aucun mouvement politique, accueille toutes les personnes qui souhaitent participer à la vie de la Commune, enrichir le débat et prendre part aux décisions collectives, et ce sans aucune consigne préalable.

Dans un milieu éminemment masculin, les femmes pourraient craindre de s'engager, de ne pas être écoutées, ni respectées. Je les encourage fortement à nous rejoindre. Leur approche sur l'ensemble des questions traitées au sein du Conseil communal apporte une complémentarité et un équilibre à celle de leurs collègues masculins.

Je peux comprendre que les jeunes puissent avoir peur de se retrouver au milieu de vieux caciques. Cependant, ils et elles seront les bienvenues. Nous avons besoin de leurs idées et de leur énergie.

Pour toutes les personnes qui craindraient de s'exprimer en public, je dirais deux choses. La première: il n'y a pas de question bête, il n'y a que des réponses bêtes. Secundo, l'Entente organise des séances préparatoires avant chaque Conseil où elles peuvent s'exprimer en petit comité avant de se lancer dans le grand bain.

Le message de Louis-Claude Pittet, président du PLR

Faire partie de l'organe législatif de sa commune est une expérience très enrichissante.

Bien comprendre son fonctionnement et l'impact des dé-

cisions prises au niveau du canton pour Saint-Prex permet parfois d'avoir une vision différente lors des discussions et débats lors des séances du conseil communal.

Chaque projet ou décision de la Municipalité fait l'objet de nombreuses discussions avec le Canton et parfois même avec la Confédération. La marge de manœuvre de la Municipalité est plutôt restreinte.

Au niveau du district, le PLR fait partie de la section Aubonne-Boiron, représenté au Grand Conseil par des élus attachés à notre région et qui s'engagent pour le maintien de la qualité de vie dans nos communes.

Ainsi, comme conseiller communal PLR, vous avez accès à des informations qui vous permettent d'élargir le débat et de prendre des décisions en toute connaissance de cause.

Travailler pour Saint-Prex reste la priorité du groupe PLR au Conseil communal.

Venez nous rejoindre pour la prochaine législature.

Les mots des Municipaux

« Être municipal, c'est savoir écouter et avoir une bonne capacité d'analyse » Anthony Hennard

« Je remercie mes collègues car les succès d'une Municipalité se forgent en étant unis derrière chaque projet. Et je citerai Winston Churchill : Là où se trouve une volonté, il existe un chemin ». Daniel Mosini

« Être municipale, c'est un engagement énorme! » Véronique Savioz

« Servir et façonner sa Commune nécessite du temps et de l'énergie, mais que c'est beau et varié. N'hésitez pas à vous engager afin de la rendre toujours plus agréable à vivre » Stéphane Porzi

« Être au service de sa commune, c'est faire bien et laisser dire ! » Carine Tinguely



Quelques chiffres à Saint-Prex issus des deux listes de candidats aux élections de 2016

Moyenne d'âge des candidats en 2016 : 55 ans

Nombre de candidats: 185

Nombre de candidates: 15

Candidats et candidates d'origine étrangère: 5

Femmes candidates élues : 100 %

Hommes candidats élus : 27,3 %

Représentation des hommes au Conseil communal: 77%

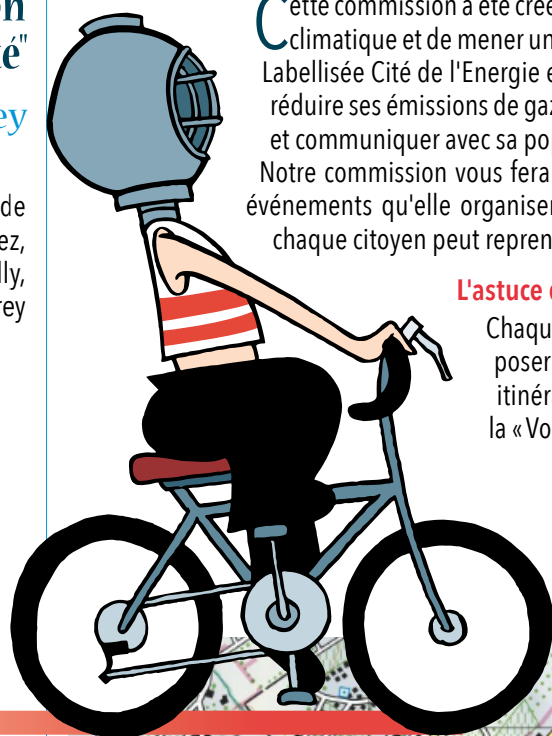
Représentation des femmes au Conseil communal : 23%

Représentation des femmes à la Municipalité : 2 sur 5

Commission "Climat et Durabilité"

Alain Jouffrey

*La commission est composée de
Sylvain Rodriguez,
Nicolas Cottier, Alain Folly,
Victoria Gay, Alain Jouffrey



Cette commission a été créée par la Municipalité début 2020 afin de relever les défis du changement climatique et de mener une politique environnementale plus volontaire au niveau de la Commune. Labellisée Cité de l'Energie en 2019, Saint-Prex a encore un potentiel d'amélioration important pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre, s'adapter aux conséquences du changement climatique et communiquer avec sa population.

Notre commission vous fera part des décisions et impulsions au niveau communal, mais aussi des événements qu'elle organisera pour présenter des réalisations ou des initiatives intéressantes que chaque citoyen peut reprendre individuellement.

L'astuce du trimestre

Chaque membre de la commission* se relaiera dans ces lignes pour vous proposer aussi une petite astuce. Voici la mienne pour les amateurs de vélo : deux itinéraires-bis pour aller à Morges (pour éviter la « Route Suisse » en attendant la « Voie Verte »).



Note : L'itinéraire côté montagne est balisé par des panneaux rouges car il emprunte les routes vélo 1 et 46 (compter environ 80 mètres de dénivelé). L'itinéraire côté lac, quasiment plat, emprunte la Route Suisse sur seulement 800 mètres, mais la jonction avec le chemin de Monnivert est désagréable, voire dangereuse.

Avis de désaffectation du cimetière

Le public est informé qu'une désaffectation partielle du cimetière aura lieu courant février-mars 2021.

Pour les tombes d'inhumation, cela concerne les cinq premières lignes,
à droite en entrant dans le cimetière (93 tombes de 1977 à 1984).

Pour les tombes cinéraires, ce sont les quatre premières lignes au bas de l'Église romane qui sont concernées, ainsi que quelques tombes éparses le long du mur, à gauche en entrant dans le cimetière (32 tombes de 1982 à 1995).

Une information plus précise sera prochainement publiée à l'entrée du cimetière,
ainsi qu'à nos piliers publics et sur notre site internet.

Format électronique pour les amendes PRM dès le 1^{er} novembre 2020

Dès le 1^{er} novembre prochain, des QR Code remplaceront les bulletins de versement, qui accompagnent les amendes de stationnement émises par les collaborateurs de la Police Region Morges.

Ce système offre aux contrevenant-e-s un paiement pratique et sécurisé.

Désireuse de continuer à développer sa cyberadministration, la Police Région Morges introduit sur les communes de Buchillon, Lussy-sur-Morges, Morges, Saint-Prex et Tolochenaz le système de QR Code.

Il suffit d'avoir une application de lecture Format électronique pour les amendes PRM dès le 1^{er} novembre 2020 des QR Code, installée sur son téléphone portable, pour bénéficier de ce service (plusieurs applications gratuites disponibles au travers des différents «store»).

Le système fonctionne par la lecture du QR code, qui donne accès à toutes les informations pertinentes sur l'infraction commise et la contravention pourra être acquittée de manière simplifiée et instantanée.

La transaction pourra également être réalisée sur le portail: amende.policeregion-morges.ch, en introduisant le numéro de l'amende et celui de l'immatriculation du véhicule concerné.

Cependant, il est utile de rappeler que si l'acquiescement du stationnement est respecté, les usagers n'auront en aucun cas besoin d'utiliser un tel système.

Que faire si l'on n'est pas connecté-e ?

Les citoyennes et citoyens dépourvus d'outils informatiques, pourront se rendre au poste de police, afin de pouvoir accéder aux informations par le biais d'une borne qui sera mise à disposition, ou demander qu'une version papier leur soit envoyée à domicile.

Afin de renseigner les usagers, le numéro de téléphone **021 811 19 79** sera à disposition du public, du lundi au vendredi (08h00-12h00 / 14h00-16h00) et ce, jusqu'à la fin de l'année.



Communication officielle



Concours photos 2021

La Municipalité a le plaisir de réitérer le concours photos à la suite du succès des éditions précédentes. Nous sommes heureux de vous dévoiler le nouveau thème choisi :

« Les jardins de Saint-Prex »

Le concours est ouvert à toute personne souhaitant y participer.

N'hésitez pas à nous transmettre vos photos qui témoignent de la beauté des parcs et jardins de Saint-Prex à l'adresse suivante:

concoursphotos@st-prex.ch

Règlement et conditions générales disponibles sur notre site internet :

www.saint-prex.ch

Commerces de bouche

«Heureusement que vous êtes là»

La pandémie de Covid-19 chamboule nos vies à plus d'un égard. Elle est un coup de pied dans la fourmilière, car elle a fortement remis en question nos existences si organisées, notre routine. Depuis la première vague de l'épidémie, porter un masque et se désinfecter les mains sont devenus des réflexes. Angoisse et incertitude sont toujours présentes, mais la panique ressentie au début de la pandémie semble s'être estompée. En mars dernier, du jour au lendemain, tous les commerces autorisés à rester ouverts, indépendamment de leur taille se sont pliés aux respect des mesures de sécurité et des règles d'hygiène afin de protéger collaborateurs et clientèle. Cette crise démontre une fois de plus notre faculté d'adaptation. Commerces alimentaires, de bouche et marchés locaux ont accueilli nos bénévoles sur place, dans leurs domaines ou par téléphone avec générosité pour partager leur quotidien bouleversé.

Les commerces de Saint-Prex

Hormis Coop et Denner, la plupart des commerces de bouche à Saint-Prex entrent dans la catégorie des petits commerces locaux. La crise sanitaire a poussé les consommateurs à se tourner vers eux. Ce n'est pas seulement une question de produits, mais une prise de conscience. Quand tout ferme et se renferme, qu'un virus nous met en danger et nous éloigne les uns des autres, le commerce de proximité s'impose comme une évidence, aussi comme un lieu humain. L'expérience de Véra Kind, gérante de la fromagerie La Belle Suisse sous la porte de Saint-Prex illustre ce phénomène: «Heureusement que vous êtes là! De nombreux nouveaux clients fuyants les grandes surfaces sont arrivés, même de Genève. Ils ont particulièrement apprécié l'expérience de dégustation des différents produits en prenant le temps d'échanger des propos». Elle a même organisé un drive-in pour ses clients les plus fragiles.

À La boulangerie-pâtisserie Oberson, Martine Oberson abonde dans le même sens, «nous avons eu des nouveaux clients, le week-end. Les personnes âgées choisissaient leurs horaires pour papoter. Cela faisait leur sortie quotidienne».

En revanche, chez l'artisan confiseur Boillat, le confinement a pesé lourd. Le tea-room a certes été fermé, mais malgré la clientèle qui est restée fidèle et s'est même accrue, «la vente de chocolats et pâtisseries a connu une baisse importante, car les personnes n'allaient plus en visite, ne recevaient pas et ne fêtaient plus. Un véritable manque à gagner», observe Christian Boillat. Du côté de l'Artisan gourmand, Anouck et Nicolas Flageul reconnaissent que les mesures sanitaires prises au printemps «ont été très difficiles car notre tea-room a été fermé, mais nous avons toujours gardé les boissons à l'emporter afin que nos clients puissent profiter d'un moment à eux».

Constats et incertitudes

Les supérettes qui portent plus à l'anonymat ont conservé leur clientèle habituelle et connu une affluence particulière. Giovanni Iacomini, responsable communication Suisse Romande pour la Coop évoque la fermeture des frontières entre la Suisse et la France pour expliquer une partie de la hausse de fréquentation. Thomas Kaderli, qui parle au nom de Denner, constate quant à lui, «nous avons vu une nouvelle clientèle qui a découvert des articles de première nécessité à proximité de chez eux, et ce à un prix avantageux». Il souligne également «la grande solidarité des clientes et clients avec le commerce local. Il serait très souhaitable que cet effet survive à la pandémie».

Dans cette période perturbée, la Coop a confirmé la tendance vers les produits frais locaux. «Nous travaillons tou-

jours plus avec des fournisseurs locaux qui peuvent en tout temps garantir l'approvisionnement», affirme Giovanni Iacomini. Du côté des petits commerces, comme La Belle Suisse ou la boulangerie Oberson, la relation avec la clientèle s'est resserrée et l'ambiance qui règne dans le magasin a pris le dessus. La situation actuelle rappelle à quel point les évidences nécessitent du temps et de la bienveillance. Christian Boillat qui s'est exprimé avant la re-fermeture des cafés-bars-restaurants, mettait en exergue l'inquiétude que nous ne pouvons pas ignorer: «Si une 2^e vague devait arriver, quelles seront les réelles conséquences? Comment faire fonctionner les entreprises? Pourrons-nous garder tout notre personnel? C'est cela la remise en question, bien réelle».

Monique Carole Denoréaz

Les marchés de Saint-Prex

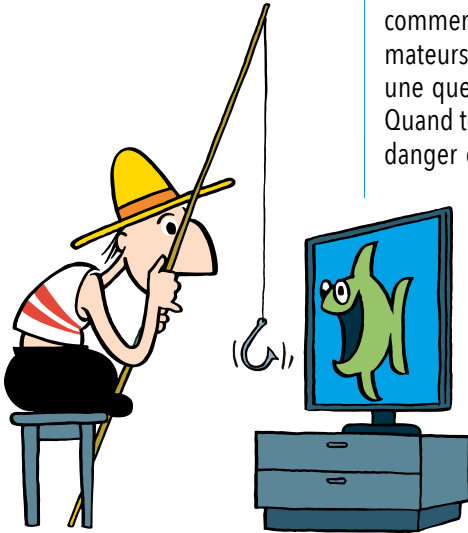
Comment nos marchés locaux font-ils face à cette période difficile et inédite? Voici un petit aperçu de la chaleur et de la motivation perçues lors des interviews menées avec les responsables des différents marchés de Saint-Prex.

Réorganisation et beaucoup de travail

Télétravail et cours scolaires à distance ont imposé un nouveau rythme de vie et toute une réorganisation, notamment au niveau des repas. Quelle panique au début de la pandémie lorsque les étalages et rayons alimentaires des supermarchés ont été pris d'assaut! C'est peut-être cette pénurie momentanée qui a suscité un nouvel intérêt pour les marchés à la ferme et le P'tit Marché du Vieux Bourg. «Au début, nous avons eu de la peine à suivre pour satisfaire la demande et dépanner en plus des clients habituels», nous explique Adrien Solliard.

Qu'à cela ne tienne, ils ont tous retroussé leurs manches et se sont réorganisés. Pour les domaines Pfirter et Bon-Boccard, cette crise a même été le déclic pour concrétiser leur projet de self-service. Vu l'urgence, la mise en place s'est faite au départ «avec les moyens du bord» nous explique Lorella Pfirter.

Mais tous ont démontré une grande détermination pour satisfaire les clients, voire même pour diversifier l'offre tout en mettant en place les mesures de sécurité imposées pour cette crise sans précédent.



Un peu de soleil dans cette grisaille

Il faut parfois un événement extraordinaire pour nous forcer à suspendre nos activités habituelles et porter un autre regard sur la vie. C'est peut-être l'un des points positifs qu'ont souligné tous nos commerçants de marchés. En effet, le télétravail a en quelque sorte permis de libérer plus de temps pour découvrir de nouveaux aliments, de nouvelles saveurs, des spécialités du terroir. Virginie Vieyres qui gère la Ruche qui dit Oui, est ravie que plus de clients aient pu réaliser qu'on peut avoir des produits sains, variés, pas forcément plus chers et qui de surcroît, « *ont du goût !* ». L'émerveillement des clients est une première récompense. Mais ce qui a illuminé la vie des producteurs ces derniers mois fût la découverte du travail sur le terrain. Prendre le temps de s'arrêter et de regarder comment on cultive les produits et le travail que cela représente a été très gratifiant et valorisant pour l'ensemble des personnes interviewées, « *c'est une reconnaissance et une valorisation de notre travail et cela fait chaud au cœur* ».

Strict respect des consignes de sécurité

Gel hydroalcoolique, masque, balisage des entrées et sorties et limitation du nombre de clients par espace... Sylvain Vigot, en charge de l'organisation du P'tit Marché du Vieux-Bourg souligne avec fierté que toutes

les consignes de sécurité sont rigoureusement respectées. Marinette Tardy, exposante de longue date, a même mis à contribution son époux pour fabriquer des protections en plexiglas pour sa protection, celle des clients et celle des pains et produits maison qu'elle confectionne. Ce marché compte une moyenne de quarante exposants. Pour certains d'entre eux, les marchés représentent l'unique source de revenus. « *Il est donc important de les soutenir, surtout en cette période difficile* », souligne Sylvain Vigot.

Chassez le naturel et il revient vite au galop

Les marchés ont connu un regain de succès. De nouveaux clients ont pris le temps de s'arrêter, de choisir leurs denrées et de prendre conscience de la passion et du travail qu'elles représentent. En d'autres termes, ces périodes exceptionnelles ont aussi permis de se rapprocher de la nature, et en famille. Tout en faisant leurs courses, parents et enfants peuvent discuter avec les producteurs, les regarder travailler, et parfois aussi, « *permettre aux enfants de voir poules, lapins et cochons de près* », nous dit Adrien Solliard. En résumé, souligne Virginie Vieyres, « *nous avons le pouvoir de choisir ce que nous mettons dans notre assiette !* ». Malheureusement, comme le dit le dicton, « *chassez le naturel et il revient vite au galop* ». L'engouement de la plupart des nouveaux clients n'a souvent été que passager. Avec l'assouplissement des mesures après la première vague, la majorité de cette nouvelle clientèle est retournée à ses habitudes. La fin du télétravail a hélas remis un coup de pression sur nos vies. Il est trop tôt pour tirer des

conclusions et savoir comment va évoluer cette situation. Cependant, malgré les masques et les distanciations sociales, cette crise aura peut-être un peu de bon, à savoir, un nouveau type de rapprochement – avec nos familles et la nature – et un autre regard sur nos choix de vie.

Irène Perovsek

Les vignerons de Saint-Prex

Avec l'annulation des foires viticoles, caves et portes ouvertes, dégustations et autres rencontres, nos vignerons ont manqué plusieurs occasions de rencontrer des habitués, mais aussi de nouveaux clients. La pandémie a modifié les rapports avec les amateurs de crus locaux.

Cependant, affirmer qu'elle n'a été que négative serait erroné. Certes, en mars, nos artisans craignaient qu'économiquement cela allait être difficile. Surtout que très vite, les annulations de manifestations prévues à Saint-Prex (Abbaye de l'Union, concours de la Fédération Vaudoise des Sapeurs-Pompiers, repas de soutien) et ailleurs (girons...) sont tombées. Ce qui a signifié une diminution des ventes pour nos vignerons et de mise en valeur de leurs crus.

Mais avec une clientèle majoritairement privée pour les deux vignerons-encaveurs – Roland Locher du Domaine de Marcy et David Kind du Domaine de Terre-Neuve dont le vignoble est sur la commune de Saint-Prex – et Steve Bugnon du Domaine de Bon-Boccard dont la vinification est réalisée à la Cave de La Côte à Tolochenaz, la fermeture des restaurants n'a eu qu'un léger impact sur leurs ventes. Elles ont mêmes, ou presque, été compensées par l'augmentation des achats par des particuliers. « *Les gens ont beaucoup bu, constate Roland Locher. Ils étaient à la maison, donc moins sur les routes et avaient du temps.* »

Du temps, c'est l'un des aspects positifs qu'il retire de cette période. « *Avant, d'avril à fin juin, on était sur la brèche tous les week-ends pour des foires et autres événements où nous avions un stand. Pour nous, l'organisation a été différente, et plus agréable.* »

Du vin aux goûts variés

Nos viticulteurs qui ont leurs propres bouteilles ont rapidement mis en place diverses actions, que ce soit une présence accrue sur internet et les réseaux sociaux, des livraisons offertes ou des événements adaptés à la maison. « *J'ai lancé les jeudis animés, puis des soirées avec des humoristes car pour eux, c'est la catastrophe. Depuis peu, nous nous sommes associés avec Leuba traiteur pour des soirées-repas. Ceci afin de commercialiser nos vins et de rappeler que nous sommes là* », détaille Virginie Bugnon. Chez les Locher, Barbara et Roland aussi ne sont pas restés les bras croisés. Dès le printemps dernier, ils ont maintenu leurs apéros maison à l'extérieur et ils organisent, à l'intérieur, des dégustations les jeudis soirs, toujours en respectant les consignes qui évoluent.

Ainsi, les clients qui avaient peut-être davantage de temps, étaient moins stressés, n'ont pas hésité à répondre à l'offre et à venir acheter directement au domaine, toujours en respectant les mesures sanitaires en vigueur. Tout comme le travail à la vigne qui ne s'est pas mis en pause, les vignerons ont continué d'accueillir leurs clients. Virginie Bugnon et David Kind ajoutent que l'action mise en place par Qoqa,





VIGNERONS ET VITICULTEURS

Vente directe

Bugnon Steve - Ch. de Bon Boccard
Kind David - Terre-Neuve
Locher Roland - Ch. de Marcy

.....
Graf Albert - Ch. des Oiseaux
Morand Alain - Rte de Villars-sous-Yens
Rochat Jacques - Ch. de Vegney
Solliard Adrien - Ch. de Perreret

SUPERMARCHÉS

Coop Pronto-shop - Rte de Morge
Coop - Rue de la Gare
Denner - Rue de la Gare

VENTE DIRECTE ET COMMERCE

Domaine de Bon-Boccard - Ch. de Bon Boccard
Domaine Pfrter - Ch. des Oiseaux
Domaine de Perreret - Ch. de Perreret
Badfish Brewing Company SA - Rue St-Prothais
La Belle Suisse - Place de l'Horloge
La Ruche qui dit Oui ! - Buvette du foot Vieux-Moulin
P'tit Marché du Bourg - Grand'Rue

RESTAURANTS ET TEA-ROOMS

Auberge de l'Union - Rue du Pont-Levis
Bistro-Quai 1 - Place de la Gare
Gastronomia La Felicia - Rte de Morge
La Croix fédérale - Rue du Pont-Levis
La Dolce vita - Place de la Gare
Le Taillecou - Av. de Taillecou
Le Vieux Bourg - Grand'Rue
Artisan Gourmand - Rue du Pont-Levis
Confiserie / Tea-room, Boillat - Rue de la Gare
Boulangerie / Tea-room, Oberson - Rue du Motty



puis WelQome du canton, leur a été bénéfique. Les achats des privés sont plus élevés en comparaison à l'année précédente. « *Mais j'ai le sentiment que maintenant les caves sont pleines et qu'il y a un petit fléchissement. C'est encore tôt pour tirer un réel bilan* », complète David Kind.

Résumer les vins de Saint-Prex à ses trois Domaines qui ont leurs bouteilles serait oublier tout un pan de ces artisans du paysage. En effet, ils sont une dizaine de propriétaires et ou viticulteurs à cultiver des parcelles sur Saint-Prex, dont les raisins sont livrés en vrac à la Cave de La Côte, à Tolochenaz. A savoir: Albert Graf, Serge Perrin, Marc-Henri Charroton, Alain Morand, Jacques Rochat, Adrien Solliard, Jean-François Burnet et Christian Graenicher (qui vient de reprendre les parcelles du Saint-preyard Joël Tardy).

Si la pandémie a modifié certaines habitudes, elle a permis à nos vigneron de développer leur clientèle privée. L'avenir dira si elle restera fidèle ou si elle s'éloignera à nouveau du local.

Fabienne Morand

Les restaurants de Saint-Prex

Parler de la créativité des cafetiers-restaurateurs saint-preyard pour lutter contre les effets économiques dramatiques de la pandémie Covid-19 n'est de loin pas une sinécure. Comme elle ne le serait pas pour n'importe quel commerce de proximité ou activité tenant directement du commerce local.

La situation de chacun d'entre eux témoigne à la fois de principes de rigueur, d'esprit professionnel, d'investissements pour obéir aux directives reçues afin de préserver la santé des clients, que d'une réactivité nécessaire; car réagir au plus vite était pour nombre d'entre eux déjà un acte déterminant. « *Nous avons été parmi les premiers à réagir et à anticiper les mesures de confinement en lançant une carte à l'emporter* », explique le patron de l'Union, Wilfried Nicolle.

Il faut se placer, autant que faire se peut, un instant, presque les yeux fermés pour une bonne concentration, devant le désarroi de quiconque, ayant mis toute son énergie et son cœur dans une œuvre entière, toujours difficile car l'entrepreneuriat quel qu'il soit est un acte immense, se placer dans la cuisine, dans la salle vide, aux abords de la terrasse en quarantaine et constater : qui peut supporter seul un ordre de fermeture, d'un seul instant passer de son modèle de travail rémunérateur à un autre modèle. Lequel et pourquoi ?

Saint-preyards ! c'est la mob ! mangez à l'emporter !

« L'ennemi, comme les emmerdements », disait feu un ancien président français, arrive toujours en escadrille. Après une première vague contrée par la mise en place, pour chacun des restaurateurs, d'un modèle de survie appelé Take Away, ou à l'emporter, s'ensuivit une période de beau relâchement. On retrouva pour ainsi dire le modèle d'antan. Un effort immense, encore, fut fait pour permettre à

l'établissement de jouer son rôle : des cloisons installées, les tables disposées autrement, l'enregistrement des clients, l'application numérique enseignée aux plus âgés ou sa prise en charge directe. Toujours avec bienveillance. Au niveau local, heureusement, nos cafetiers-restaurateurs se parlent. Ainsi entre eux ont-ils agité avec perspicacité, se communiquant leurs actions, tout en restant concurrents bien sûr ; mais déjà auparavant il y avait de la place pour tous. Et donc ils s'armèrent pour que leur modèle fonctionne en mode survie. Dans un esprit créatif et avec la volonté de la même qualité.

Tous relatent avec émotion et gratitude, sans exception, l'esprit de solidarité. Comme un grand soupir. Les clients à nouveau là durant l'été. « *Les clients ont joué le jeu, au-delà de nos espérances, cela nous a touchés et motivés, consommant parfois plus qu'à l'ordinaire* » confirme Jérôme Lefèvre, du restaurant Le Tailleco. Et pour eux la possibilité de s'exprimer encore, distribuant mets et sourires, retrouvant leur fonction sociale et avenante, pour le plaisir de tous. Solidarité.

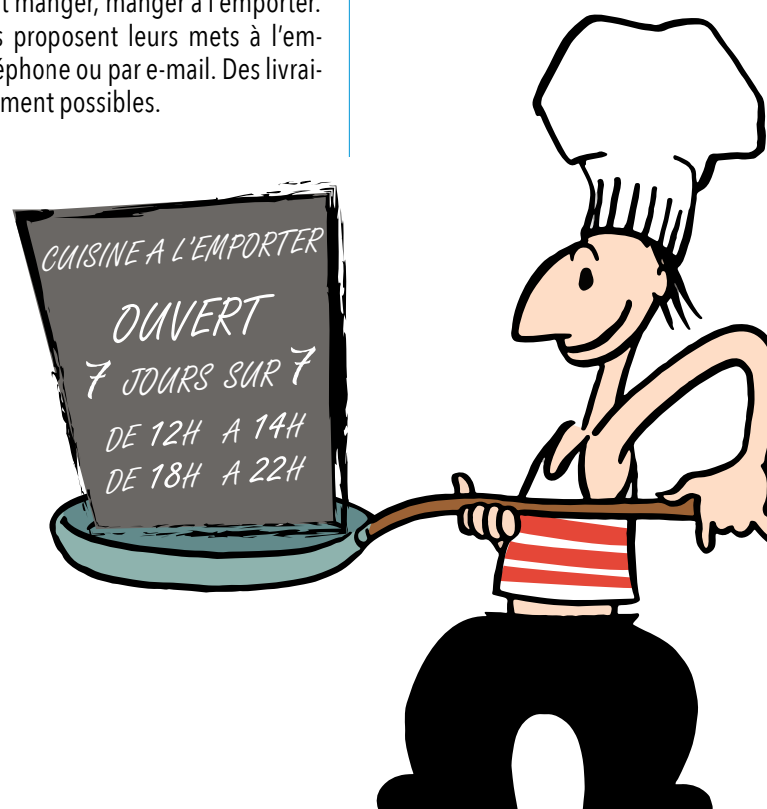
Tout cela était sans compter sur la perversité de l'adversaire, car après un long virage, sournois et silencieux d'abord, il revenait par l'arrière, en masse et brutal. Une seconde attaque à la vigueur époustouflante.

Stop : Covid-19! on ferme !

Le modèle de survie sera-t-il suffisant ? Le Take Away l'emportera-t-il sur les forces de l'étouffement. Pour Alexandre Lisita, de la Croix-Fédérale : « *Nous avons modifié notre modèle de travail, réduit nos charges autant que possible pour trouver un équilibre et laisser passer la crise. Mais l'avenir reste suspendu à la durée des restrictions et aux quantités de plats achetés à l'emporter. C'est un équilibre très précaire* ». Le désarroi patent devant tant d'adversité demande de l'attention. Il ne faut pas croire que les choses viendront d'elles-mêmes pour contribuer au maintien du commerce local. Le cafetier-restaurateur a modifié son modèle, l'État a joué un premier rôle et se voit amené à construire, presque sur le tas, de nouveaux trains de mesures fortement attendues.

Mais cette sinistre valse se joue à trois devant le défi du Covid-19. Et pour autant qu'il nous soit possible, et autant que nécessaire, il nous faut manger, manger à l'emporter. Les cafetiers-restaurateurs proposent leurs mets à l'emporter sur internet, par téléphone ou par e-mail. Des livraisons à domicile sont également possibles. Solidarité.

Pierre Enderlin





Bonjour la Romandie

Anne Devaux



© Anne Devaux

Imaginez le monde en 1881, pas de voiture, pas de réfrigérateur, pas d'avion. A Zürich, Giuseppe Bianchi ouvre son premier magasin dans lequel il vend essentiellement des fruits. Huit ans plus tard, il s'agrandit et ouvre la Maison G. Bianchi AG, Marktgasse. En plus des fruits, il vend des poissons qui étaient conservés au frais dans des paniers plongés dans l'eau de la Limmat, à quelques pas du magasin. Cinq générations plus tard, les héritiers de Giuseppe Bianchi sont toujours à la tête de cette entreprise familiale qui est devenu une référence helvétique de la délicatesse. Mais c'est seulement en décembre 2018 que G. Bianchi SA installe une antenne en Romandie et plus précisément à Saint-Prex. Un bâtiment que rien ne distingue de l'extérieur mais aux infrastructures dernier cri en matière énergétique pour alimenter les chambres froides et les congélateurs de l'entrepôt. Ainsi depuis quelques mois, au Glapin, un ballet de camionnettes blanches ornées du homard rouge, logo de la société, anime le quartier.

De la cantine au palace

Après dix années comme responsable commercial pour Bianchi en Suisse romande, Nico Leininger a été nommé à la direction de la succursale de Saint-Prex. L'un des objectifs de la maison mère, aujourd'hui installée à Zufikon dans le canton d'Argovie est d'associer le culte de la fraîcheur de ses produits à l'exigence de la durabilité à tous les niveaux de la chaîne de production et de distribution. « En effet, pour satisfaire les quelque 7000 clients de Suisse romande, une vingtaine de camionnettes démarrent depuis Saint-Prex bien avant le lever du soleil pour livrer 20 tonnes de produits alimentaires par jour », précise Nico Leininger. L'entreprise partage le marché romand avec une dizaine de concurrents très présents entre Lausanne et Genève. Ses clients vont de restaurants d'entreprises, EMS, hôpitaux, aux plus grands palaces en passant par les rayons d'épicerie fine. A noter, pas de vente sur place aux particuliers.

Le local c'est culturel

Les locaux saint-preyards ont d'abord accueilli une dizaine de commerciaux dans les bureaux. Vingt chauffeurs ont depuis rejoint l'équipe. Il a fallu quelques mois pour mettre en route toute l'infrastructure d'entrepôt des produits frais et congelés. Chambres froides et congélateurs sont désormais en activité, approvisionnés quotidiennement depuis Zufikon. Néanmoins, Bianchi qui a toujours travaillé avec des producteurs locaux du côté alémanique, développe aussi son réseau en Romandie. Mais comme le résume Nico Leininger, la sensibilité locale est très culturelle, « en Suisse allemande le local se comprend dans un rayon de 300 kilomètres, en Suisse romande, le local c'est quasiment du sur place ». Alors, du local chez nous ? Mais oui, la saucisse à rôtir Bianchi au chasselas du Domaine de Terre-Neuve à Saint-Prex!

Paniers de Noël

Marie-Sophie Jouffrey



Association des
Commerçants et Artisans
Fabrice Dessaux, Président
www.st-prex-commerces.ch

Fidèle à sa vocation de promouvoir l'activité économique de la Commune et faisant toujours preuve de dynamisme, la Société des Commerçants et Artisans de Saint-Prex, s'est étoffée: ainsi, de 56 membres en 2014, elle est passée aujourd'hui à 70 membres ! Cela représente environ 400 emplois dans tous les secteurs économiques, aussi bien dans le commerce, que dans l'industrie ou l'artisanat. L'association, ayant à cœur d'innover, a lancé une nouvelle action, une campagne d'affichage sous la forme d'un flyer intitulé « Je mets Saint-Prex dans mon panier » avec, au dos, la liste des entreprises sises à

Saint-Prex. Et pour contrer le contexte exceptionnel de cette fin d'année où le marché de Noël est d'ores et déjà annulé, et les repas de fin d'année limités, la société démarre une action « Paniers de Noël » pour vos cadeaux de fin d'année. Pour soutenir vos commerçants et artisans et pour vous faire plaisir, ainsi qu'à votre famille, amis ou employés, elle vous propose un choix de paniers garnis avec des produits locaux, à des prix divers, sur www.st-prex-commerces.ch. Au printemps dernier, une première action avait été organisée, l'achat de bons cadeaux, en lien avec la Jeune Chambre Economique de Morges : le but était de sou-

tenir les commerces du district en leur reversant les sommes encaissées. La Société des Commerçants et Artisans est très active, mais tout le présentiel a dû être annulé. Ainsi, la matinée de networking organisée par la Commune à l'intention des entreprises, prévue en avril dernier, est reportée au printemps prochain ! Lors de cette réunion, la Commune a également invité l'Arcam à se présenter, l'Association de la Région Cossonay-Aubonne-Morges, qui œuvre pour la promotion économique dans le district. N'attendez pas et pour nos commerçants et artisans, à vos paniers !!!



À quoi ressemblera Noël cette année ?
 À l'heure où j'écris ces lignes, impossible de dire encore quelle sera la situation sanitaire à fin décembre.
 Pourrons-nous nous rassembler ou devons-nous fêter en petit comité, à distance, en ligne ?
 Le ministre de la santé Alain Berset a dit lui-même: « *Je ne sais pas si on pourra sauver Noël* »
 Si nous ne pouvons pas sauver Noël, n'oublions pas l'essentiel, c'est l'avènement de Noël qui nous sauve.

Souvenons-nous que cette nuit-là, les anges ont proclamé une bonne nouvelle: "N'ayez pas peur, cette nuit est né, pour vous, un Sauveur, c'est le Christ, le Seigneur".
 Joseph et Marie n'ont pas pu partager la joie de cette naissance avec leur famille. Ils se sont retrouvés seuls dans une étable, loin de tout et de tous, dans une situation qui ressemble presque à celle d'un confinement.
 Pourtant, malgré les circonstances, la nouvelle de cette naissance a pu se transmettre aux bergers, aux mages, partout aux alentours et jusqu'au quatre coins de la planète.
 Nous vivons une période bien particulière, où notre liberté de rassemblements est amenuisée, où nous nous retrouvons plus isolés que d'habitude.
 Puisse le nouveau-né de Bethléem nous rejoindre entre les quatre murs de nos foyers, dans la crèche de nos cœurs et qu'il soit porteur pour chacune et chacun d'entre nous, comme il y a 2000 ans, d'un nouvel élan d'espérance et de paix pour nos fêtes de Noël, ainsi que pour la nouvelle année à venir.
 Les paroisses catholiques et protestantes de Saint-Prex, en communion de prière, vous transmettent fraternellement leurs meilleurs vœux pour une fin d'année bénie.

Un Noël pas comme les autres

Renaud Rindlisbacher
 diacre de la paroisse protestante

Paroisse protestante:
 Culte de Noël le 25 décembre à 10h au temple de Saint-Prex, si la situation sanitaire le permet.
 Dans le cas contraire, culte vidéo sur le site de la paroisse: <https://saintprexlussyvufflens.eerv.ch/>

Eglise catholique:
 Info sur le site : cath-vd.ch



La recette des Paysannes Vaudoises

Gâteau au jus de pomme ou au vin

250 g de pâte brisée
 foncer une plaque 24 cm, laisser les bords hauts, piquer la pâte

4 cs de sucre et 1 cs de maïzena
 mélanger, saupoudrer la pâte

2 dl de jus de pomme (ou vin blanc)
 verser, mélanger avec le dos d'une fourchette

cannelle à volonté
20 g de beurre
 parsemer de flocons

Cuisson
 30 min four préchauffé à 200°
 Attention ce gâteau déborde

Journée mémorable d'un taguenet

(suite et fin)

Michel Conne

Non, notre vœu le plus cher était de s'accorder un clopet réparateur. Quelle pioncée nous avons fait ! Tout regail-lardis, nous retournâmes au village. Mais quelles sont ces brâmées, ces siclées ? D'où ce bacchanal pouvait-il provenir ? Il venait de la pinte à l'entrée de laquelle se trouvait un gapion venu mettre un peu d'ordre dans cette chotte. Lors d'une rouille durant laquelle certains clients avaient trop sacrifié à Bacchus après avoir pintoillé et abusé de la to-pette (quelle embardouflée ils en avaient), deux toyotzes, de vraies chenoilles, s'étaient lancés des fions puis se sont foutus des agnafes. Nous avions rarement vu pareille astiquée ! Ces deux cradzets s'étaient trivougné à tel point que les deux gniolus avaient le pif tout maillé, tout de bizingue. Nous en étions tout remués. Vous comprendrez qu'après avoir constaté les dégâts de cette passe de lutte, ma minçolette et moi, nous avions besoin de nous requinquer. Juchés sur des trabedzets quelque peu branlants, nous appelâmes la fille de l'aubergiste, une grande berclure, pouète comme un épouvantail à moineaux et raide comme la justice de Berne. Sa robe, qui avait dû être blanche, était recouverte de tacons virant au grisâtre. Son apparition a déclenché chez nous une de ces détraque, une déguille à

se rouler de rire par terre.

Cette guiupe, une vraie pèdze, paraît-il, selon les gens du vil-lage, a servi aux deux affamés que nous étions tout ce qu'il fal-lait pour se rapicoler. Nous avons rupé sans nous faire prier de la fricasse de cayons, du gâteau au nion, du gâteau à la cougnarde et du taillé aux greubons, sans oublier des rebibes de L'Etivaz. Le solide a été puissamment arrosé d'un breu-vage qui n'était pas, je vous l'assure, un penadzet : il a fallu plusieurs fois rafoncer. Cette tranche de vie un peu loufoque se termine ici.

J'espère que vous n'avez pas été trop dur à la comprenette de ce langage spécifiquement vaudois et que vous ne le redzipérez pas, car gare aux batoilles ! !



Ginette Isoz

Damaris Martin
Maxine Anthonnet

Pétillant, jovial et dynamique, tel a été l'accueil de Ginette Isoz. Voici quelques moments forts de son parcours.

Née en France, à Raon-l'Etape, dans les Vosges, elle a eu une enfance agréable au sein d'une famille nombreuse. Benjamin d'une fratrie de sept frères et sœurs, 20 ans la séparaient de l'aînée. Elle admirait et adorait son père, Léon Lajoux. Sa mère, Lucie Lajoux, aveugle de naissance, avait épousé l'homme parfait, qui a su apporter tout le soutien pour colorer sa vie et celle de ses enfants. En raison de la situation familiale, il s'était orienté dans le domaine de la construction. Grâce à des horaires flexibles il pouvait « ménager au maximum son épouse et s'occuper des enfants », se souvient Ginette Isoz.

Malgré sa cécité, sa maman percevait la différence entre le jour et la nuit. Grâce à l'apprentissage du braille elle pouvait surmonter son handicap. « D'ailleurs, elle pelait les pommes de terre à la perfection grâce au sens du toucher qu'elle avait développé », confie Ginette. Elle tricotait également, talent

qu'elle a transmis à sa fille, qui le pratique encore aujourd'hui.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, période qui a marqué sa vie, de ses 9 ans jusqu'à ses 15 ans, elle garde un lot d'histoires. Par exemple, ce souvenir impérissable de ce petit matin où allant chercher le lait à la ferme, comme d'habitude, elle fut frappée par l'absence des Allemands et sidérée par la présence des Américains qui débarquaient pour libérer le pays.

Deux de ses trois frères s'étaient engagés dans l'armée, Roger, 15 ans et Marcel, 18 ans. Lors d'un voyage en bus, ils ont été attaqués. Marcel n'a pas survécu à cette embuscade. Roger, encore adolescent, s'en était sorti, choqué et perturbé. L'événement avait bouleversé toute la famille.

Autre épreuve dont se souvient bien la nonagénaire, celle qui l'a clouée au lit à l'âge de 18 ans. En effet, des problèmes de santé l'obligèrent à passer deux années alitée à l'hôpital. Après plusieurs examens, les médecins trouvèrent un remède miracle. De la réadaptation a été préconisée afin de remuscler ses jambes et à ré-apprendre à marcher.

Puis, la vie s'est déroulée et Ginette, qui s'appelait encore Lajoux, se maria. De ce premier lit, naquirent six enfants, dont quatre en l'espace de

quatre ans et demi. Les temps étaient durs et elle dut chercher du travail. Elle devint vendeuse dans un supermarché lorsqu'on lui proposa de prendre en gérance une épicerie à Divonne-Bains, ce qu'elle accepta. Après quelques années, en 1971, elle trouva du travail à Nyon, au Grand Passage-Innovation, et devint frontalière. Lors de ses trajets en bus, de son domicile à son travail, elle sympathisa avec René Isoz, le conducteur. Ils se marièrent en 1982 et, par la même occasion, elle acquit la nationalité suisse.

Durant plusieurs années, ils vécurent à Mollens. En 1995, elle fut frappée par le décès de son conjoint. Une amie lui parla de Saint-Prex, ne tarissant pas d'éloges sur « cette commune lémanique au charme incomparable ». Ne souhaitant plus résider seule à Mollens, elle emménagea à Saint-Prex en 1996, séduite par le village.

En dépit des épreuves que la vie lui a réservées, elle garde un solide optimisme. Entourée de ses filles et de ses petits-enfants, elle a de quoi s'occuper et égayer son quotidien. La pandémie n'a pas d'atteinte sur le moral de cette Saint-Preyarde surprenante.

© Daniel Mosini



Quand jeunesse et passion se mettent au diapason le cocktail musical est enchanteur.

Le nouveau directeur de la fanfare, M. Basile Kohler, né le 30 septembre 1992, est jeune, talentueux et épris de musique.

Son aventure musicale débute par l'apprentissage du cornet à l'école du Corps de Musique de Pully à l'âge de onze ans, dans la classe de Zoran Kazakov. Passionné, il obtient très rapidement des distinctions dont notamment le titre de champion vaudois en 2011 et 2012.

En 2013, il entre en classe professionnelle de trompette à la Haute Ecole de Musique de Lausanne (HEMU). Il y obtiendra tout d'abord le Bachelor of Arts in Music en 2018 puis le Master of Arts HES-SO en pédagogie musicale. Son récital final sera récompensé par le prix de l'association Norbert Moret, pour l'excellence du récital de Master. En 2018, c'est à la Haute Ecole de Musique de Lucerne (HSLU) qu'il continue sa formation pour obtenir un Master of Arts in Performance Orchestra. Il obtiendra la note finale de 5.8 sur 6. La fanfare de la Verrerie de Saint-Prex ne lui est pas inconnue. En effet, il a aidé notre fanfare lors de quelques concerts, notamment en remplaçant Zoran Kazakov, son ancien professeur et mari de l'ancienne directrice de la Verrerie, Sooa Chung qui est restée 19 ans à la baguette ! Basile est directeur de la fanfare de Vuisternens-devant-Romont depuis 2015 et c'est fort de cette expérience qu'il postulera et sera engagé au poste de directeur de notre fanfare.

Qu'est-ce que la musique de cuivres a de particulier aux yeux de M. Kohler ? La magie des fanfares, c'est de réunir des personnes de tout âge, de professions diverses et de formations musicales différentes lors d'une même répétition durant laquelle tout le monde tire la corde dans la même direction, dans un but commun.

Quels sont ses objectifs ? Travailler l'équilibre, la propreté technique et la qualité du son d'ensemble pour permettre à la société de progresser musicalement, mais également participer à l'augmentation de l'effectif des membres de la verrerie. Sans nul doute, sa personnalité rassembleuse et conviviale lui permettra de renforcer l'union et l'esprit collectif entre les musicien(nes) afin de créer un groupe homogène, sans quoi la musique produite serait pour le moins discordante. Le coronavirus lui a apporté un challenge supplémentaire : concilier les mesures de plus en plus restrictives et le maintien du travail musical, avec des groupes de plus en plus réduits. L'avenir nous dira si le prochain concert de la Verrerie pourra avoir lieu à la date prévue, le samedi 13 mars 2021.

Basile Kohler

Sandrine Pittolaz-Croutaz



Un tueur à gages, un écrivain raté, un pilote d'avion, une petite fille, un architecte, un chanteur pop nigérien... Ils sont une dizaine, les personnages de *L'anomalie*.

A priori, ils n'avaient pas grand-chose en commun, excepté le fait qu'ils faisaient partie des 243 passagers du vol Air France qui relie Paris à New York, le 10 mars 2021, après avoir traversé des turbulences si violentes que chacun avait cru mourir.

Trois mois plus tard, en juin 2021, le même avion, avec les mêmes occupants, réchappe aux mêmes intempéries et annonce son atterrissage imminent à l'aéroport Kennedy. Les contrôleurs aériens incroyables alertent le « Norad », la défense aérienne, qui oblige l'appareil à se poser sur une base militaire.

L'anomalie c'est donc cette duplication d'un avion qui se pose deux fois et qui va obliger ses passagers à se confronter à leurs doubles.

Ce roman propose une expérience de réflexion : comment réagirions-nous face à la découverte de notre double ? Serions-nous capables de supporter la pression d'être en concurrence avec nous-mêmes ?

Une lecture à l'intrigue palpitante et pleine d'humour d'où on ressort enrichi !

L'anomalie

Hervé Le Tellier, Editions Gallimard

Coup de cœur de la Bibliothèque communale

Le dernier livre du poète et romancier Thomas Vinau vient de sortir en librairie. Le roman est complètement d'actualité.

Victor est coincé dans sa cave avec son kit de survie. Au dehors, le monde s'est écroulé. Il a comme compagnon Cono, le lapin de ses enfants. Comment Victor va-t-il gérer la situation ? A-t-il pensé à tout ?

Il aura en tout cas le temps de penser à son parcours de vie.

L'épilogue, quant à lui, réserve des surprises...

Le texte est tantôt poétique, grossier, drôle. On passe comme Victor, par tous les sentiments et l'humour noir tout au long du roman fait mouche.

Thomas Vinau comme dans ses romans précédents (*Ici ça va*, *La part des nuages*), décrit, par des phrases courtes, des moments de la vie tout simples que nous pourrions avoir vécu comme ses protagonistes.

Fin de saison

Thomas Vinau, Editions Gallimard



Coup de cœur d'une lectrice

Des arbres « aquatiques »

Pierre Corajoud



© Caroline Corajoud

Le Bois du Cherrat se situe dans une zone humide, ce qui explique notamment la présence d'un étang dans sa portion inférieure. Les arbres qui le composent sont des adeptes des sols humides, comme par exemple le peuplier, le frêne ou l'érable. Quand vous rejoignez à pied ce bois au niveau de l'étang, vous tombez tout d'abord nez à nez avec un beau tulipier de Virginie, arbre dont nous avons parlé dans le numéro précédent. En suivant le cheminement principal, vous pouvez remarquer au sol des petits cônes bruns, d'environ un-deux centimètres de diamètre, qui peuvent s'emboîter les uns aux autres. Débarrassés de leurs graines ailées qui ont déjà pris leur envol, ce sont les fruits secs de l'aulne glutineux. Aussi appelé aulne noir ou ver(g)ne, cet arbre aux feuilles ovales se plaît à merveille dans les zones humides. C'est quasiment le seul de nos arbres indigènes à pouvoir vivre ainsi les « pieds » dans l'eau, tout du moins une partie de l'année. Ce pouvoir d'adaptation fait qu'on le retrouve souvent dans les zones marécageuses.

Un autre arbre, exotique, a les mêmes caractéristiques. Il n'est pas présent dans ce bois du Cherrat, mais on le trouve en quelques endroits en Suisse, à Vidy du côté de Lausanne, mais également au bord des rives du lac Majeur à Locarno. Originaire du quart sud-est des Etats-Unis, le cyprès chauve a été planté pour la première fois en Europe au milieu du 17^e siècle, en Angleterre. Aux Etats-Unis, c'est un des symboles des marais du sud où il pousse au milieu des crocodiles. Noyées sous l'eau, ses racines créent, pour éviter l'asphyxie, des excroissances aériennes creuses à l'intérieur tout autour du tronc principal ; des sortes de tubas appelés pneumatophores pouvant atteindre jusqu'à 1,7 mètres ! C'est l'un des rares conifères qui perd ses aiguilles annuellement, avec le mélèze de nos montagnes et le métaséquoia. Ses aiguilles tombent donc en automne après avoir pris des teintes romantiques d'un orange profond. De quoi passer un hiver entier en étant... chauve.

La Salamandre tachetée

Tiziana Di Fulvio

De son nom latin, Salamandra salamandra (Linnaeus, 1758), la salamandre tachetée reste discrète et ses observations relativement rares. Souvent liée à la mythologie dont elle représente l'élément du feu, une rencontre avec cet amphibien faisant partie de la famille des urodèles ne laisse pas indifférent.

La peau de l'animal est luisante et de grandes taches jaunes parsèment un haut du corps noir brillant. Avec ses 20 cm de long et son poids de 50g, elle est la plus grande représentante de son groupe. Sa coloration spécifique est un avertissement car elle possède un venin qu'elle émet par des glandes situées sur le cou. La longévité de la Salamandre tachetée est grande, elle se compte en dizaines d'années et peut atteindre 20 ans en liberté.

Selon le centre suisse de coordination pour la protection des amphibiens et des reptiles de Suisse (karch), les mœurs de reproduction de la Salamandre tachetée en font un cas particulier parmi nos amphibiens indigènes. Le développement de l'œuf et les premières phases de la vie de larve se déroulent à l'abri, dans le ventre ma-

ternel. Puis, la maman met au monde les petites larves à branchies mesurant de 2 à 3 cm de long qui vont continuer à évoluer dans leur milieu.

La Salamandre tachetée est, avec sa cousine la Salamandre noire, l'amphibien dont la distribution et les effectifs sont les plus mal connus en Suisse. Le degré de menace est difficile à évaluer du fait de la difficulté des observations de l'animal, mais l'espèce se trouve actuellement sur la liste rouge des espèces menacées.

Elle est répertoriée dans notre région. Si vous en croisez une, merci d'annoncer votre observation au karch (www.karch.ch), en précisant le lieu et la date. Les mentions d'animaux écrasés sont également utiles !

© wikipedia





© Sophie Rouquette Studer

Consommer local, ça s'apprend aussi à l'école

Sophie Rouquette Studer

Êtes-vous déjà passé devant le lopin de terre situé juste à côté de l'Auberge communale lorsqu'une classe y pratique du jardinage? Il règne dans ce «*petit jardin*» une ambiance à la fois joyeuse et concentrée, propice aux expériences et aux découvertes.

Créé en 2012 sous l'impulsion de Marlène di Natale, aujourd'hui retraitée, ce potager est un lieu d'apprentissage pour les classes du Collège du Chauchy. Cette parcelle a été mise à disposition et aménagée avec le soutien logistique et financier de la Commune qui en assure également l'entretien.

Le jardin, c'est tout un programme!

La classe 1-2P de Marie-Anne Lüthi se rend régulièrement au jardin. C'est un lieu idéal pour développer des compétences transversales, coopérer à travers une activité partagée et cultiver savoir-faire et savoir-être. Les enfants, âgés de 4 à 6 ans, s'imprègnent du rythme des saisons et de la nature. Ils découvrent les plantes, les insectes et voient grandir les fruits et légumes qu'ils ont planté avant de les consommer. L'enseignante est convaincue: «*En enfance on peut enseigner toutes les branches au jardin*». Ainsi les élèves apprennent à compter avec les graines, réalisent un livre d'histoires du jardin pour le français ou s'initient aux sciences de la nature en immersion, sans oublier les expériences culinaires avec leurs récoltes.

Une école de vie enthousiasmante

Du côté des enfants, les réactions sont enthousiastes. Après des débuts parfois timides, ils sont fiers de présenter ce qui pousse dans leurs bacs ou d'expliquer ce qu'est un pluviomètre. La palme revient aux dégustations. «*Quand je viens au jardin, j'aime manger les tomates*» me confie Joachim, «*Oui, des rouges et un petit peu vertes*» renchérit Kaïs. Même succès pour Noémie «*Quand on récolte les fruits, c'est trop bien!*».

La thématique de la consommation locale est aussi abordée en classe grâce au jardin et aux activités proposées par Education 21*. Par ailleurs, la classe de Marie-Anne Lüthi s'apprête à se lancer dans un défi proposé par Environnement et jeunesse autour de la consommation et de l'alimentation.

Souhaitons bonne chance à ces graines de citoyens responsables qui sensibilisent à leur tour leurs parents sur les bonnes pratiques du développement durable!

**La fondation éducation21 est le Centre national de compétences et de prestations pour l'éducation en vue d'un développement durable (EDD) en Suisse.*



Au vu de la situation sanitaire actuelle et du peu de manifestations ayant lieu, nous avons décidé de ne pas mettre d'agenda.

Nous vous invitons à consulter notre site internet, www.saint-prex.ch.

Mots cachés

C H O R A L E H Y L Q R S J M A N G E R
E B R E U V A G E T E L A N O I G E R R
L D R O M A N A E S L Q C E D O I R E P
L L A I V O J W T Q W M C O N C E R T I
I T E L E T R A V A I L W P T N I I G C
R E A P L X U G K V E R T S A X Y N R R
D R T E R R O I R E C R E M M O C D A E
A I Z L A R U E S S A R B A H J I I T M
C R Z N I M S E L F S E R V I C E S I Y
S U T V O P A K C F A M I L L E S P T W
E O Q C L E G A N I D R A J Q D B O U E
C S V D E C N A L L I E V N E I B N D R
S T I U R F H C W L E G U M E S D I E D
D V T F R S H E D N E M A U L C I B B N
E I R E S S I T A P W Z G R G K V L Z A
B N O R E N G I V I T E R A B L E E T M
Z B Z E T I V I T C A T E N E U G A T A
V M E U Q I L O O C L A O R D Y H V O L
U Z Z U E X O T I Q U E F A N F A R E A
S N O I T A T S U G E D N M K I I H L S

ACTIVITE	LEGUMES
AMENDE	MANGER
BIENVEILLANCE	MERCI
BRASSEUR	PATISSERIE
BREUVAGE	PERIODE
CHORALE	REGIONALE
COMMERCE	RESTAURANT
CONCERT	ROMAN
DEGUSTATION	SALAMANDRE
ERABLE	SELF-SERVICE
ESCADRILLE	SOURIRE
EXOTIQUE	TAGUENET
FAMILLES	TELETRAVAIL
FANFARE	TERROIR
FRUITS	VERTS
GRATITUDE	VIGNERON
HYDROALCOOLIQUE	
INDISPONIBLE	
JARDINAGE	
JOVIAL	

Repérez dans la grille les mots de la liste

Impressum

Equipe de rédaction :
Bénévoles de Saint-Prex

Municipale responsable :
Carine Tinguely

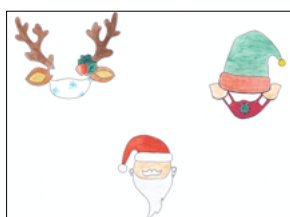
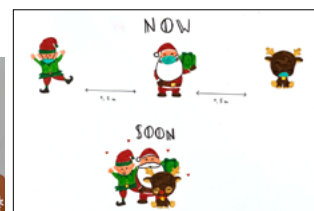
Administration :
journal@st-prex.ch

Rédactrice en chef :
Anne Devaux, Saint-Prex

Mise en page :
Marlyse Dutoit, Saint-Prex

Dessins :
Atelier UBU, Lausanne

Impression :
Imprimerie Hermann SA, Morges



Un grand merci à Lyah, Inès, Laure, Sephora, Lilou, Nicolas, Noa, Justine, Annabelle, Melak, Ella, Amy et Emelyne élèves au collège du Cherrat. Avec leur professeure, Cristina Poretti, ils et elles ont planché à l'illustration de notre couverture de La Balise de Noël. Voici les contributions parmi lesquelles nous avons choisi la Couv!