



# Le quart d'heure de Montilliez

Edité par la Société du Journal de la commune de Montilliez  
Siège de la présidence:  
c/o Jean-Louis Waterlot, Ch. du Bandalet, 5 – 1041 Poliez-le-Grand

LE QUART D'HEURE DE MONTILLIEZ tirage 950 ex, distribué dans les villages de Naz, Dommartin, Sugnens et Poliez-le-Grand. E-mail: lejournald@montilliez.ch

NAZ

DOMMARTIN

SUGNENS

POLIEZ-LE-GRAND

## LA CHASSE AUX TIQUES

Avec les beaux jours revient le plaisir des balades dans la nature et la rencontre avec de très petits et très moches prédateurs.



Les tiques sévissent sur l'ensemble du pays, et tous les cantons sont considérés comme zones à risque, hormis le Tessin et Genève.

Sous l'effet de la chaleur et de l'humidité de l'air, les tiques s'activent à la lisière des forêts, dans les clairières, et dans les parcs et jardins. Pour s'en prémunir, il est conseillé de porter des vêtements clairs pour bien les repérer et de glisser le bas des pantalons dans les chaussettes pour éviter qu'elles ne remontent le long de la jambe. On peut aussi sprayer du produit répulsif. Et surtout, après chaque sortie en plein air, bien inspecter tout le corps et se faire aider au besoin car elles se logent volontiers où la peau est fine, comme les plis du genou, de l'aîne, du coude, du nombril ou la nuque.



Comme elles ne provoquent hélas aucune douleur en piquant, elles passent inaperçues. Le problème est qu'elles peuvent régurgiter dans notre sang les virus et bactéries contenues dans leur salive. En effet, une partie de ces bestioles peut être porteuse du virus de l'encéphalite à tiques, dont le seul remède est la prévention via la vaccination, fortement conseillée chez nous. Elles peuvent aussi transmettre la borréliose, ou maladie de Lyme, infection bactérienne qui peut être soignée efficacement avec une prise rapide et massive d'antibiotiques. Non traitée, elle peut évoluer

en maladie chronique aux effets invalidants. Si vous constatez que vous avez été piqué par une tique, restez vigilant, relevez la date, notez vos éventuels symptômes et, au moindre doute, n'hésitez pas à consulter votre médecin! Souvent, mais pas toujours, une auréole rouge se forme sur la peau après la piqûre.

### Extraire en douceur, sans tourner, sans aucun produit

Pour ôter une tique, armez-vous d'une pincette fine (il en existe des spécialement dédiées), saisissez la tique sans l'écraser au plus près de la peau, retirez-la tout en douceur en n'effectuant surtout aucune rotation, et en n'ajoutant impérativement aucun produit, deux sources de stress qui peuvent lui faire vomir sa salive potentiellement infestée dans votre plaie! Faites-vous absolument aider si l'endroit est inaccessible, car la règle d'or est d'effectuer un mouvement contre la peau, lent et maîtrisé. Après extraction, désinfectez la plaie, la pincette et vos mains.



De retour de promenade, contrôlez également vos animaux de compagnie, qui peuvent aussi souffrir de la maladie de Lyme. Les symptômes peuvent être de la fièvre, un manque d'appétit, des faiblesses, une enflure des ganglions lymphatiques, des douleurs et boiteries dues aux inflammations articulaires. Comme pour les humains, le maître mot est la maîtrise du mouvement d'extraction de la tique. En prévention, on peut utiliser des dispositifs répulsifs: renseignez-vous auprès de votre vétérinaire!

Vous pouvez télécharger l'application gratuite ZECKE sur votre smartphone. Vous y trouverez notamment une carte précise des zones à risque, des contributions interactives à la recherche et la détection de ces zones, grâce aux déclarations des piqûres par les citoyens pour affiner la cartographie de la présence d'encéphalite à tiques et/ou de borréliose, des conseils de prévention, et tout ce que vous voulez savoir sur les idées fausses ou la biologie de ces minuscules bestioles brun foncé mesurant entre deux et cinq millimètres de long...

Zecke

### Risques potentiels

L'échelle des risques comporte cinq niveaux et doit être interprétée en situation réelle par l'utilisateur de l'application, selon l'endroit où il se trouve.

- pas de risque
- possible
- probable
- important
- très important
- Zone à tiques
- Présence observée

Régions où la vaccination contre l'encéphalite à tiques est recommandée de l'office fédérale de la santé publique (OFSP).

Le risque potentiel de se trouver dans une zone à tiques dépend de la structure du sol en surface. Dans la représentation statique «Généralités», cette structure est représentée en rapport avec la qualité d'habitat naturel des tiques. Associé aux données météorologiques en temps réel, «Maintenant» montre de manière dynamique les risques potentiels liés à la présence de tiques.

Le site internet de la Confédération est également une source fiable.

Rechercher «Maladies transmises par les tiques» sur [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)

Fanny Reymond Robyr

# Traiter aussi peu que possible, mais autant que nécessaire?

**Veut-on continuer à consommer local?**

**Ce qui se trouve à l'état naturel est-il forcément inoffensif? Si on accepte les initiatives, quel en sera l'impact probable sur son mode de vie?**

**Si on les refuse, fait-on confiance aux paysans pour qu'ils continuent à évoluer dans le sens du respect de l'environnement?**



Bientôt, chaque citoyen s'exprimera sur deux initiatives qui affectent directement le monde rural auquel appartient la commune de Montilliez. Les enjeux complexes touchent notre écosystème social, écologique et économique, et soulèvent mille questions liées à notre vision, nos croyances, nos priorités, nos besoins, notre consommation et nos ressources personnelles. Ces initiatives concernant la protection de la nature et des eaux font appel à des valeurs durables et des idéaux écologiques; qu'elles soient acceptées ou refusées, quel pourrait en être l'impact concret?

Nous avons échangé à bâtons rompus avec une jeune agricultrice bio, et des agriculteurs et éleveurs de la commune: senior ou junior, en production intégrée, chacun.e fait preuve d'une capacité d'adaptation professionnelle continue. Traiter moins, à bon escient, tester de nouvelles

approches plus durables, avec des modes de rotation des cultures, des alternatives plus respectueuses de la faune et des écosystèmes: chacun(e) a à cœur d'oeuvrer sans relâche à nourrir la population suisse avec une production aussi bonne que possible pour la santé. Les paysans sont curieux et ouverts: même en mode conventionnel, ils essaient l'homéopathie, les intrants naturels, voire la biodynamie... Ils exercent un métier très technique, qui demande beaucoup d'intelligence, de planification, de souplesse. Et de la ténacité!

Voici quelques questions que vous pourriez vouloir vous poser pour faire votre choix en connaissance de cause, ainsi que plusieurs sources d'information pour creuser le sujet.

**Quel est mon rapport de confiance face aux labels étrangers?**

Les produits étiquetés bio à l'étranger remplissent des normes moins sévères que les labels suisses et nécessitent un long transport, source de production de CO<sub>2</sub>... Par exemple, les normes bio françaises correspondent aux exigences de production IP Suisse. Dans les grandes productions françaises, le bio est «sélectif»: il peut ne concerner qu'une partie du domaine, et un champ traité en conventionnel peut produire bio l'année suivante, puis à nouveau en conventionnel...

**Quelle est ma résistance face au manque de diversité?**

Le changement de paradigmes en Suisse n'influencera pas l'agriculture mondiale, puisque nous ne sommes que huit millions de consommateurs. Nous avons oublié les restrictions alimentaires et avons accès à une diversité époustouflante de produits. Est-ce que j'ai l'habitude de cuisiner en fonction de mes envies du moment ou en m'adaptant à l'offre locale et de saison?

**Quel est mon comportement face à un choix restreint de variétés?**

Les cultures de fruits, de légumes, de pommes de terre et de céréales doivent être entièrement compatibles à la nature du sol et au climat local pour être réalisées en mode biologique. En tant que consommateur, suis-je prêt à augmenter ma tolérance face aux défauts des «fruits et légumes moches», accepter de manger moins varié et adapter mes préférences gustatives aux variétés cultivables en bio?

**Par quoi puis-je remplacer l'huile de colza?**

Le colza permet un approvisionnement en huile de bonne qualité nutritionnelle, complémentaire aux autres huiles végétales. Réussir à cultiver le colza de façon plus «douce» nécessite encore de la recherche expérimentale qui prend du temps, puisqu'il n'y a qu'une saison de récolte annuelle pour tester de nouvelles approches. Un moratoire serait-il nécessaire pour cette culture particulière? Ou suis-je prêt à adopter l'huile de foie de morue?

**Est-ce que l'importation de sucre me semble durable?**

Les betteraves sucrières sont sensibles à un ravageur spécifique et nécessitent un important désherbage; si leur culture diminue, les entreprises suisses de transformation risquent de cesser leur activité. Suis-je prêt à consommer moins de sucre?

**Quel est mon attachement à la «mosaïque de nos paysages»?**

La topographie, les domaines à taille humaine et la rotation des cultures créent une mosaïque de parcelles colorées. Pour diminuer l'impact de la paysannerie sur la qualité des eaux, il faudrait remplacer les champs par des prairies, améliorant ainsi naturellement la qualité des sols et des eaux. Est-ce que je préfère des pâturages ou des cultures vivrières locales?

**Quelle est ma posture face à l'élevage?**

En transformant les terres en pâturage, on favorise l'élevage. L'initiative contraindra les éleveurs à produire eux-mêmes l'affouragement nécessaire à leur bétail. Selon la météo de l'année, cette autosuffisance semble irréaliste. Les éleveurs de volaille, même en bio, auront des difficultés à fournir leur alimentation propre. Est-ce que je me contente de viandes importées ou d'une nourriture végétarienne, voire vegan, produite ailleurs?

*Fourniture et pose  
d'agencement de cuisine  
et armoires*

**1041 Dommartin  
Tél. 021 881 11 35**

**DENIS CURCHOD**  
MENUISERIE ET AGENCEMENT DE CUISINE

**LA TENTATION DU BOIS**

**Quelle est ma vision du développement durable?**

En consommant des produits étrangers, je ne maîtrise pas leurs modes de cultures ni d'élevage. Contrôler aux quatre coins du monde la façon dont on respecte les travailleurs, les animaux, l'écologie est une tâche colossale qui nécessite des investissements à consentir par le consommateur. Est-ce durable de voyager pour contrôler des labels à l'étranger et/ou manger de la viande industrielle?

**Quelle est mon attitude de consommateur face au bio?**

La filière bio est actuellement saturée, car seule une petite proportion de la population suisse consomme bio. Certains producteurs labellisés écoulent donc une partie de leur production en filière conventionnelle. Avec l'initiative, est-ce que les produits bio devenus standards risqueront d'être payés moins cher aux paysans? A qui profiteraient ces prix rabotés: aux distributeurs ou aux consommateurs? Est-ce que j'ai les moyens et l'envie de consommer bio?

Vous le constatez: pas de réponses toutes faites à ces enjeux touchant aux valeurs propres à chacun! Pour alimenter la discussion, osez aller à la rencontre des paysan.ne.s du voisinage: quel que soit leur avis au sujet de ces initiatives, ils et elles partageront sûrement un peu de leur expérience de terrain.

Fanny Reymond Robyr

Pour enrichir votre prise de position, voici quelques sources d'informations.

[www.ip-suisse.ch](http://www.ip-suisse.ch)

IP Suisse, biodiversité, labels et programmes ciblés.

[www.agroscope.admin.ch/fr](http://www.agroscope.admin.ch/fr) Station de Changins, recherche suisse sur les cultures.

[www.sbv-usp.ch](http://www.sbv-usp.ch)

USP Union suisse des Paysans

[www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch)

Prométerre, association vaudoise de promotion des métiers de la terre.

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

FIBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, faitière des productions bio pour l'homologation au label Le Bourgeon.

[www.mutterkuh.ch/fr](http://www.mutterkuh.ch/fr)

Vache mère Suisse l'organisation faitière au service des détenteurs de vaches allaitantes.

[ec.europa.eu/eurostat/web/agriculture/data/database](http://ec.europa.eu/eurostat/web/agriculture/data/database)

<https://fr.statista.com/infographie/12971/les-fruits-et-legumes-les-plus-contamines-par-les-pesticides/>

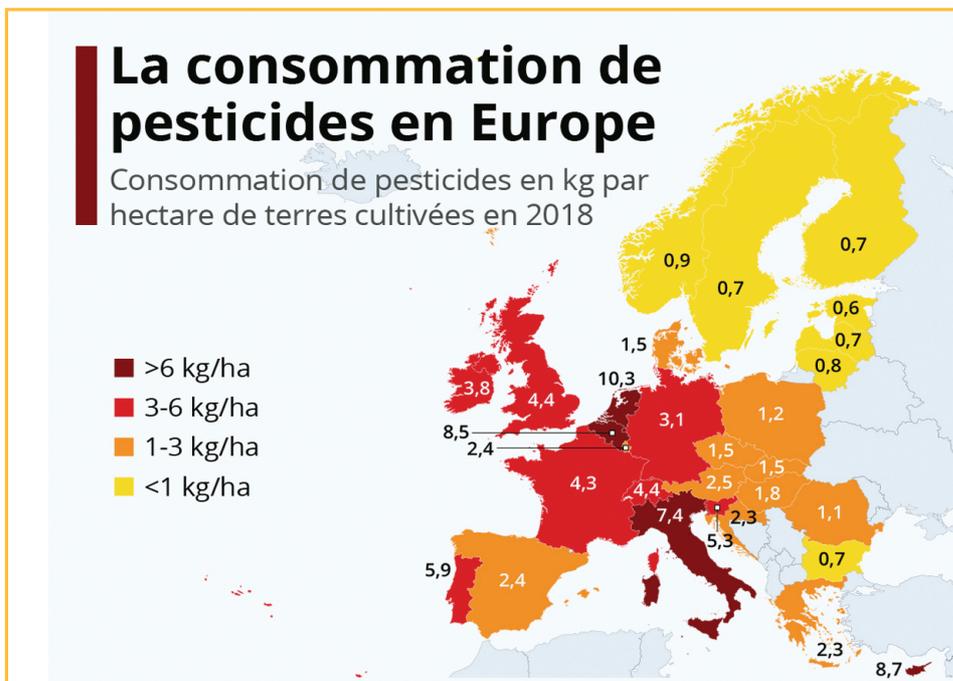
**Quels pays consomment le plus de pesticides en Europe ?**

En valeur absolue, l'Hexagone fait actuellement partie des trois plus gros consommateurs européens de pesticides avec l'Espagne et l'Italie. Un chiffre bien entendu corrélé à la taille de la surface agricole, la France possédant la plus vaste de l'Union européenne devant l'Espagne.

Si l'on regarde la consommation de pesticides ramenée à la surface cultivée, les chiffres varient de plus de huit kilogrammes par hectare aux Pays-Bas, à Chypre et en Belgique, à moins d'un kilogramme par hectare en Scandinavie et dans les pays baltes.

La nature et la quantité des pesticides utilisés sont très variables selon les types de culture et c'est pourquoi on peut observer de grandes différences entre les pays. De petits États ayant développé une agriculture très spécialisée, avec des cultures intensives gourmandes en pesticides, comme la pomme de terre, la betterave ou encore la viticulture, ont ainsi tendance à se retrouver avec les valeurs les plus élevées.

(source [www.fr.statista.com](http://www.fr.statista.com) 12 avril 2021 Tristant Gaudiaut, data journalist)





FANNY REYMOND ROBYR

## Le temps est venu d'enfin vous présenter celle qui rédige depuis l'automne 2019 déjà pour notre gazette bisannuelle!

Fanny Reymond Robyr, domiciliée depuis 1999 à Poliez-le-Grand, mariée et maman de deux garçons jeunes adultes, avait répondu à l'appel de notre rédaction qui est toujours à la recherche de nouveaux membres pour venir étoffer l'équipe.

C'est une pétillante quinquagénaire que je rencontre en tête-à-tête et qui me fait part de son parcours professionnel, dans le domaine de la culture entre autres; elle a notamment exercé

comme rédactrice pour le magazine Construire, devenu Migros Magazine depuis, et pratique désormais une activité de coach certifiée en développement de projets et de carrière.

L'heure prévue passe si vite en sa compagnie et tant de choses sont encore à raconter! C'est certain, Fanny est une extravertie, férue de contacts humains, et je suis heureuse qu'elle ait rejoint notre équipe pour contribuer, grâce à sa curiosité, ses idées et son regard sur l'actualité, à enrichir votre journal communal.

Bienvenue parmi nous!

Fanny est atteignable au 079 262 51 21

Cathy Reinhard

fondation  
**PROXY**

## SOUTIEN AUX PROCHES AIDANTS

**En Suisse près d'une personne sur cinq est proche aidante, dont trois sur cinq travaillent.**

Le temps consacré à un proche impacte l'équilibre entre sphères professionnelle et privée. Pour soutenir les proches aidants, la fondation Pro-XY, active dans le Gros-de-Vaud depuis 2010, leur propose du conseil et de la relève auprès de leurs proches aidés sous la forme de présences, d'accompagnement, de préparation et prise de repas, de sorties et de veilles.

Le proche aidé vit un temps de partage centré sur lui et à son rythme. Le proche aidant peut ainsi se ressourcer en sachant que son proche vit un bon moment. Cela contribue à un équilibre dans leur relation et favorise un maintien à domicile de qualité.

**Pour qui?** Vous avez la charge d'un proche, parent, ami ou voisin en âge AVS et avez besoin d'être soulagé, l'antenne du Gros-de-Vaud vous propose l'aide nécessaire durant quelques heures au rythme de vos besoins.

**Par qui?** 16 intervenants, habitant le Gros-de-Vaud, encadrés par une coordinatrice régionale, ont à cœur de consacrer du temps pour accompagner les personnes. Leur expérience et leur empathie donnent vie aux présences auprès des proches

aidés. Formés en interne, ils agissent de manière professionnelle en respectant les spécificités de chacun-e, tant sur le plan physique et émotionnel, que sur le plan spirituel, culturel et social.

**Comment faire appel à Pro-XY?** Il suffit d'appeler la coordinatrice régionale (079 963 51 83). Elle sera à l'écoute de vos soucis et attentes et réfléchira avec vous et votre proche aux solutions possibles, en collaboration avec les autres organismes de maintien à domicile.

**Combien?** Les bénéficiaires participent à raison de 22.-frs/heure de jour et de 38.- frs/heure de nuit. Les dons et subventions faits à la fondation couvrent la différence avec le coût réel de la prestation.

La coordinatrice se tient à votre disposition pour vous informer sur les aides cantonales à disposition.

**Contact**  
Fondation Pro-XY  
Antenne Gros-de-Vaud  
Helen Strautmann-McCourt  
079 963 51 83  
[grosdevaud@pro-xy.ch](mailto:grosdevaud@pro-xy.ch)  
[www.pro-xy.ch](http://www.pro-xy.ch)

Tu aimes la musique?  
Tu ne connais pas le steel drum...  
Ces tonneaux en acier?  
Alors viens tester et lance-toi!



**N'hésite pas et prends contact avec Les Inoxydables à Poliez-le-Grand au 079/298.62.01 ou sur le site internet [www.lesinoxydables.com](http://www.lesinoxydables.com)**

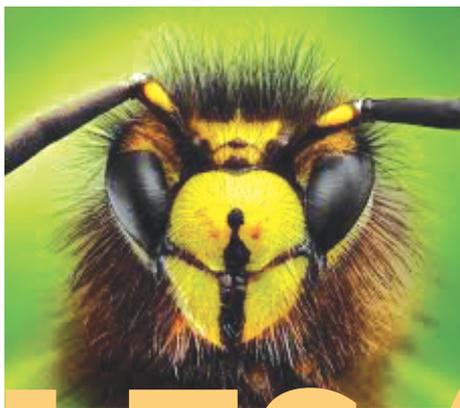
**Nous t'attendons avec impatience pour un essai! A tout bientôt**

Laurence Capparara  
Poliez-le-Grand

079 478 94 28

ATELIER CRÉATIF  
ATELIER D'ART-THÉRAPIE

[www.crea-therapie.ch](http://www.crea-therapie.ch)



**LES ABELLES**  
 Les abeilles vivent en colonie. Elles forment une société très organisée. Autour de la reine, unique femelle fertile du groupe, mère de toute la colonie, dont la seule tâche est de pondre, les ouvrières s'activent avec ardeur.

La reine dépose un oeuf au fond de chaque alvéole vide à raison de 2'000 oeufs par jour en moyenne en pleine saison.

Une majorité d'ouvrières, femelles non fertiles, assurent l'entretien et le ravitaillement du nid ainsi que les soins au couvain (maternité).

Au départ, les oeufs pondus fécondés sont tous les mêmes. Ce sont les soins et la nourriture donnés par les nourrices à la larve, avant éclosion de la cellule de gestation, qui détermine si ce sera une reine ou une ouvrière qui naîtra. Il y a entre cinq à dix larves de futures reines dans la ruche. Seule la première reine à naître prendra le règne de la colonie. Elle éliminera les autres prétendantes au titre à l'aide de son aiguillon. Puis, elle entamera son vol nuptial auprès d'une dizaine de mâles

(les faux-bourçons) afin d'être fécondée; ceux-ci mourront après l'accouplement. La reine ne sort plus de la ruche et son espérance de vie est de trois à cinq ans.

#### Cycle de vie

L'oeuf est le point de départ de quatre stades de développement avant d'arriver à l'abeille adulte (oeuf, larve, nymphe, adulte). A partir du moment où les nymphes se transforment en abeilles, chaque individu prendra son rôle. Durant leur existence, les abeilles exercent jusqu'à sept fonctions différentes; nettoyeuse, nourrice, magasinière, cirière, ventileuse, gardienne et butineuse.

Les abeilles sortent de la ruche quand la température extérieure atteint 11 à

12°C. Les abeilles ne voyant pas dans le noir, elles ne sortent donc pas la nuit. C'est par leurs autres sens très développés qu'elles se repèrent dans la ruche.

L'abeille utilise son dard pour injecter du venin à son agresseur lorsqu'elle se trouve menacée. Seules les femelles sont pourvues de cet aiguillon dentelé. Il reste fiché dans la peau de la victime et est arraché de l'abdomen de l'abeille lorsque celle-ci s'éloigne. Cette déchirure est fatale à l'abeille.

#### Essaimage

Peu avant la naissance des «princesses», la vieille reine quitte la ruche avec une partie des abeilles et crée une nouvelle colonie: c'est l'essaimage.

S'il y a absence de reine (mort), des phéromones royales déclenchent chez

CYCLE DE VIE DE L'ABEILLE



12°C. Elles recommencent à butiner dès les premières floraisons. A la fin de l'hiver, il y a de vingt à trente mille abeilles dans une ruche. Le développement printanier va porter ce nombre jusqu'à soixante mille abeilles vers fin mai début juin. Ensuite le nombre va se stabiliser et décroître. La durée de vie d'une abeille en pleine saison est de trois à quatre semaines et de six mois en hiver.

les abeilles nourrices un réflexe d'élevage de nouvelles reines. Alors certaines abeilles vont développer leurs ovaires et se mettre à pondre. Comme elles n'ont pas été fécondées, elles ne vont donner naissance qu'à des mâles. On dit que la ruche est bourdonneuse, la colonie est condamnée.

#### La pollinisation

L'abeille plonge sa trompe à l'intérieur du pistil de la fleur et aspire le nectar.



Yvan & Lulu Resplendino  
 021 881 53 00



du lundi au vendredi 6h30 - 12h30 15h00 - 19h00  
 Samedi et dimanche 7h00 - 12h00

Rte de Moudon 3 - 1041 Poliez-le-Grand  
 lemarchebono@gmail.com

Elle le stocke ensuite dans son jabot (petite poche dans l'estomac) Le nectar récolté est ramené à la ruche où il est ingéré, mélangé avec de la salive et régurgité, se transformant ainsi en miel. Il est ensuite déposé dans les alvéoles de la ruche.

L'abeille butine et récolte ainsi dans la nature nectar, propolis, miellat et pollen. En butinant l'abeille assure également la pollinisation, transport du pollen permettant la reproduction des plantes.

### La récolte du miel

Le miel a une fonction bien précise pour la ruche: lui permettre de stocker de la nourriture pour nourrir les abeilles toute l'année et notamment l'hiver.

L'apiculteur souvent habillé de blanc (pour procurer aux abeilles un sentiment de sécurité) et muni d'un enfumoir (sorte de bocal métallique équipé d'un bec et muni d'un soufflet) y fait brûler des combustibles comme des herbes sèches ou des aiguilles de pins.



Le but est de produire une fumée blanche et froide qui désoriente les abeilles; un moyen efficace pour se protéger des piqûres.

Il collecte les hausses afin de récolter le miel. Il ôte les cadres et les brosse pour ne pas emporter les abeilles et vérifie que les rayons sont bien operculés.

A la miellerie, les rayons sont désoperculés à l'aide d'un grand couteau : il s'agit d'ôter la pellicule de cire qui ferme les alvéoles afin de permettre au miel de s'écouler. Les cadres sont ensuite placés dans un extracteur qui, par force centrifuge, fait jaillir le miel hors des alvéoles sans abîmer les rayons. Ces derniers pourront ainsi

être réinstallés ultérieurement dans la ruche.

Grace au réfractomètre, le taux d'humidité est mesuré. Si celui-ci est inférieur à 18.5%, on peut récolter le miel. Trop humide, celui-ci peut fermenter. Le miel ainsi obtenu contient des impuretés. L'apiculteur le filtre avant de le placer dans un maturateur, une cuve où le miel repose à température constante (entre 20 et 25°C).

Au bout de quelques jours de maturation, les dernières impuretés sont remontées en surface. Elles forment une écume que l'apiculteur retire avant de procéder à la mise en pots.

Il peut y avoir jusqu'à trois récoltes par année; la 1<sup>re</sup> récolte débute fin mai, début juin, c'est du nectar (arbres fruitiers, pissenlit, colza). Puis la seconde se déroule 3-4 semaines plus tard et enfin la 3<sup>ème</sup> récolte se fera fin juillet.

L'apiculteur peut récolter environ 15-20 kg de miel par ruche.

### Communication/Danse des abeilles

Les abeilles utilisent des phéromones, une substance chimique sécrétée selon les situations. Elles peuvent communiquer par contact physique par le biais des antennes, et également de façon symbolique avec «la danse des abeilles». Celle-ci se caractérise par un frémissement; elles émettent un son particulier avec les ailes. Les abeilles butineuses forment un «huit» indiquant aux abeilles réceptrices, restées dans la colonie, la direction et la distance des fleurs à butiner dans les champs voisins.

Merci à Alain Perrier, apiculteur de Montilliez pour ces bons conseils.

Nathalie Gaudard

Réponse du concours du précédent journal:  
**165 ruches sur la commune de Montilliez**



En début de séance, le président a présenté les listes d'inscription pour les candidats à la Municipalité et au Conseil communal pour la nouvelle législature. Ces documents sont à disposition au greffe municipal jusqu'au 18 janvier 2021 à midi et peuvent être téléchargés sur le site internet de la commune.

Durant les communications de la Municipalité, Monsieur Jean-Claude Gilliéron a expliqué que la commune était sollicitée par le canton dans la gestion de la crise sanitaire. Elle a trouvé certaines adaptations pour marquer les traditionnelles festivités de fin d'année, notamment la distribution par la poste de cornets de St-Nicolas pour les enfants de la commune.

Monsieur François Guizzetti a annoncé que la 2<sup>ème</sup> phase des travaux concernant l'éclairage public était terminée. Des économies d'énergie et de coûts vont être visibles avec ce changement.

Deux préavis figuraient à l'ordre du jour. Le premier concernait l'adoption du budget 2021 qui a été accepté à l'unanimité. Le deuxième préavis visait l'adoption des statuts de l'Association intercommunale STEP Echallens Talent ASET dans le cadre du projet de régionalisation. Le préavis a également été accepté à l'unanimité.

Monsieur Cédric Barde a levé la séance à 21h37, avec remerciements aux autorités exécutives et législatives, et a souhaité de belles fêtes de fin d'année à chacune et chacun.

# RÉHABILITATION ET RÉAMÉNAGEMENT DU COLLÈGE DE DOMMARTIN

**Effective depuis la fin de l'année scolaire 2016, la suppression de la classe unique de Dommartin contraint la Municipalité à réaffecter ce bâtiment en logements, maintenant toutefois une utilisation partielle de ces locaux pour un usage communautaire et public.**

Le Conseil Communal du 17 juin 2017 nous accorde un crédit de CHF 1,5 mio pour la transformation de ce bâtiment résultant du projet «Thelma et Louise»



du bureau d'architectes Sermet Gross Sàrl à Lausanne, qui en assurera la réalisation.

Après quelques impondérables dus aux droits des locataires, la réalisation des plans d'exécution, les délais de mise à l'enquête publique, une opposition et le coronavirus, les travaux débutent le 5 mai 2020. En tenant compte des règlements régissant les soumission-



naires sur appel, la Municipalité est attentive à travailler avec des entreprises de proximité en cette période incertaine de pandémie.

C'est une réalisation mixte; au sous-sol, nous maintenons l'ancienne salle des sociétés et le musée Curchod, ce dernier étant au bénéfice d'une convention d'utilisation de 20 ans signée le 19 mars 2007. Les locaux techniques sont équipés d'un système de chauffage au gaz complété par une installation de capteurs solaires photovoltaïques en toiture.



Au rez-de-chaussée, les WC publics sont maintenus pour mise à disposition lors des cultes et activités ou événements religieux. Deux appartements de 3.5 pièces de 70 et 80 m2 sont créés dans les anciens locaux administratifs et les classes d'école.

Au premier étage, un appartement de 4.5 pièces jouit d'une magnifique terrasse aménagée sur la toiture plate des locaux scolaires construits côté Est en 1957.

Le galetas, occupé par un enchevêtrement complexe de la poutraison soutenant le clocher est maintenu dans son état existant.

Un parking de 6 places est aménagé dans la cour au Nord du bâtiment ainsi qu'un coin détente engazonné et sécurisé du côté Est surplombant les côtes abruptes de la Menthue.

L'enveloppe extérieure du bâtiment est maintenue dans son état existant et fera l'objet d'un ravalement futur dans l'ordre des priorités en matière d'investissements de nos bâtiments communaux.

Les travaux ont été terminés le 1<sup>er</sup> avril et 2 appartements sont loués dès cette date, le dernier au 1<sup>er</sup> juin 2021.

L'exécution de cette réalisation a été effectuée par tous les intervenants à satisfaction de la Municipalité.

JC Gilliéron Syndic

Source photos:  
Antoine Costa  
Sermet Gross Architectes



**L'AVFPLG- Association du Vieux Four de Poliez-le-Grand recherche sa/son secrétaire.**

Intéressé(e) par cette conviviale occupation? Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter le Président de l'association, Christian Menétrey 079 225 68 17



www.muller-paysagiste.ch  
Rémy Muller 1041 Poliez-le-Grand  
T: 079/271.59.78 E-mail: remy.muller@bluewin.ch

## COMMUNICATIONS DE LA MUNICIPALITÉ

### Le 7 mars 2021, les habitants de Montilliez ont été appelés à désigner les membres de leurs Conseil communal et Municipalité pour la législature 2021-2026.

La participation a été conséquente, soit 53,42 % des électeurs, et tant les membres du Législatif que de l'Exécutif ont été élus au 1<sup>er</sup> tour.

Sept candidats se sont présentés à la Municipalité, notre actuel Syndic Jean-Claude Gilliéron ayant décidé de ne pas se représenter, après 23 années au sein de l'exécutif (soit 8 ans municipal et 15 ans Syndic). Sont élus:

- M. Xavier Gaudard** de Dommartin
- M. Thierry Gay-Crosier** de Naz
- M. François Guizzetti** de Poliez-le-Grand
- M. Daniel Leuba** de Dommartin
- M. Lionel Panchaud** de Poliez-le-Grand.

Nous souhaitons la bienvenue à ce dernier pour ce nouveau challenge.

**M. Daniel Leuba** a été élu tacitement le 6 avril 2021 en qualité de nouveau Syndic.

Liste des Conseillères et Conseillers communaux élus pour la législature 2021-2026:

#### Dommartin

Aubert David  
Calame Fabrice  
Dupraz Jean-Philippe  
Panchaud Christophe  
Tschudin Thomas

#### Naz

Campana Gerardo  
Gysin Eric  
Martin Claudia  
Mermoud Alexandre  
Mermoud Fabrice

#### Poliez-le-Grand

Ciocca Jérôme  
Daepfen Alister  
Despont Olivier  
Gaudard Patrice  
Geinoz Jean-Claude  
Gérard Patrick  
Gerbex Raphaël

Longchamp Cédric  
Manser Christian  
Menétrey Alain  
Menétrey Nicolas  
Mermoud Nicolas  
Mermoud Alexandre  
Morend Yann  
Sberna Dominique  
Schneeberger Thierry  
Suter Marc  
Weber Grégoire  
Weiss Diane

#### Sugnens

Bovard Luc  
Chambettaz Valérie  
Dutoit Alain  
Ethenoz Philippe  
Gachet Franck-Yves  
Hirschi Sébastien  
Jaton Patrick  
Meige Pierrette  
Mivelaz Raphaël  
Picard Sandrine  
Waeber Mical

#### Suppléants

Ausoni Fabrice, Sugnens  
Barde Cédric, Sugnens  
Gonzalez José, Poliez-le-Grand  
Panchaud Samuel, Poliez-le-Grand  
Sokol Cavin Marta, Sugnens  
Vautherin Didier de Sugnens  
Waterlot Jean-Louis, Poliez-le-Grand



#### La commune de Montilliez souhaite la bienvenue à ses nouveau-nés!

Colomb Tiago	Naz	16.10.2020
Dewarrat Juliette	Dommartin	23.10.2020
Silva Campos Gabriel	Poliez-le-Grand	26.10.2020
Favre Robin	Poliez-le-Grand	28.10.2020
Daepfen James	Poliez-le-Grand	24.11.2020
Prot Elisa	Poliez-le-Grand	27.11.2020
Gachet Julie	Sugnens	28.01.2021
Colosio Alexis	Sugnens	01.02.2021
Buntschu Leo	Sugnens	27.02.2021
Pittet Loan	Poliez-le-Grand	13.03.2021
Séchaud Gabriel	Poliez-le-Grand	23.04.2021

## CALENDRIER

Les dates des manifestations sont sous réserve des conditions sanitaires liées au COVID

### Commune de Montilliez

Conseil communal 21.06/4.10/13.12.2021  
1<sup>er</sup> août Sugnens

### Poliez-le-Grand

#### Four à pain

Soirée pizza 19.06.2021  
Nuit de la Raisinée 8/9/10.10.2021

#### Choeur d'hommes

Répétition tous les mardis de 20.00h à 22.00h

#### Gym dames

Tous les lundis matins de 9.00h à 10.00h

#### Les Inoxydables

Apéro Concert,  
Châpîteau de l'Alchimie, Sugnens Annulé

[www.lesinoxydables.com](http://www.lesinoxydables.com)

### Dommartin et Sugnens

#### Choeur mixte, Dommartin et Sugnens

Répétition tous les mardis 20.00h à 22.00h

#### Volleyball Club Sugnens

Tournoi Annulé  
Repas de soutien 7.11.2021

#### Les Bricelets Sugnens

Four à pain, dès 16.00h en fonction de la météo et des conditions sanitaires les:

29.05 / 26.06 / 31.07 / 28.08 / 25.09 / 30.10.2021



#### Un dernier hommage a été rendu à

Durussel Steve	Poliez-le-Grand	14.09.1979
Gilliéron Bernard	Poliez-le-Grand	07.11.1931
Gilliéron Lucienne	Poliez-le-Grand	17.07.1942
Jaquier Frédy	Dommartin	26.04.1934
Neuschwander Maria	Sugnens	09.12.1931
Panchaud Pierre-André	Dommartin	11.08.1959
Lopez Antonio	Poliez-le-Grand	20.07.1972
Tabotta Albert	Dommartin	12.07.1945
Schmid Bruno	Dommartin	15.12.1945
Morel Michel	Poliez-le-Grand	21.06.1952

Prochaine parution du journal  
**novembre 2021**

Délaï pour vos articles, informations ou annonces publicitaires:

**octobre 2021**



**Pompes funebres  
CASSAR SA**  
*Les Régionales*  
Echallens 021 882 13 39