

Le Bon Journal

Un journal écrit à Bonvillars



Le saviez-vous ?

En juillet 1917, l'abbé Mermet, sourcier, accepte de venir faire des recherches d'eau à Bonvillars. Toute la Municipalité l'accompagne. Pendant 4 heures, le sourcier ressent de l'eau souterraine, mais elle est trop profonde pour pouvoir la capter, malheureusement. L'eau a été très difficile à «domestiquer» à Bonvillars.

voir Fontannaz-Jaquier, S., *Bonvillars. Au travers des écrits communaux*. 1997.

Décembre 2023
Numéro 3

Sommaire



3	ÉDITO
4-5	REPORTAGE LA PÊCHE
6	JEUX ET BLAGUES
7	COUPS DE CŒUR
8-9	INTERVIEWS DES SYNDICS
10	RECETTE
11	BRICOLAGE
12	BD

IMPRESSUM: ce journal a été réalisé par Léa, Lydia, Matthieu et Arsène, avec un petit peu d'aide technique.
Ce journal coûte 1CHF minimum, mais nous sommes contents si vous soutenez notre initiative et l'association choisie en augmentant un peu votre contribution. Merci à vous!

bonvillars.journal@gmail.com

Impression: Cavin SA

Éditorial



Chères lectrices, chers lecteurs,

Vous êtes incroyables ! Chacun de nos numéros atteint un record de ventes et nous avons pu envoyer un don de 361 CHF à l'UNICEF. Cela nous touche énormément et nous motive à continuer l'aventure.

Cette fois-ci, nous allons regarder du côté du lac. La recette du numéro 3 ira aux sauveteurs de la Société suisse de Sauvetage – section Nord Vaudois. L'occasion pour nous de rencontrer la famille Oberson de Corcelles-près-Concise, qui vit au rythme du lac.

Pour commencer à préparer Noël, nous vous avons concocté un petit concours avec à la clé, une fournée des cookies de Léa, dont vous trouvez la recette dans ces pages (il n'y a donc pas vraiment de perdants).

Une autre nouveauté : vous avez vu nos coups de cœur de lecture pour des enfants de 10 ans, jusqu'ici. Soyons clairs, peu d'entre vous ont réellement 10 ans en ce moment. Nous avons donc le grand plaisir de vous annoncer que la fabuleuse Librairie l'Étage, d'Yverdon-les-Bains, s'allie avec nous pour vous faire des recommandations à un plus large public en vous présentant dans nos pages son conseil du « livre du mois ».

Bonne fin d'année à vous et encore nos chaleureux remerciements.

Chez les Oberson, la pêche en famille

Tout d'abord je tiens à dire que pour écrire cet article, j'ai failli perdre un doigt. Une écrevisse américaine m'a pincé de toutes ses forces, mais heureusement, elle était plus petite que moi et j'ai gagné le combat.

Nous avons rendez-vous le 18 novembre au local des pêcheurs Oberson, à Corcelles-près-Concise. Nous y avons rencontré Chantal, Anne-Lise, Philippe et Alain Oberson, qui sont tous retraités, mais encore en activité et vivent la pêche au quotidien. Enfin, ces temps-ci c'est plutôt compliqué : les bondelles ont été quasiment inexistantes cette année et les intempéries de novembre ont apporté beaucoup de bois mort et de déchets sur les bords du lac. Le jour de notre visite, les deux pêcheurs reviennent avec les filets et annoncent qu'il y a beaucoup de « coquilles ». La moule quagga est une calamité et les filets en sont pleins. En plus, avec le gros vent des derniers jours, il y a un courant profond, qui vient de Neuchâtel et qu'on ne voit pas en

surface, mais c'est un gros fleuve en dessous, qui fait dériver les filets à une vitesse folle.

Ce qu'on va voir, avec Léa, c'est le « démaillage » : on suspend chaque filet, pour enlever les poissons et la surprise du jour : des écrevisses ! Tout le monde s'y met, Chantal, Anne-Lise et les deux pêcheurs. Pendant ce travail, ces deux derniers nous racontent leurs journées. Ils se lèvent très tôt et commencent une heure avant le lever du jour. Ils installent les filets pour les perches, puis vont relever ceux qu'ils ont mis le soir précédent, pour les bondelles et des palées. Vers 8-9h, ils déjeunent, puis partent relever les filets installés le matin (ceux des perches, vous me suivez ?). Avec tous ces filets pleins, ils commencent le démaillage au local. Puis ils préparent les poissons, livrent les restaurants et magasins et repartent l'après-midi nettoyer les filets, et parfois les réparer, avant de les réinstaller.





Non, ce poisson ne mâche pas de chewing-gum, il a gonflé sa « vessie natatoire » pour remonter plus vite vers la surface.



au rythme du lac

Texte: Arsène

Photos: Léa

En ce moment, ils pêchent des perches, jusqu'au 15 décembre. Ils sont autorisés à pêcher toute l'année, mais durant certaines périodes, certaines espèces sont protégées. Pour repeupler le Lac de Neuchâtel, il y a la « pêche en pisciculture » pour la palée. En décembre, les pêcheurs attrapent des palées vivantes et récoltent leurs œufs. Les gardes-pêche se chargent de la nurserie à Colombier et quand les bébés (les alvins) mesurent 1-2 cm, on les remet au lac. De cette façon, l'État protège la naissance des petits poissons. Sur 150'000 œufs pondus par un poisson, il n'y en a que 150 qui atteignent la taille de ceux que vous trouvez dans votre assiette.

Il y a de moins en moins de poissons dans le Lac de Neuchâtel : en 2000-2010, pendant le mois d'octobre, les Oberson pouvaient remonter environ 4 tonnes de poisson. Aujourd'hui, ils tournent autour de 15 kilos. Il y a beaucoup de raisons qui expliquent cela :

La moule quagga (appelée « quoi-quoi » chez les Oberson) : cette moule qui se multiplie très vite. Elle filtre 2 à 4

litres d'eau par jour et retient le phytoplancton, qui est la nourriture des petits poissons.

Le cormoran : cet oiseau est apparu dans les années 2000. Aujourd'hui il y en a environ 4000-7000 individus, qui mangent chacun 400g-1kg de poisson par jour, y compris ceux qui sont trop petits pour être pêchés.

Le climat : nos poissons sont habitués aux eaux froides, et le réchauffement climatique perturbe leur environnement.

Les micropolluants : les traces invisibles de plastic, de pesticides et de médicaments dérangent le développement des poissons.

Le métier de pêcheur est devenu très difficile. Les jeunes ont beaucoup de mal à en vivre. Quand on demande à l'équipe quel poisson ils préfèrent manger, ils ont de la peine à choisir, mais ils reconnaissent que l'omble chevalier est le plus fin. Moi, j'avoue être friand des filets de perche !

Jeux et blagues

blagues

Fou, Rien et Personne sont sur un bateau sur le lac de Neuchâtel. Personne tombe à l'eau. Rien demande à Fou d'appeler la Brigade du Lac. Fou appelle la police et leur dit « Bonjour, je suis Fou, j'appelle pour Rien. Personne est tombé à l'eau ! ».

Une bondelle téléphone à une autre bondelle :

« Allô ?

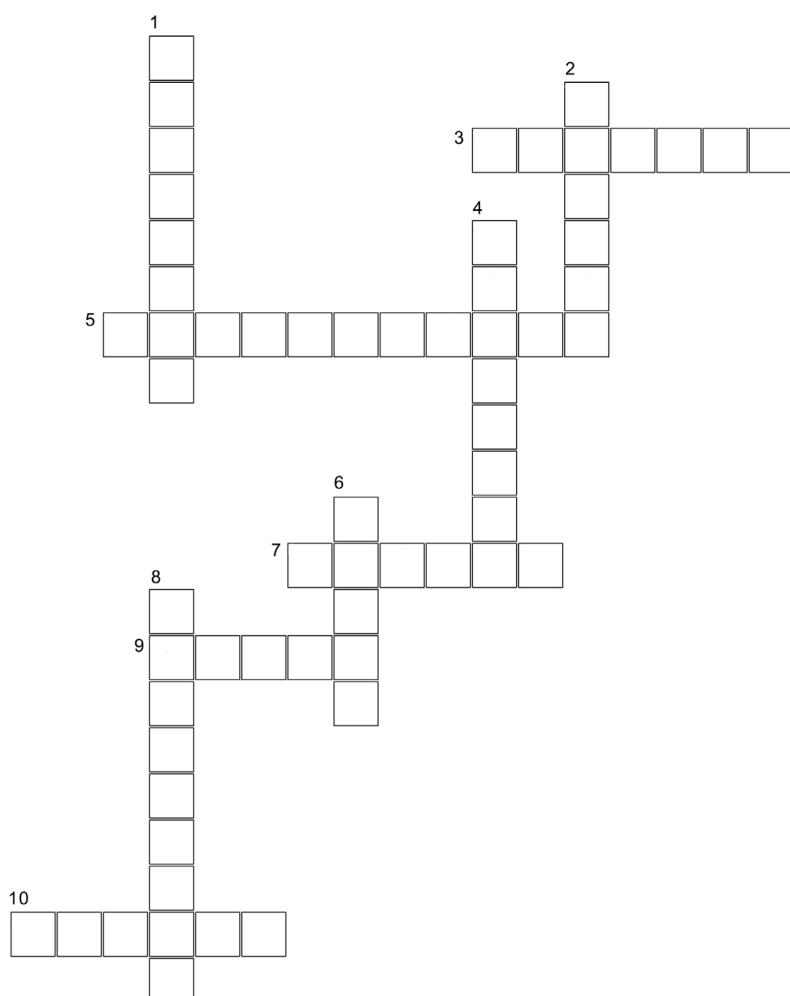
- Ben oui, à l'eau ! Où veux-tu que je sois ? »

Qu'est-ce qu'une carotte dans une flaque d'eau ?

Un bonhomme de neige en été.

C'est l'histoire d'un papier qui tombe à l'eau et qui crie : « Au secours, j'ai pas pied ! »

mots croisés: le lac



Horizontal

- 3. Ensemble de petits cailloux que la Poissine SA remonte du fond du lac
- 5. Une invention d'Auguste Piccard pour aller sous l'eau
- 7. Maillot de bain deux pièces
- 9. Plante aquatique
- 10. Gros poisson d'eau douce (pas) très élégant que l'on trouve dans le Lac de Neuchâtel

Vertical

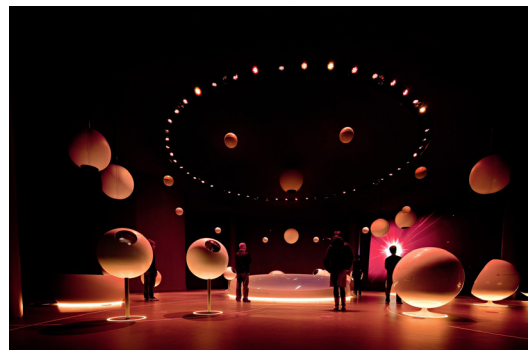
- 1. Oiseau palmipède qui plonge pour pêcher
- 2. Sport nautique qui nécessite une planche et une pagaie
- 4. Sorte de nage ventrale
- 6. Pièce de vêtement qui peut empêcher la noyade
- 8. Personne qui tente de venir en aide aux nageurs en détresse

Coups de cœur

Découvertes au CERN

En visitant le CERN à Genève, vous avez accès à 3 expositions. Leurs titres sont : Notre Univers, Un monde quantique et Découvrir le CERN. Ces expositions sont très interactives et amusantes, mais surtout intéressantes. Par exemple, on nous explique le lien entre la chaleur et la collision des particules. Il y a même des exercices pratiques pour arriver à comprendre ce phénomène. Il faut prévoir plusieurs heures pour bien profiter du lieu.

Matthieu



Pour en savoir plus: <https://visit.cern/fr/exhibitions>



Les Géants, c'est une série de bandes dessinées par Lylian, Dourin et Lorien (avec parfois d'autres auteurs), qui compte pour le moment 7 tomes. Les histoires ont pour personnages de jeunes enfants, qui ont parfois un handicap ou des difficultés de vie. Ils rencontrent des géants en rapport avec leur élément naturel favori. Les enfants et leur géant s'allient pour combattre une créature dangereuse et sauver la planète. C'est donc un combat entre les forces de la nature et les éléments destructeurs qui les entourent. Palpitant !

Arsène

Conseils lecture

Les géants, Lylian, Editions Glénat

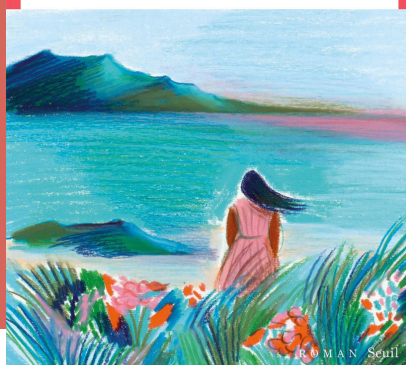
Livre du mois de décembre à la Librairie l'Etage

Une histoire complètement dépayssante et basée sur des faits réels! Mélange entre roman, intrigue, Histoire... mais aussi une réflexion sur notre rapport à l'autre, à ce qu'on fait aux populations autochtones et plus largement sur la transmission.

Un coup de cœur de Cyrielle

Irène Frain, *L'allégresse de la femme solitaire*, Seuil 2022 et en poche: Points 2023.

Irène Frain
L'allégresse
de la femme solitaire



2 syndics, 4 questions

Interview: Matthieu

Photos et bios: Lydia

Notre commune a changé de syndic en 2023. Nous avons saisi l'occasion pour leur soumettre nos questions. Messieurs Frédéric Piguet, syndic sortant, et Mikaël Guilloud, fraîchement élu, se sont pliés à notre petit exercice.

LBJ: Quelle a été votre motivation pour devenir Syndic de Bonvillars?

Frédéric Piguet:

Je me suis toujours intéressé à la politique. À 26 ans, je siégeais au Conseil communal de Grandson et c'est tout naturellement qu'à mon arrivée à Bonvillars, j'ai été élu secrétaire, puis président du Conseil, avant d'accéder à la Municipalité en 2002.

Mikaël Guilloud: Ma première idée était de me présenter comme municipal. Etant donné que mes collègues n'étaient pas motivés à prendre la responsabilité de la syndiculture, j'ai réfléchi quelques jours et j'ai finalement accepté d'endosser ce rôle. C'est un peu tôt mais c'est un beau défi.



Frédéric Piguet et Mikael Guilloud devant le menhir

Frédéric Piguet - biographie

Date de naissance: 22 janvier 1954

Lieu de naissance: Yverdon

Scolarité: Payerne

Formation: Ecole normale d'Yverdon

Profession: Enseignant à Grandson de 1974 à 2012

Elu Municipal: 2002

Elu Syndic: 2009

Vit à Bonvillars depuis 1988



LBJ: Qu'est-ce que vous avez (eu) envie de défendre pour Bonvillars?

Frédéric Piguet:

L'entretien du patrimoine communal, la rénovation de la grande salle et le maintien de l'école à La Cour.

Mikaël Guilloud: J'aimerais garder un esprit de village, que cela reste un endroit où il fait bon vivre, en bon voisinage.

Frédéric Piguet à son arrivée à Bonvillars, ici avec sa fille Claire.

LBJ: Quel est le point fort du village, selon vous?

Frédéric Piguet:

La beauté du patrimoine bâti, la sécurité, le calme des lieux et le vignoble qui enserré notre beau village.

Mikaël Guilloud: Nous sommes dans un petit village où la population se connaît et discute entre elle. Et aussi la tranquillité (c'est encore possible de laisser les enfants jouer dehors sans risque de croiser une voiture toutes les 3 secondes).

LBJ: Si vous aviez une baguette magique, qu'est-ce que vous changeriez ici?

Frédéric Piguet:

Faire revenir le comité de l'ASIGE (arrondissement scolaire) sur sa décision de fermer l'école et la création d'un passage pour piétons avec la pose d'un feu, à la hauteur de la villa de Matthieu (rêve du grand-père que je suis!).

Mikaël Guilloud: J'utiliserais cette baguette pour remettre une petite épicerie comme celle de Madame Petitpierre lors de mon enfance, et aussi de trouver un restaurant.

Mikaël Guilloud - biographie

Date de naissance: 30 novembre 1982

Lieu de naissance: Orbe

Scolarité: Grandson

Formation: Ecole technique de Ste-Croix

Profession: Responsable de production depuis 2017

Elu Municipal: 2023

Elu Syndic: 2023

Vit à Bonvillars depuis toujours



Mikaël Guilloud, encore bébé, regarde le village par la fenêtre avec son chien Mao.

Les cookies de Léa

et un concours pour en gagner!

Cookies : pour 12 pers

50g de beurre
1 œuf
50g de sucre
150g de farine
½ c.c de sel
1 c.c de levure
100g de pépites de chocolat

1) Ramollir le beurre au micro-onde.
Mélanger le beurre + le sucre + l'œuf.

2) Ajouter la farine + le sel et la levure.

3) Mélanger, puis ajouter les pépites de chocolat.

4) Faire des boules d'env. même taille.

Préchauffer le four à 180° puis
enfourner pendant
12 min.

Bon Appétit!!



Concours

Envoyez-nous une blague !
La meilleure remporte une
fournée des cookies de Léa.

Sur un petit billet dans la boîte
aux lettres du *Bon Journal*
(Famille Allimann-Nicoli, Ch.
sur la vigne 1, 1427 Bonvillars)
ou par mail ici :

bonvillars.journal@gmail.com

Anges de Noël

Matériel

Pinces à linges en bois (anciennes), pistolet à colle ou colle de bonne qualité, laine ou coton hydrophile, chutes de tissu, papier.

Faire deux points au stylo pour les yeux sur la boule de la pièce, coller des morceaux de tissu pour réaliser une robe, coller la chevelure en laine sur la tête et ajouter dans le dos deux ailes découpées dans du papier assez épais. On peut aussi ajouter une ficelle pour en faire un ornement pour le sapin.



Léa et Lydia



