

Le Bon Journal

Un journal écrit à Bonvillars



Le saviez-vous ?

Pendant tout le XIXème siècle et aussi une bonne partie du XXème, les agriculteurs de Bonvillars étaient obligés de capturer et détruire les hannetons, qui causaient beaucoup de dégâts dans les cultures. En 1948, chaque propriétaire terrien devait ramasser 4 litres de hannetons par hectare. Les écoliers en profitaient pour se faire de l'argent de poche!

voir Fontannaz-Jaquier, S., *Bonvillars. Au travers des écrits communaux*. 1997, pp. 211-212.

Juin 2024
Numéro 5

Sommaire



3	ÉDITO
4-5	REPORTAGE à La Gottalaz
6	JEUX ET BLAGUES
7	COUPS DE CŒUR
8-9	EXPEDITION A la déchèterie
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 Baudat SA

Éditorial



Chères lectrices, chers lecteurs,

On dirait bien que vous aimez les clowns ! Le Numéro 4 a cassé la baraque. Nous avons pu envoyer un don record de 833 CHF à la Fondation Théodora et ça nous a fait extrêmement plaisir.

Nous voudrions vous remercier, non seulement pour votre générosité, mais aussi pour tous vos encouragements et remerciements qui nous touchent beaucoup. Vous pouvez toujours nous écrire à l'adresse: bonvillars.journal@gmail.com. On répond volontiers à vos questions ou propositions.

Pour ce numéro, nous sommes partis à la rencontre de la famille Zwysig, les champions de la myrtille bio, avec leurs drôles de vaches ceinturées et leurs sirops super dingues. On parie que vous apprendrez quelque chose de nouveau sur la myrtille ?

Nous sommes aussi allés en visite éclair à la déchèterie intercommunale de Bonvillars et Onnens. On y a aplati du carton et des boîtes de conserve, on a lancé des bouteilles et on a surtout papoté avec les deux spécialistes du tri présents ce jour-là.

On a choisi l'organisation Amnesty International comme bénéficiaire de ce numéro 5. Leurs actions courageuses en faveur des droits humains sont plus importantes que jamais.

Alors bonne découverte et profitez bien de l'été !

Visite à La Gottalaz: la passion de la myrtille

Bienvenue dans un des plus beaux endroits de Bonvillars ! Nous avons rendu visite à la famille Zwyssig, qui s'est installée il y a presque 20 ans à La Gottalaz. C'est le paradis de la myrtille bio et la maison de drôles de vaches écosaises.

Un peu d'histoire

Sinia et Dominik ont acheté la ferme en 2004 à un pasteur théologien bâlois, Samuel Külling, qui y élevait des poules gigantesques. Beaucoup de poules, mille, environ. Au départ, il y a très longtemps, La Gottalaz (prononcez «Gottale») appartenait à la Commune de Bonvillars, et des familles paysannes louaient le domaine pour des périodes de 9 ans. Le fermier Adolphe Duvoisin y a vécu dès 1890 avec ses 17 enfants, dont la dernière, Gisèle, qui a décrit la vie durant cette période dans un texte. La famille Zwyssig a la chance d'avoir ces écrits.

Sinia nous a accueillis autour d'un délicieux goûter fait de produits de la ferme : sirops à la lavande, à la rose, prunes séchées, cuir de fruit. On s'est vraiment régalés ! Le berger australien Chicco nous a fait une démonstration de gourmandise. Il casse des noix dans sa mâchoire et les grignote soigneusement.

Un fruit précieux

On a interrogé Sinia sur la culture des myrtilles. Elles arriveront normalement à la fin juin, mais peuvent parfois avoir quelques semaines d'avance. En 2023, la production a atteint 2650 kilos. Rendez-vous compte : la récolte dure environ deux mois et est effectuée à la main par 5 à 7 personnes qualifiées. Mais chaque cueilleur ne peut en récolter que 2kg par heure, car c'est une activité qui demande beaucoup de minutie. Silvan Zwyssig est le meilleur, et arrive parfois à en cueillir 3kg/h. Sûrement parce qu'il n'en mange aucune au passage. Moi, je ne serais pas fiable, soyons honnête !

La culture des douze variétés de myrtilles de la Gottalaz est une entreprise qui réserve beaucoup de surprises, et pas seulement des bonnes. Les quatre premières années après la plantation des myrtilliers, il fallait enlever les fleurs pour renforcer les plants, puis, quand enfin la première récolte est arrivée, ce sont les oiseaux qui l'ont volée. Des



Sinia Zwyssig nous explique comment elle observe le développement des plantes et en prend soin.

filets ont été posés, mais des blaireaux se sont servis l'année suivante. Des protections plus performantes ont été installées. Des chevreuils ont visité la récolte suivante. C'est sans fin !

Parfois c'est la mouche *Drosophila Suzukii*, originaire du Japon, qui débarque, et la récolte s'arrête instantanément. Les fruits doivent être cueillis quand même, puis éliminés avec précaution. La culture exige beaucoup de travail : elle a besoin de 150 m³ de copeaux tous les deux ans. Ceux-ci, installés à la brouette, tiennent chaud aux racines, protègent des mauvaises herbes et gardent l'humidité et l'acidité du sol. En plus de cela, il faut quand même désherber trois fois par an, entretenir l'irrigation, poser des centaines de sacs de sable pour lester les filets, etc. On a été vraiment impressionnés par tout le travail et les compétences qu'il faut. Bio Suisse fixe le prix du kilo de myrtilles bio entre 26-30 CHF, après, c'est le producteur qui décide. Si vous trouvez ça cher, relisez cet article!

**En saison, vous pouvez acheter les myrtilles bio
de La Gottalaz directement dans la roulotte en self
service, devant la ferme.**



Les myrtilliers étaient en fleurs lors de notre visite.

Mais encore...

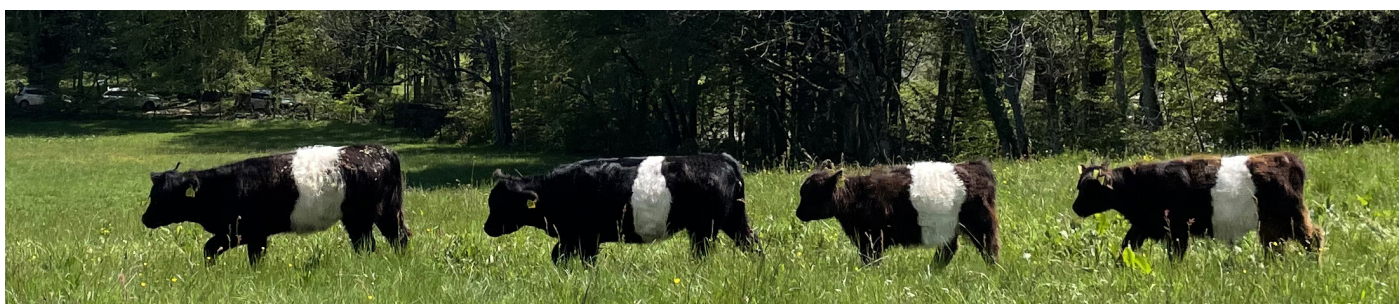
Ce n'est pas tout ce qui occupe Sinia, Cécile, Liza, Silvan et Dominik. Il y aussi 40 vaches de la race Galloway, une trentaine de moutons (et 55 agneaux ce printemps), 15 poules, 4 chats, le chien Chicco, sans oublier les quelques 200 arbres fruitiers hautes tiges.

On est quand même montés au dessus de Fontanezier pour voir ces fameuses vaches noires à la ceinture blanche dans le pâturage. Sinia nous dit qu'elles sont très rustiques, ce qui veut dire par exemple qu'elles peuvent rester dehors même quand les nuits sont fraîches. On les engraisse jusqu'à trois ans, ce qui est assez long. Leur viande est très savoureuse. Les Zwyssig pratiquent la vente directe pour le bœuf et l'agneau, et les très nombreux produits qu'ils ont mis au point. On donne aussi un coup d'œil, en redescendant, au troupeau de moutons. Les brebis sont toutes de la race d'Engadine, mais elles ont croisé la route de béliers de la race Dorper et c'est une ribambelle d'agneaux blancs, noirs ou à motifs, qui gambadent dans l'herbe.



Chicco le gourmand

pour plus d'infos: www.lagottalaz.ch



Jeux et blagues

blagues

Une souris dit à un mouton : « Que fais-tu quand tu n'arrives pas à dormir ?

- Je compte les hommes ! »

Quel est le sport le plus fruité ?

La Boxe :

Tu te prends des marrons, des châtaignes et des pêches en pleine poire, tu tombes dans les pommes, l'arbitre ramène sa fraise, et tout ça pour des prunes !

Monsieur et Madame Peulafenêtre ont une fille et deux fils. Comment les appellent-ils ?

Angèle, Geoffroy et Firmin.

(on gèle, j'ai froid, ferme un peu la fenêtre !)

Sudoku

9					3			6
3		8	4				2	
6				1		4	3	
7					1		8	
	8			7	5			4
	4		9			2		
			3		4			
2	7			9		8		
						5	9	

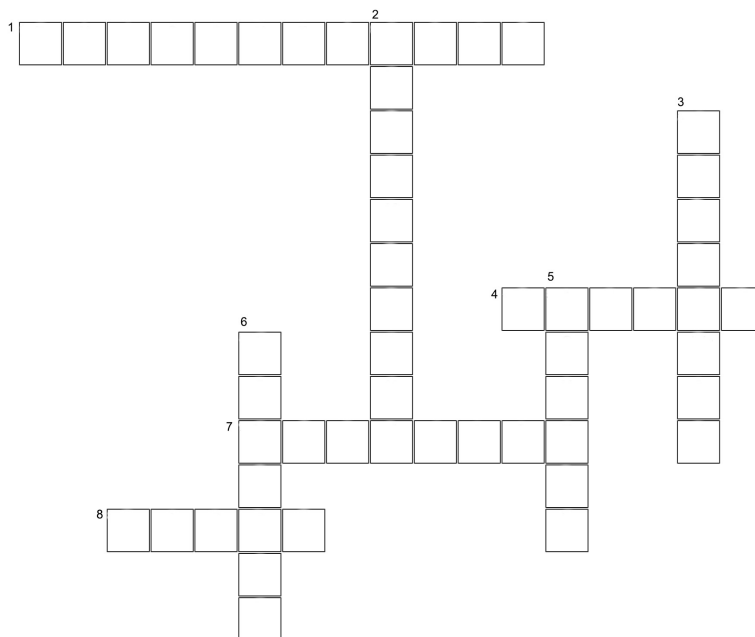
Horizontal

1. trésors deuxième main
4. à bien aplatis
7. baie bleue
8. grenadine, grapefruit, lavande, menthe, romarin....

Vertical

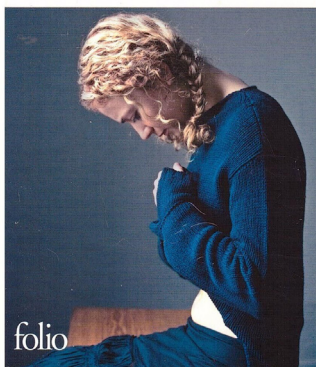
2. déchets gros et lourd
3. vache à ceinture
5. mouton rikiki
6. déchets verts de grande valeur

mots croisés



Hélène Grémillon

Le confident



Le conseil de la Librairie l'Etage

Camille reçoit toutes les semaines des lettres anonymes qui lui racontent une histoire, emplies de lourds secrets et d'amours contrariés.

Avec ce roman, Hélène Grémillon nous emmène avec elle dans la psychologie des personnages, les rendant complexes et imparfaits. La manière dont le livre est segmenté entre lettres, présent et passé, amène beaucoup à l'expérience de lecture. J'ai plongé dans ce roman tête la première et suis restée en apnée du début à la fin !

Un coup de cœur d'Ella

Hélène Grémillon, *Le confident*, Folio, 2012.

Coups de cœur

Exposition

On ne penserait pas, comme ça, mais la robotique peut faire beaucoup pour l'humain. C'est ce que raconte l'exposition « Robot » à l'Espace des inventions, à Lausanne. Il y a notamment une énigme à résoudre, en lien avec les robots. En faisant tout juste, on peut gagner un bon pour un sirop, mais pas n'importe lequel : il vous est servi par un bras robotisé. De nombreuses expériences scientifiques vous sont proposées, et c'est donc une visite très vivante. L'exposition est adaptée à tous les âges. Je vous conseille vivement d'y aller faire un tour.

Léa

Expo Robot Espace des inventions, jusqu'au 30 novembre 2024



Jeu de société



Trio est un jeu pour 3 à 6 joueurs à partir de 7 ans. Une partie dure environ 15 minutes.

Chaque joueur reçoit des cartes qu'il classe de la plus petite à la plus grande. Il y a aussi des cartes face cachée au centre de la table. À chacun leur tour, les joueurs demandent à deux autres joueurs de montrer leur plus grande ou leur plus petite carte. Ils peuvent aussi retourner une ou deux cartes au centre de la table ou révéler leur(s) plus grande(s) ou leur(s) plus petite(s) carte(s).

Si deux cartes sont identiques, le joueur peut rejouer. S'il trouve les 3 cartes identiques, il gagne ce trio.

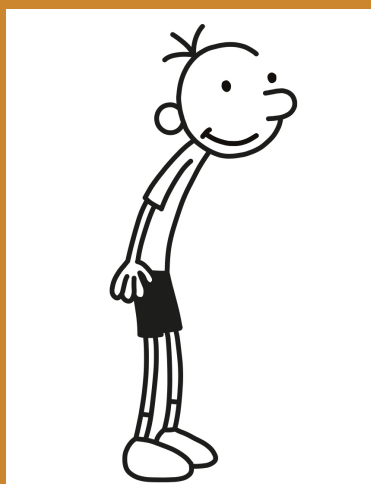
Le premier à gagner trois tris remporte la partie.

J'aime beaucoup ce jeu car il est amusant. Parfois on sait où se trouve un trio mais on ne peut pas le demander car il ne s'agit pas des plus grandes ou des plus petites cartes. Cela ressemble à un memory mais en plus rigolo. De plus toute la famille peut y jouer.

Matthieu

Trio, de Kaya Miyano, illustré par Laura Michaud, édité par Cocktail games.

Lectures



Depuis quelque temps, je suis plongé régulièrement dans la série de ce romans illustrés. L'auteur en a déjà sorti 18, moi, j'en ai déjà dévoré 10. C'est le journal de Greg, un garçon ordinaire d'environ 12 ans. Il raconte et dessine toutes ses aventures et surtout ses très nombreuses mésaventures au collège et dans sa famille. C'est très drôle et très vite lu. Il y même eu des adaptations au cinéma. Ce qui est chouette avec ces histoires, c'est qu'on se dit que si on a des problèmes, on peut toujours essayer d'en rigoler un peu.

Arsène

Le Journal d'un dégonflé, Jeff Kinney (2009-...), Seuil.

INTERVIEW

Passage éclair à la déchèterie

Texte: Lydia

Photos: Léa

Un samedi, entre le conseil de rédaction et les spaghetti, on a fait une visite éclair à la déchèterie intercommunale Onnens-Bonvillars. On a interviewé par surprise les deux employés présents: Raphaël et Jonny. N'oublions pas leurs deux autres collègues. Passez leur faire coucou à votre prochaine visite!



Raphaël compacte le carton à l'aide de la machine



Lydia écrase le carton avant de le confier à Raphaël



Parfois, c'est trop difficile, il faut découper les boîtes au couteau à pain

LBJ:
Qui travaille à la déchèterie ?

Raphaël et Jonny:
Nous sommes quatre, Didier, Carlos, Jonny et Raphaël.

LBJ:
Où vont les déchets ?

R&J:
Beaucoup sont incinérés. Certains sont recyclés : carton, papier verre, déchets verts...

LBJ:
Les gens suivent-ils les consignes ?

R&J:
Je dirais que 90% suivent les consignes. Il y a parfois des gens qui se trompent, mais généralement les gens sont très disciplinés.



Léa écrase les boîtes en fer blanc en tournant la manivelle

LBJ:
Qu'est-ce qui est le plus compliqué ?

R&J:
Nous rencontrons le plus de problèmes avec les déchets encombrants. Ce sont souvent les plus difficiles à trier, car ce sont de gros objets souvent faits de plusieurs matériaux. Les gens mettent tout ce qui leur pose problème dans la benne des encombrants, alors que c'est réservé aux gros objets (meubles, etc.). Souvent, on trouve dans la benne des choses qui devraient être dans les sacs poubelle taxés.

LBJ:
Pourquoi le Nord vaudois est-il si nul en matière de collecte des déchets ?

R&J:
Dans le Nord Vaudois, nous sommes les pires du Canton. Les gens ne savent pas trier, apparemment, et nous avons un volume de déchets plus important que les autres régions. Pourquoi ? Peut-être que les déchèteries des petites communes sont moins surveillées, moins « policées ». Il y a une approche plus décontractée que dans les centres de tri des grandes communes, ou alors c'est une question de mentalité, mais en tous cas, on peut mieux faire.



La ressourcerie, où dénicher des petits trésors

RECETTE

Muffins aux myrtilles

(les meilleurs du monde si vous les réalisez avec les myrtilles de la Gottalaz)



Préparation

Crumble : mélanger tous les ingrédients secs, ajouter le beurre et sabler la préparation, réserver.

Muffins : Préchauffer le four à 180 degrés, préparer les moules à muffins avec des caissettes en papier. Fouetter le beurre et le sucre ensemble, ajouter la vanille, puis les œufs un à un. Ajouter les ingrédients secs (farine, levure, sel) en alternant avec le lait. Ajouter les myrtilles délicatement pour ne pas les écrabouiller. Remplir les caissettes complètement et garnir avec le crumble. Enfourner pour environ 20-25 minutes.

Les muffins doivent être bien dorés. Laisser refroidir si possible. Ne jamais les mettre au frigo !

Ingrédients

Pour le crumble :

45g de farine, 2 cs de sucre blanc, 2 cs de sucre brun, ¼ cc de cannelle, 30g de beurre froid en morceaux

Pour les muffins :

105g de beurre mou, 185g de sucre, 2 œufs, 360g farine, 1 gousse de vanille, 4 cc levure chimique, ½ cc de sel, 250ml lait, 200g myrtilles



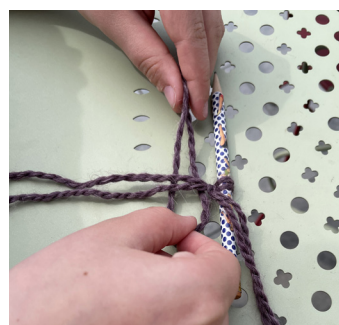
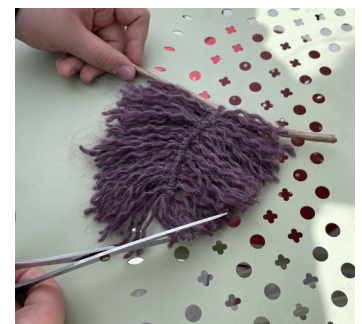
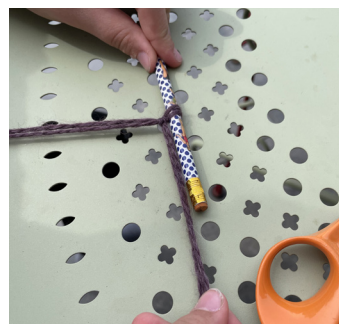
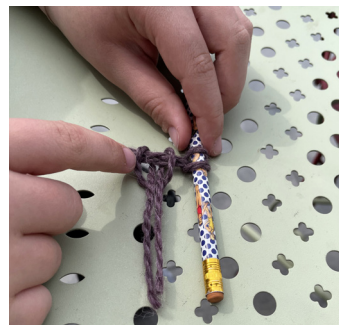
Matériel :

Laine ou coton (fil épais), ciseaux, brindille ou crayon, peigne et laque (facultatif)

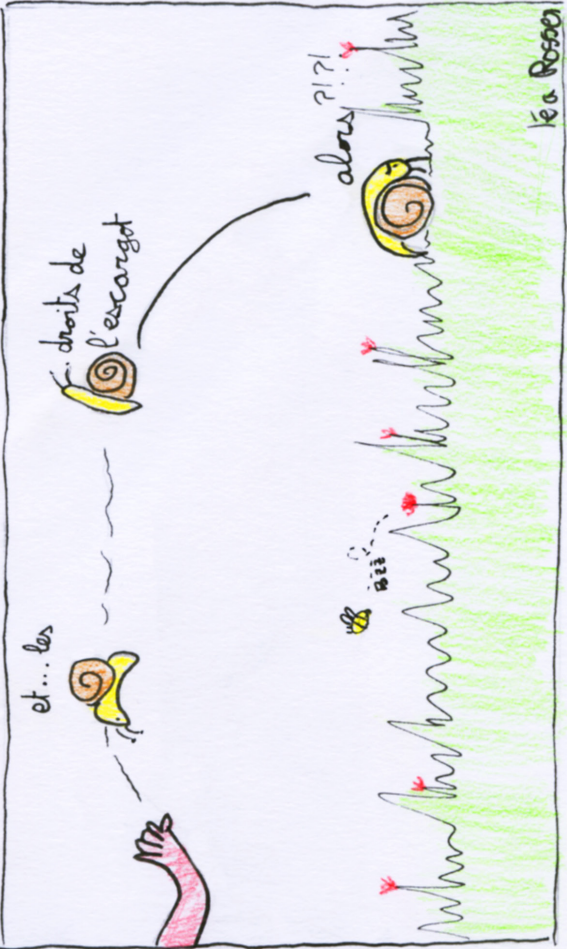
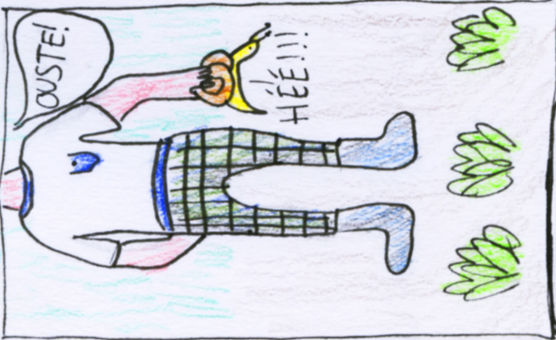
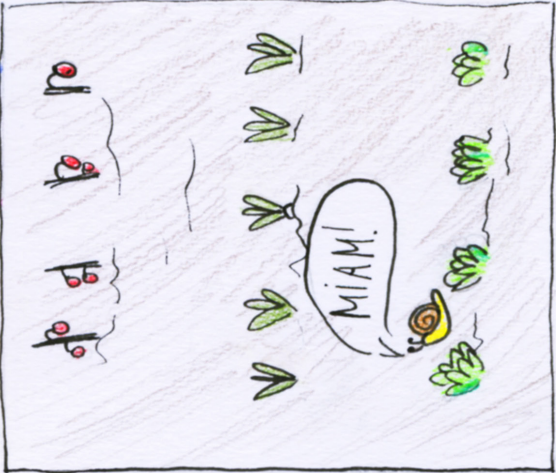


Feuille en macramé

1. Couper un brin de laine de 20-30cm. Ce sera votre fil central. Pliez-le en deux.
2. Attachez le fil à la brindille ou au crayon comme sur la photo
3. Coupez plusieurs fils d'environ 15cm et pliez-les en deux (vous devrez en couper des pareils plusieurs fois)
4. Attachez un premier fil selon la méthode qu'en 2, mais sur le fil central
5. Alternez les fils sur le fil central, une fois à droite, une fois à gauche
6. Quand votre dernier fil est aussi long que le reste du fil central, arrêtez-vous
7. Défrisez les brins de laine ou de coton
8. Observer la feuille et coupez ce qui dépasse.
9. Attachez un brin de fil assez long aux deux extrémités de la brindille.
10. Laquez à plat, des deux côtés, sur une feuille de papier



GUSTAVE L'ESCARGOT



Léa BOSSON