

Le Bon Journal

Un journal écrit à Bonvillars



Le saviez-vous ?

Jusqu'en 1976, il y avait à Bonvillars, comme dans la plupart des villages, une «bourse des pauvres», qui aidait les personnes dans le besoin. La bourse était alimentée par des dons et des héritages et il y avait un «boursier» qui s'en occupait. Cet argent soutenait les pauvres de la commune, notamment en payant leurs consultations chez le médecin du village.

Pour en savoir plus: Fontannaz-Jaquier, S., *Bonvillars. Au travers des écrits communaux*. 1997, pp. 121-123.

Janvier 2025
Numéro 7

Sommaire



3	ÉDITO
4-5	REPORTAGE à «La Région»
6	JEUX ET BLAGUES
7	COUPS DE CŒUR
8-9	INTERVIEW Kiwis de Bonvillars
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

Très chers amis du Bon Journal,

Votre accueil généreux du dernier numéro nous a permis d'envoyer 715 CHF à l'Association de proches aidants. La Sauvageraie a d'ailleurs fait en sorte que nous puissions avoir suffisamment d'exemplaires pour en vendre au Bonvijazz et au Marché aux Truffes. Un immense merci à eux !

Nous avons fini notre deuxième année de journalisme, et un peu débordé sur 2025. Cette aventure nous a fait rencontrer beaucoup de monde, des lectrices, des lecteurs, et aussi des gens qui font toutes sortes de choses passionnantes. Nous avons eu l'opportunité, ces dernières semaines, de visiter la rédaction du quotidien *La Région*. C'était très intéressant de comparer notre expérience avec une vraie rédaction. Ça nous a beaucoup impressionnés !

Nous avons aussi voyagé jusqu'en Nouvelle-Zélande, enfin presque : il y a à Bonvillars une culture de kiwis qui méritait toute notre attention.

Nous avons toujours eu envie d'organiser une rencontre avec les amis du journal, ce qui fait que nous avons décidé de nous occuper d'une fenêtre de l'Avent, le 17 décembre. Vous avez été nombreux à venir nous saluer autour d'un thé de Noël, merci de votre visite.

Matthieu a choisi l'association qui bénéficiera de la recette de ce numéro: ce sera l'association CCO-Vaud. CCO pour «Centre de Coordination Ouest» pour l'étude et la protection des chauves-souris.

On vous remercie encore une fois pour votre fidélité et votre générosité et on vous souhaite le meilleur pour cette année qui commence. Bonne lecture et restez au chaud !



REPORTAGE

Au coeur de la rédaction de La Région

En novembre dernier, on a rencontré Isidore Raposo, rédacteur en chef de *La Région*, et il nous a expliqué soigneusement son métier, et les étapes de la rédaction d'un journal. Après ces deux ans à écrire *le Bon Journal*, c'était intéressant pour nous de voir le métier en vrai et de le comparer avec notre expérience d'amateurs.



Isidore Raposo et Lola, membre discret et sympathique de la rédaction.



La journaliste Méribé Estermann nous explique sa façon de travailler. Pour son article, elle a dû enquêter.

Mille et un sujets

La journée commence à 9h avec une séance de rédaction. Les journalistes ont déjà lu la presse avant d'arriver, et ils font la « critique » de leur édition du jour. Ils peuvent voir les informations régionales qu'ils ont éventuellement loupées, et imaginer les reprendre sous un autre angle, par exemple. Ils ouvrent un agenda commun, pour voir les invitations du jour. On s'attendait à voir un énorme registre, mais ils travaillent avec un agenda classique, très pratique. Les invitations du jour peuvent être liées à des conférences de presse, des spectacles, etc. En plus de ces invitations, qui fournissent déjà beaucoup de sujets, il y a les idées qu'amènent les gens autour de la table. Isidore nous dit qu'on écrit un journal pour les lecteurs, pas pour se faire plaisir. Cela dit, si on a du plaisir, c'est encore mieux.

La base des sujets doit être leur relation à la région. Par exemple, il nous signale un sujet sur le cirque Starlight à Neuchâtel. A priori ce n'est pas le territoire de *La Région*, mais comme c'est Lorène Martin, de Champagne, qui a

réalisé les costumes du spectacle, cela fait sens d'en parler. Un autre article en préparation : le retour d'une enquête de la Cour des comptes sur les ordures ménagères. Cela concerne les lecteurs tout autant.

Nous, on imaginait qu'il était difficile de trouver assez de sujet pour une édition quotidienne, mais M. Raposo nous explique qu'il y a toujours trop de sujets, qu'il faut faire des choix. Certains sont urgents et d'autres peuvent attendre plusieurs jours, voire semaines. L'équipe réalise un chemin de fer des pages 1 à 24 : c'est le plan des sujets dans les pages. Comme ça chacun sait ce qu'il a à faire. Il y a la une, des pages d'articles, des pages publicitaires, la rubrique sport, une page jeux (comme nous !), l'agenda, programme TV, avis mortuaires, météo, horoscope, c'est très complet.

Après la séance de rédaction, certains partent en reportage, ou à une conférence de presse, d'autres écrivent leur article sur un évènement de la veille (conseils communaux, ou autres).

Des objets qui racontent le métier

Le journaliste nous a amené deux antiquités : la Paillard Baby, une machine à écrire de voyage qu'il a reçue à l'âge de 15 ans. Il la prenait avec lui partout, même aux matchs de football, pour écrire les articles directement. Une autre mallette est encore plus incroyable. Il s'agit d'une machine à traitement de texte Olivetti des années 1980, avec un coupleur de téléphone pour la transmission des articles. Cet objet pèse 15 kilos. Le téléphone portable de l'époque pesait 12 kilos et coupait toutes les 3 minutes. On est très loin du smartphone ! Quand il était correspondant romand pour le Blick, Isidore trimbalait ces outils volumineux pour transmettre ses articles « Quand la transmission était passée, on était soulagé ! ».

Question de vocabulaire:

Un pigiste est un journaliste qui n'écrit pas pour un seul journal, et qui est payé à l'article par les rédactions. On dit qu'il écrit des « piges ». Facile à piger!



I. Raposo nous montre les machines qu'il utilisait au début de sa carrière.

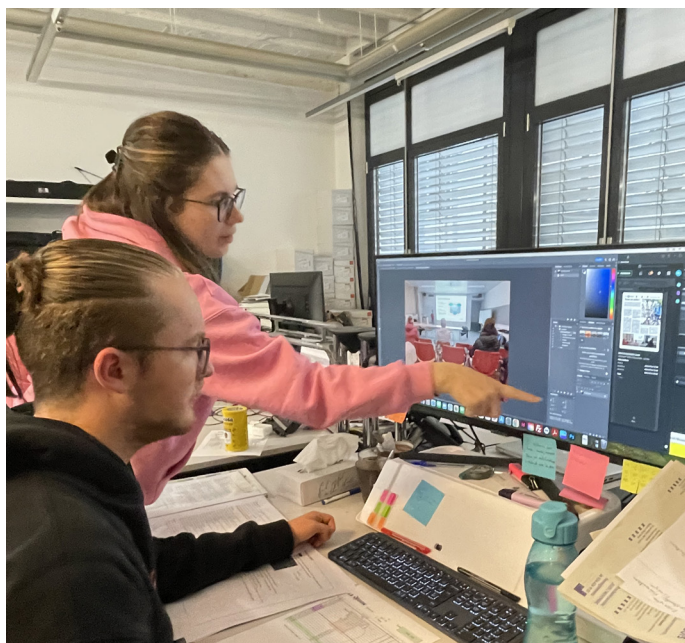
Le quotidien d'un quotidien

Le budget du journal est alimenté à 25% par les abonnements, et les 75% restants proviennent de la publicité. Sans publicité, le prix de l'abonnement serait trop élevé. Sur 3 millions de francs de budget, 1 million va dans les salaires, et plus de 600'000 CHF sont mangés par la poste. L'impression coûte environ 500'000 CHF. Les temps sont durs pour la presse écrite, entre la fermeture des rotatives de Bussigny et les problèmes de Tamedia, il faut se battre avec peu de moyens.

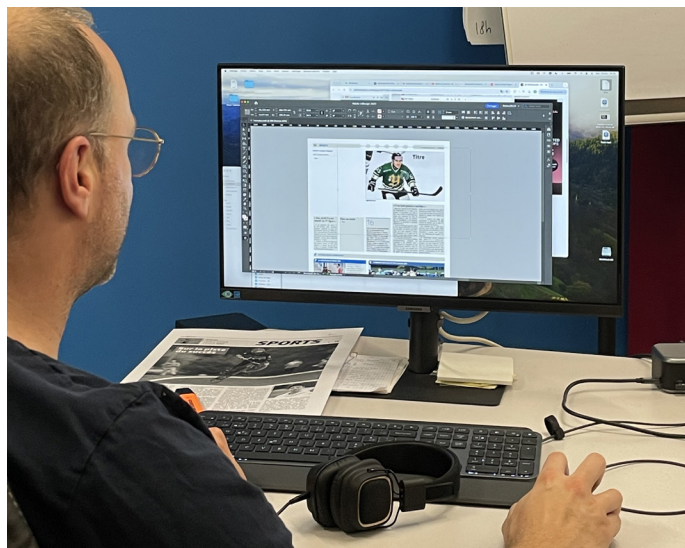
Nous rencontrons l'équipe dans le grand espace de la rédaction. Il y a deux photographes professionnels, mais les journalistes photographient aussi des sujets. Le journaliste sportif nous montre l'avancement de son article. Il gère lui-même la mise en page dans InDesign, le même logiciel que nous ! « Les lecteurs n'aiment pas les trop gros blocs de texte ». Plus tard, un confrère relira son article, lui fera des corrections, puis une correctrice prendra le relais.

Il y a deux formats : le petit journal qui est un format dit *tabloïd* et celui qu'on appelle *brochit*, ou *berlinois*, qui est la version avec les grandes pages, qu'on reçoit en tous ménages le jeudi, par exemple. Des médiamaticien.nes revoient toutes les pages du point de vue de la mise en page, des couleurs, etc. avant d'envoyer chez l'imprimeur. Deux commerciaux sont chargés de vendre les espaces publicitaires. En tout, il y a 15 employés, mais il faut ajouter à ça des pigistes (voir encadré). Le bouclage du journal, pour l'envoi à l'impression, se fait à 19h en semaine (20h30 maximum pour la graphiste). Le dimanche, les matchs tardifs repoussent le délai d'une heure.

M. Raposo dit que pour être journaliste, on doit l'être 24 h sur 24, sans forcément travailler tout le temps. Il fait être curieux et vigilant à plein temps. D'ailleurs il repart, à une conférence de presse à Vallorbe, en laissant son équipe travailler à l'édition de demain.



Les deux médiamaticien.nes revoient les pages envoyées par les journalistes et travaillent sur le fichier qui sera envoyé à l'impression.



Le journaliste sportif met son article en page sur InDesign, comme tous les autres contributeurs.

Jeux et blagues

Deux escargots se baladent sur une plage et croisent une limace.
- Oups, demi-tour ! Nous sommes sur la plage des nudistes.

Un oisillon demande à sa mère :

- Maman, quand tu as appris à voler, qu'est-ce que tu as trouvé le plus dur ?

- Le sol.

Comment les abeilles communiquent-elles entre elles ? Par e-miel.

Deux cure-dents se promènent dans la forêt. Un hérisson passe à côté d'eux. Un des cure-dents dit à l'autre :

- Je ne savais pas que le bus passait par ici !

Depuis quand les autruches plantent-elles leur tête dans le sol ? Depuis que les taupes ont acheté des téléviseurs.

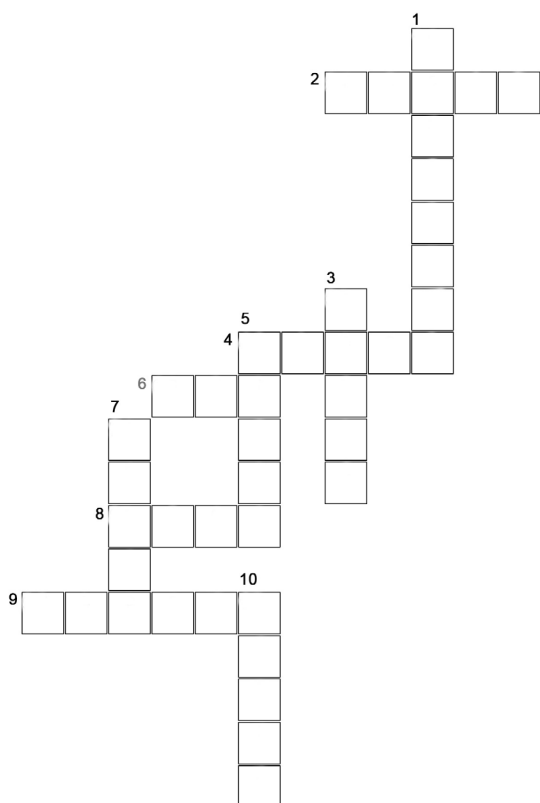
Pourquoi les mamans kangourous détestent-elles les jours de pluie ? Parce qu'alors les enfants jouent à l'intérieur.

Mots cachés

conseil
gazette
imprimerie
magazine
papier
programme
quotidien
région

éditorial
horoscope
journaliste
météo
presse
publicité
rédaction
reportage

mots croisés



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

Horizontal

2. température basse
4. se forme quand l'eau gèle
6. sport d'hiver pratiqué sur la neige
8. engin pour glisser sur la neige
9. crystal de neige

Vertical

1. figure de neige en forme d'homme
3. chaussure pour glisser sur la glace
5. dépôt de glace sur les surfaces froides
7. abri de neige des Inuits
10. tombe du ciel en hiver

Coups de cœur

Les Cahiers d'Esther



J'ai lu les deux premiers volumes des Cahiers d'Esther, par le dessinateur Riad Sattouf. C'est comme le journal intime d'une petite fille, Esther, des anecdotes parfois drôles, et aussi des choses qui font réfléchir. Esther grandit dans chaque cahier. J'ai lu celui de ses 10 ans, puis celui de ses 11 ans, mais l'histoire va jusqu'à ses 18 ans. A chaque fois, l'héroïne nous montre comment elle comprend le monde, sa vie de famille, ses aventures à l'école, etc. Les dessins sont en noir et blanc, mais il y a toujours deux couleurs utilisées dans les planches, pour mettre des ambiances ou des détails en évidence. J'ai trouvé ça très beau.

Lydia

Allary Editions, 2016-2024

Le conseil de la Librairie l'Etage

A l'image d'une météo automnale variée, voici un court texte hybride oscillant entre la littérature, le témoignage et le récit anthropologique.

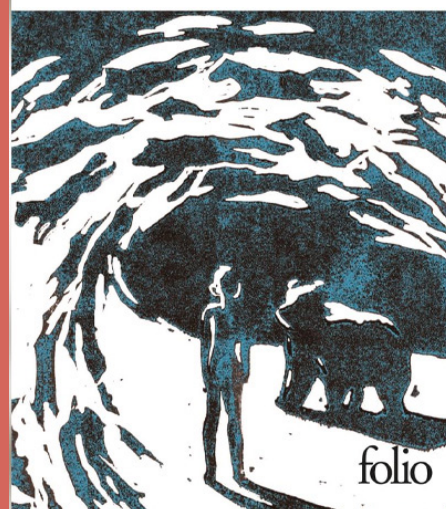
Très impressionnée et touchée par l'expérience époustouflante vécue par Nastassja Martin, j'ai aimé la suivre dans tous ses chemins de convalescence, qu'ils soient physiques ou symboliques, proches de son terrain d'étude professionnel, puisqu'elle est anthropologue spécialiste des peuples du Grand Nord.

J'espère que tout comme moi, ce livre vous fera voyager tant au loin là-bas qu'à l'intérieur de vous-même.

Un coup de cœur de Céline.

Croire aux fauves – Nastassja Martin – Folio

Nastassja Martin
Croire aux fauves



Cultivateurs de vitamines!

Juste après le Nouvel An, nous avons rendu visite à André Jaquier, qui cultive des kiwis depuis 2017 dans sa ferme de Bonvillars. La ferme d'André, Judith, Corey et Jaede produit des pommes-de-terre, de la vigne, des céréales et des betteraves. Le fruit vert est le dernier arrivé dans la production. Pourquoi parler du kiwi en hiver ? Parce que sa récolte a lieu à la fin de l'automne et que c'est un fruit plein de vitamines, notamment la précieuse vitamine C qui nous donne de l'énergie pour traverser l'hiver.



LBJ: Quand avez-vous commencé la culture des kiwis ?

André Jaquier: En 2017, nous avons planté 580 arbres de la variété Summer.

LBJ: Quand et comment se passe la récolte ?

AJ: Fin octobre, normalement. Il faut que les fruits aient suffisamment de sucre. Précisément 7,5 brix. Après la récolte, les kiwis passent environ un mois dans une chambre froide à 0 degré, pour qu'ils mûrissent. On les sort une semaine avant consommation.

LBJ: Quelles sont les spécificités de la culture du kiwi ?

AJ: Il faut un plant mâle pour 10 plants femelles. On taille les arbres en hiver. Sinon il faut un sol pas trop alcalin, ce qui pose un peu problème à Bonvillars, mais on arrive à gérer quand même la culture. Les plants mettent 3 à 4 ans pour produire. Il faut aussi qu'ils aient des structures auxquelles s'accrocher. Ici on n'utilise pas de produits chimiques, la taille est le seul soin qu'on apporte.



André Jaquier devant la culture de kiwis

Les délicieux kiwis de la famille

Jaquier sont en vente dans leur self-service, à côté des pommes-de-terre.



LBJ: Quels sont les plus grands risques pour la culture ?

AJ: Ils ne sont pas attaqués par des ravageurs, mais il existe des bactéries qui peuvent poser de grands problèmes. En Italie, beaucoup de plantations ont été détruites comme ça.

LBJ: Où vendez-vous vos fruits ?

AJ: Dans quelques selfs de la région. On ne souhaite pas les distribuer dans des grandes compagnies, car cela implique une importante chaîne d'emballage, etc. Ce n'est pas ce qu'on vise.

LBJ: Quel conseil donneriez-vous pour que des kiwis encore durs mûrissent plus vite ?

AJ: Les placer à proximité d'autres fruits, qui dégagent de l'éthylène (un gaz naturel qui accélère la maturation). La pomme, par exemple, en dégage beaucoup.

La focaccia

La focaccia peut être aromatisée à tout ce que vous voulez, elle fait un super apéritif, ou une base pour de délicieux sandwichs. Garnissez-la d'herbes, d'olives, de jambon cru, d'une purée de tomates séchées, soyez créatifs!



Comment c'est fait (pour 2 grandes plaques):

1kg farine et 5 cc de sel (on a utilisé de la farine de blé et d'épeautre d'Onnens)

2/3 de cube de levure

7dl de liquide environ dont un oeuf, un bon demi-dl d'huile d'olive, 1 cidre ou une bière, de l'eau et même du lait si vous voulez.

Délayer la levure dans le liquide, verser sur la farine et mélanger, pétrissez un peu. La pâte doit être molle. Laisser gonfler 1 à 2h au chaud, puis étendre sur deux plaques. Laisser gonfler encore 30 minutes sous des linges propres.

Chauffer le four à 220 degrés (avec vapeur, encore mieux!), arroser généreusement d'huile d'olive, de gros sel et de romarin frais, ou toute autre garniture, plonger les doigts pour faire des petits cratères, enfourner pour environ 20 minutes, mais attention, il faut surveiller la cuisson!

11

GUSTAVE L'ESCARGOT

