



# Le Chavannus

notre journal – votre actualité – des textes – notre histoire

## ÉDITORIAL

La COVID a magnifié nos yeux.

Les yeux sont le miroir de l'âme, dit-on souvent. La crise sanitaire qui semble nous faire ses adieux a redonné tout son sens à cette citation. En effet, le port du masque nous a privé de visage pendant plus d'une année. En lieu et place des joues, du nez, de la bouche, du menton, nous avions un masque couvrant les trois quarts du visage. Et qu'est le visage sinon la vitrine de l'être humain. Celle qu'on veut bien présenter à nos proches, à un inconnu auprès duquel on cherche à faire bonne figure, à ceux que l'on croise dans la rue ? Ce visage, on l'embellit, on le rend à notre goût, aidé en cela par les cosmétiques dont les ventes ont du reste dégringolé pendant la crise. Du coup, la fonction collatérale de la chevelure et de la barbe s'est estompée. Finie aussi la facilité qu'on avait de déceler la joie, la contrariété, la crispation, la douleur, la sérénité ou encore la colère grâce à l'expression du visage.

Tout naturellement, les yeux qui jouaient déjà un rôle important dans cette transmission de sentiments ont pris le relais de fort belle manière. Que de fois n'avons-nous pas deviné derrière des yeux qui se plissent ou s'illuminent un large sourire. Et qu'en est-il de ce sentiment d'inquiétude perçu à travers des yeux légèrement embués ?

Là où nous étions habitués à utiliser nos yeux pour voir, nous avons compris qu'on pouvait s'en servir pour écouter et entendre des messages aussi distincts sinon plus audibles que des paroles. Nous avons aussi appris à inventer de nouvelles expressions pour exprimer ce qu'en temps normal des joues rougies ou une bouche dubitative pouvaient signifier. Nous avons enfin appris à plonger furtivement dans des yeux croisés au hasard de nos allées et venues et avons été surpris d'y découvrir parfois de charmants paysages. Ce langage des yeux que l'on croyait réservé aux amoureux a envahi l'espace public avec d'autant plus de facilité qu'il n'avait pas besoin de traduction. Espérons que ce langage universel aura contribué à nous rapprocher et à nous redonner le goût du vivre ensemble.

Alors que nous sortons de la crise, n'oublions pas les acquis de cette parenthèse durant laquelle nous n'avions que nos yeux pour communiquer là où les mots n'avaient pas leur place. Puis, retournons à nos vies d'avant, enrichis et meilleurs que nous ne l'étions il y a un an.

Avant de clore cet éditorial, la rédaction est attristée par le départ vers une autre région d'une collaboratrice précieuse au Chavannus. En votre nom à tous, nous lui disons merci pour son dévouement, son amitié, son attachement à la commune et sa discrétion qui forçait l'admiration. Bon vent chère collègue et mille mercis.

Sur ce, faisons un clin d'œil à ce bel été qui nous ravit déjà et profitons-en tous.

La rédaction

## CELA ARRIVERA DEMAIN

**3 juill. - 22 août** Vacances scolaires

**1er août** Fête nationale à Bogis-Bossey

**12 septembre** La Chavannaise

**26 septembre** Votations fédérales

L'été - 21 juin à 5h32



## SOMMAIRE

- Page 2 Marc Bornet: fin de parcours municipal Élections communales
- Page 3 Fondation Pro-Xy
- Page 4 Changement parmi nos rédacteurs
- Page 5 Les recettes de Sandra autour du pain
- Page 6 Dans nos jardins: le maïs
- Page 7 Jadis et maintenant - Il y a 50 ans
- Page 8 Dans nos poubelles: les huiles minérales



## FIN DE PARCOURS MUNICIPAL POUR MARC BORNET

23 ans et demi ! Quel engagement ! Combien de lundis studieux, combien de dossiers complexes, combien de rendez-vous urgents, il ne les a pas comptés ! Pendant toutes ces années, Marc Bornet a été fidèle au poste, membre de la Municipalité du village qui l'a vu naître.

Arrivé à l'âge de la retraite, avec la satisfaction du devoir accompli, il décide de ne pas se représenter pour la prochaine législature. Son départ laissera un grand vide : son regard clair et bienveillant, sa connaissance de l'historique de la commune vont manquer et c'est une page qui se tourne, il n'y aura plus d'agriculteur représenté dans l'exécutif de Chavannes-de-Bogis.

Elu donc pour la première fois en 1998, Marc entre en fonction en même temps que deux autres collègues, Markus Kammermann et Jean-Pierre Vulliet. Ils sont accompagnés pendant encore quelques mois par Marie-Claire Vallancien, avec Madeleine Théraulaz au poste de syndic. Par quatre fois ensuite, il remet son mandat en jeu et il est brillamment réélu.

L'intérêt pour la chose publique est bien ancré dans la famille : Le grand-père de Marc fut syndic, son père Jean-Jacques municipal et son fils Yves est membre du conseil communal.



Marc Bornet a gardé le même dicastère pendant toute la longueur de son engagement : les travaux publics. Cela signifie s'occuper de l'entretien des routes et chemins, de la signalisation, de l'éclairage public, de la voirie. Pendant les premières années, il y avait aussi le réseau d'eau, les égouts, la station d'épuration, tâches maintenant reprises par les SITSE, mais Marc y siège comme membre du comité de direction, responsable du réseau de distribution de l'eau potable.

Ces fonctions lui ont permis de faire de multiples rencontres intéressantes, de côtoyer des personnes et des entreprises d'horizons variés, ce qui l'a passionné. « Cette fonction est tellement enrichissante », s'exclame-t-il au moment de refermer son agenda.

Parmi les réalisations qui l'ont marqué, il y a la déchetterie intercommunale, la traversée du village, la construction de l'école, de la voirie, la transformation de l'auberge, la création d'appartements dans l'ancien bâtiment poste-banque.

Des regrets ? L'échec de la fusion, la stagnation de la déchetterie qu'il aurait voulu voir évoluer. Il constate que les mesures d'éloignement social liées au COVID ont assombri la dernière année de son mandat.

Ce n'est pas un homme à se lamenter, Marc se réjouit d'occuper dorénavant ses loisirs à travailler le bois dans son atelier, à voyager avec son épouse si la situation sanitaire le permet et à s'occuper de ses petits-enfants. Qui a déjà vu Jules sur le tracteur de son grand-père n'en doutera pas un seul instant !

Nous sommes très reconnaissants pour l'engagement de cet homme et lui adressons, en même temps que ces remerciements, nos félicitations pour les tâches accomplies et nos vœux pour les années à venir.



## ÉLECTIONS COMMUNALES (SUITE)

Le scrutin du 25 avril a été annulé. En effet, suite à la seule candidature d'Alain Barraud au poste de syndic, celui-ci a été élu tacitement.

De même, suite à la seule candidature de neuf citoyens pour les neuf postes de suppléants pour le Conseil communal, ceux-ci sont élus tacitement. Il s'agit de Mesdames et Messieurs Helfand William, Bornet Nicole, Stampfli Pierre, Konate Ballou Marie-Laure, Long Yannick, Del Rizzo Sébastien, Deiss Christophe, Zen Ruffinen Isabelle et Léchault Gérald.

## FONDATION PRO-XY

### Soutien aux proches aidants

En Suisse près de 20% de la population est proche aidante et 60% travaillent. Le temps consacré à un proche impacte l'équilibre entre sphère professionnelle et privée. Pour les soutenir, la fondation Pro-XY, active dans le territoire de Nyon – Terre Sainte depuis 2015, 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 Nyon – Terre Sainte vous propose l'aide nécessaire durant quelques heures au rythme de vos besoins.

### Par qui ?

10 intervenants, habitant le district de Nyon, 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 chacune, tant sur le plan physique et émotionnel, que sur le plan spirituel, culturel et social.

fondation  
**PROXY** la fondation  
suisse pour les  
proches-aidants



### Comment faire appel à Pro-XY ?

Il suffit d'appeler la coordinatrice régionale (079/858 52 51) 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.



Fondation Pro-XY

Antenne Nyon – Terre Sainte

nyon-terresainte@pro-xy.ch

Elvira Rölli

079 858 52 51

www.pro-xy.ch



## ÉLAGAGE DES HAIES - RAPPEL

La Municipalité rappelle qu'en bordure des routes et chemins publics, les haies doivent être émondées et les arbres élagués. Ce travail doit être exécuté le plus rapidement possible, dernier délai le 31 juillet 2021.

Voir Le Chavannus N°77 (été 2020) p.8

## REVUE DE FIN DE LÉGISLATURE

Nous vous faisons miroiter un spectacle prévu au début du mois de juin. Celui-ci a malheureusement été annulé : constatant à fin avril que les répétitions de chants ne pouvaient avoir lieu suite aux restrictions sanitaires et que seuls 50 spectateurs pouvaient assister à une manifestation à l'intérieur, les organisateurs ont préféré renoncer plutôt que présenter un travail inabouti. Les acteurs qui, de leur côté, avaient répété leur texte par « Zoom » pendant plus de 3 mois en étaient bien dépités eux-aussi. Des représentations en novembre auraient perdu tout leur sens, les péripéties de la législature étant dès lors de l'histoire trop ancienne. A refaire dans 5 ans ? La question est posée !

## DÉPART D'UNE RÉDACTRICE



Fidèle au poste depuis de nombreuses années, Christiane Jones a quitté notre commune en mai dernier et donc son rôle de co-rédactrice du Chavannus. L'empathie qu'elle manifestait lors des rencontres avec ses concitoyens et sa plume alerte pour rédiger vont nous manquer. Nous lui souhaitons autant de plaisir dans les contacts qu'elle créera dans son nouveau lieu de résidence qu'elle en avait à Chavannes.

Mais...il nous manque dès lors des personnes disposées à écrire, quatre fois par an, un texte pour notre journal. Intéressés ? Contactez-nous pour plus de précisions !



## DÉCORATIONS PASCALES 2021



Bravo à la Société de développement.



## CONSTRUCTIONS DE MINIME IMPORTANCE - RAPPEL

Certaines constructions, notamment l'installation de toutes sortes de piscine dès 5 m<sup>3</sup> (hors-sol y compris), tout comme les cabanes de jardin, vérandas, velux, panneaux photovoltaïques, places de stationnement pour trois voitures, fontaines, cheminées extérieures, etc. sont exemptées d'enquête publique.

Ces objets sont néanmoins subordonnés à la présentation d'un dossier à la Municipalité, en vue d'une consultation publique simplifiée (Procédure 72d).

Ainsi donc, avant le début de toute construction ou aménagement extérieur, veuillez consulter le site internet communal [www.chavannes-de-bogis.ch](http://www.chavannes-de-bogis.ch), ==> 'Directives diverses' ==> 'Règlements divers' ou prendre contact avec l'administration communale.

Commune de Chavannes-de-Bogis

Route de la Sallivaz 3

1279 Chavannes-de-Bogis

Tél. +41 22 960 75 00

greffe@chavannes-de-bogis.ch

## LES RECETTES DE SANDRA : Le pain et le levain

### Le levain

Pour cette recette vous aurez besoin de :

- un bocal en verre d'1l
- un petit torchon
- un élastique
- 50g de farine complète
- 300g de farine mi-blanche
- 350ml d'eau tiède
- 20g de sucre

Préparation :

**J1:** Mélangez 50g de farine complète avec 50ml d'eau tiède dans un grand bocal tiède (préalablement stérilisé: 15min dans une casserole d'eau ébouillante) et laissez reposer sous un torchon 24h à température ambiante (en hiver, sur un radiateur ça va plus vite).

**J2:** Mélangez 100g de farine mi-blanche avec 100ml d'eau tiède et le sucre. Ajoutez à la préparation du 1<sup>er</sup> jour, mélangez et laissez reposer à nouveau 24h.

**J3:** On peut déjà voir quelques bulles sur le mélange de la veille. Mélangez 200g de farine mi-blanche avec 200ml d'eau. Ajoutez à la préparation précédente et mélangez. Laissez reposer 12h sous le torchon. Le levain aura commencé à naître (augmentation du volume\*, bulles) et pourra commencer à être utilisé. Comme il est vivant, j'ai décidé de lui donner un petit nom en plaçant un scotch à son niveau (cela me permet surtout de voir s'il a gonflé!)

Utilisation :

Je vous conseille d'attendre et de le nourrir encore quelques jours avant de l'utiliser, car plus le levain est jeune, moins il y aura de chance que votre pain lève. Il est conseillé de servir le levain lorsque celui-ci a gonflé. Il faudra donc le nourrir et le placer proche d'une source de chaleur 1h environ avant de le servir. (Attention, si le bocal est trop petit, le levain peut s'en échapper lorsqu'il gonfle !)

Conservation :

Le levain se conserve à température ambiante dans un bocal fermé non hermétiquement (posez simplement le couvercle sur le pot sans le fermer). Si vous l'utilisez plusieurs fois dans la semaine, nourrissez-le en ajoutant la quantité prélevée (par exemple pour 150g de levain prélevé, ajoutez 75g de farine mi-blanche et 75g d'eau). Si vous ne l'utilisez pas pendant quelques jours, laissez-le au frigo et réactivez-le avant utilisation en le laissant revenir à température ambiante et en le nourrissant.



### Le pain (au levain)

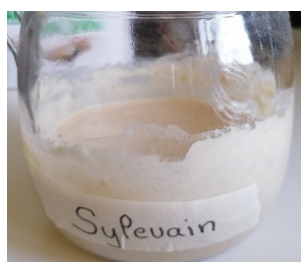
Pour cette recette vous aurez besoin de :

- un saladier
- un bol
- une cuillère en bois
- un torchon
- une plaque et un four
- une coupelle d'eau
- 500g de farine
- 150g de levain
- 10g de sel
- ~ 300ml d'eau tiède

Préparation :

Dans le saladier, mélangez la farine (blanche, mi-blanche ou complète), le levain et l'eau avec une cuillère (gardez un peu d'eau pour ajuster en fonction de l'absorption de la farine). Ajoutez le sel en dernier et pétrissez (vous pouvez également y ajouter quelques graines) jusqu'à la formation d'une boule souple pendant 15min environ sur un plan de travail fariné (la pâte doit être élastique quand on l'étire). Laissez reposer la pâte 1h sous un torchon. Puis pétrissez en enfonçant les doigts dans la pâte, étalez-la et tapez une dizaine de fois de suite. Vous pouvez faire une seule boule ou la diviser et la façonner selon vos goûts. Pour décorer votre pain de graines, humidifiez-le avec un pinceau mouillé (ou le doigt) et saupoudrez de graines. Laissez reposer 4h minimum.

Préchauffez le four à 250° avec un récipient d'eau en bas du four. Faites quelques incisions au couteau et saupoudrez de farine. Enfourez et baissez à 230°. Cuire 25min pour une baguette et 35min pour une grosse boule.



Les recettes du pain et du levain sont inspirées de «La cuisine d'Annie», mais il existe de nombreuses façons de faire. À vous de faire vos propres recherches et expériences !

## DANS NOS CHAMPS : le maïs

Le maïs, une plante millénaire

Depuis son importation en Europe par Christophe Colomb, au XVI<sup>e</sup>-ème siècle, le maïs a connu mille et une déconvenues dans notre continent avant d'aborder depuis quelques années une période de réhabilitation amplement justifiée. Implanté depuis si longtemps dans nos champs, il fait naturellement partie de notre paysage et de notre visuel saisonnier à tel point que nous nous soucions peu de connaître son histoire, son cycle de vie, ses points forts et les défis qu'il représente. Il ne serait donc que justice de nous intéresser pour une fois à cette plante qui était déjà de notre monde il y a 9000 ans, qui demeure la plus cultivée au monde avant le riz et le blé et qui a pour aïeule la téosinte, un petit épi rabougri de quelques grains. Signe d'abondance et de vie, cadeau des dieux selon les premiers peuples amérindiens installés au Mexique qui la cultivaient, le maïs a traversé le temps et les océans pour s'installer graduellement, durablement partout.



Comme toutes les plantes qui se sont données pour objectif d'alléger le dur labeur des humains, le maïs se cultive en relativement peu de temps, soit d'avril à septembre. Son apparence particulière qui donne l'impression qu'elle niche ses épis sous ses aisselles en les protégeant d'une barbe tendre et de couches de feuilles enveloppantes est si étrange quand on y pense mais on n'y prend garde.

Fait ignoré de beaucoup, le maïs compte environ 3000 variétés dans le monde. Ses grains peuvent être couleur jaune, blanc, rouge ou bleu. Le typique «mote» des Amériques aux grains aussi gros que des noisettes aplaties et à très faible teneur en sucre surprend généralement les touristes tant par son apparence que par son goût plus proche de la pomme de terre.



Appelé blé d'Inde, d'Espagne, de Turquie ou encore de Barbarie au gré des pays qui le découvraient, chacun aura tôt fait de comprendre la dimension universelle de cette plante résiliente, riche en fibres, en glucides et en minéraux qui n'a presque pas de prédateurs si ce n'est les corbeaux et autres volatiles friands de la saveur de ses grains sans compter les mauvaises herbes qui s'en prennent à elle au moment où elle est le plus fragile. Une terre fertile et bien aérée, de l'eau, voilà résumées les exigences de notre plante.

En Suisse, le maïs a occupé 60'000 hectares de terres et produit 810'000 tonnes de cette céréale en 2016 sans que ceci ne couvre la totalité des besoins de notre pays. Pour pallier cette lacune, comme beaucoup de ses voisins, elle importe du maïs en sus de sa production locale. Comme c'est le cas chez ses voisins européens, la variété fourragère (maïs ensilage) destinée à l'alimentation des animaux prend le dessus sur celles destinées à la consommation (maïs grain).

Souvent décrié pour sa voracité en eau et l'impact de sa production sur le phénomène d'érosion hydrique, il faut néanmoins rendre justice au maïs en rappelant les nombreux avantages qu'il présente. En effet, il génère du biocarburant qui entre désormais dans la composition des essences. Il constitue la matière première pour la fabrication des bioplastiques qui viennent avantageusement remplacer les sacs de courses d'origine plastique de même que les sacs à sapin que tout le monde s'empresse d'acquérir comme pour se racheter une bonne conscience écologique. Il entre dans la composition de détergents et lessives en remplaçant les phosphates, ce qui limite la pollution des eaux. De surcroît, il est facile à cultiver et exige relativement peu de traitements. Enfin, il constitue un moyen efficace et relativement peu coûteux de sauver des millions de vies de la famine aux quatre coins du monde.

La facilité de production de cette céréale et l'engouement des grands groupes alimentaires et de nombreux pays pour la production de maïs génétiquement modifié sont un sujet d'inquiétude pour beaucoup et d'espoir pour d'autres qui laisse libre court à des points de vue pour l'heure irréconciliables. Bien que les OGM soient interdits en Suisse, certains produits d'importation peuvent en contenir. Il y a là matière à exercer une vigilance de tous les instants, qui pourrait commencer par un art consommé dans le devoir que nous avons de nous informer par tous les moyens légaux disponibles puisque les étiquettes hélas n'offrent qu'une parade limitée.

En effet, outre les corn-flakes du matin, le maïs frais ou en boîte ou encore la farine et la polenta qui ne font aucun mystère de la présence de cette céréale, il y a un maïs que l'on dit caché qui se retrouve dans une multitude de produits de consommation courante issus pour l'essentiel de l'industrie alimentaire, biochimique, cosmétique et pharmaceutique; Confiseries, sauces et liants, galettes, chips, produits cosmétiques, couches pour bébés, litières pour chat, sodas, médicaments et vaccins, produits lactés, plats cuisinés et production d'énergie à partir de la biomasse. La liste semble infinie.

Retenons que cette plante née il y a neuf millénaires à des milliers de kilomètres de nos vertes campagnes et de nos champs est désormais une plante bien de chez nous !

Alors en grains, soufflé, jaune, blanc, rouge, bleu ? Voilà qui ressemble fort à une invitation à plus d'investigation si affinées.



## JADIS ET MAINTENANT



La ferme Bornet a été démolie et reconstruite en 1959 par Jean-Jacques Bornet, le père de Marc.

En 1965, la ferme et le rural ont été détruits par un incendie.

La photo de gauche a été prise entre 1982 et 1983. Depuis 2004, elle n'abrite plus de bétail.



## C'ÉTAIT HIER - IL Y A 50 ANS

### Municipalité du 3 mai 1971

- Le service fédéral de l'hygiène publique à Berne organise deux cours de 'désinfecteurs', ceci afin de pouvoir lutter efficacement en cas d'épidémies.
- Le plan de quartier Plancherel (Es champ au Baud) présenté début 1970 est finalement refusé.
- Quartier sud de l'autoroute : un plan directeur pourra être prévu à la condition de ne pas exagérer l'utilisation du sol.
- Des chiens rôdent dans le village. L'employé communal devra demander à leurs propriétaires de les tenir attachés.

### Séance intercommunale (Chavannes-de-Bogis - Bogis-Bossey) du 21 juin 1971

Après des avant-projets présentés en 1965, le projet de station d'épuration intercommunale se précise. Un terrain en bordure de la Versoix est choisi. L'entretien sera payé par les deux communes sur la base des apports d'eau et le nombre de foyers. Les études plus précises se poursuivent.

### Municipalité du 5 juillet 1971

- A la suite de mises à l'enquête au 'Crêt de Marche', l'Etat s'oppose à toutes sorties sur la RC2. Il est donc temps de savoir si le projet de faire passer la route cantonale au-dessous du cimetière est réalisable (projet datant de 5 ou 6 ans). D'ici peu, la RC2 pourrait devenir une route communale !
- Appellation du giratoire de l'autoroute : les autorités fédérales doivent statuer sur les nombreuses demandes d'appellation de cette jonction.
- Un terrain de jeux devrait être prévu pour que 'les enfants du village puissent s'ébattre librement'. Le terrain de sports du collège (actuel préau de l'école) sera aménagé avec des petits buts et un grillage le long de la RC2 pour que les ballons ne roulent pas sur la RC2.

Pour rappel, aucun Conseil général entre le 15 décembre 1970 et le 20 août 1971.

## DANS NOS POUBELLES : les huiles minérales

### Qu'est-ce que c'est ?

Une huile minérale est un mélange issu de la distillation de certains combustibles fossiles (pétrole, charbon...), à distinguer des huiles végétales.



Les huiles ont longtemps servi à l'éclairage (lampe à huile).

Elles servent essentiellement comme lubrifiants des organes mécaniques des machines et des moteurs.

L'huile minérale est utilisée dans les transformateurs électriques haute puissance.

Elles sont parfois utilisées afin de refroidir un microordinateur (PC aquarium): le PC est immergé dans un aquarium rempli d'huile minérale.

Certaines huiles minérales sont utilisées en cosmétique. Elles empêchent d'autres ingrédients actifs de pénétrer dans la peau.

En résumé, ce sont donc des huiles hydrauliques, de moteur, de transmission et de lubrification.

### Ce qui se passe chez nous :

400 kilos d'huile minérale ont été récoltés en 2020 à la déchetterie et amenés chez Cridec à Eclépens.

Les huiles minérales non-contaminées vont être recyclées comme huiles minérales. Les émulsions sont séparées dans l'eau et le pétrole, ce dernier est utilisé comme combustible. Les huiles contaminées et polluées avec du PCB sont éliminées dans un traitement à haute température.



### Que faut-il amener à la déchetterie ?

Ce qu'on peut y mettre :

- Les huiles de machines, des tondeuses, des motos et des véhicules en général.

Ce qu'il ne faut pas mettre :

- Du mazout, de l'huile végétale, des mélanges d'huile avec des solvants.

Les PCB hautement toxiques (polychlorobiphényles) ont été utilisés jusqu'aux années soixante-dix comme additif dans des radiateurs à huile électriques, les condensateurs et les transformateurs et peuvent survenir dans les appareils plus anciens. En aucun cas, il peut être mélangé avec de l'huile minérale classique.

### Ce qu'on peut faire...

Utilisez les huiles minérales de haute qualité avec une longue durée de vie et des machines et équipements qui ont une faible consommation d'huile. Surtout, n'utilisez pas l'huile usée comme combustible.

En cas de doute, ne surtout pas hésiter à questionner le personnel surveillant la déchetterie !



## LE JOURNAL DE CHAVANNES-DE-BOGIS

Ont participé à l'élaboration de ce numéro :

- Geneviève Thévoz
- Alice Ouedraogo
- Les co-rédacteurs

Mise en page : Sandra Bornet

Le prochain numéro paraîtra au début de l'automne.

Délai pour vos articles et réactions : 20 août 2021

Tirage : 650 exemplaires

À disposition au greffe communal

**L'automne - 22 septembre à 21h21**

Contact : lechavannus@hotmail.ch