

Sommaire

	Pages
Le destin de deux femmes étonnantes	2
Editorial	3
Rubrique officielle	4-5
Saison des champignons	6-7
Lettre ouverte aux Boussinois et Boussinoises	8

Septembre 2007 No 34

BOUSSENS INFOS



Troc de Boussens

Au foyer de la grande salle
samedi 29 septembre de 10h30 à 14h30

Comme d'habitude, l'aide de bénévoles serait très appréciée.

Renseignements auprès de
Dominique Hagen 021 731 58 03
ou de Janine Berger 021 731 47 51.



Fenêtres de l'Avent

*Illuminons notre village
tous les soirs de décembre !*

*Participons nombreux au calendrier de
l'Avent, avec ou sans verrees,
individuellement ou en groupe.*

*Inscriptions et renseignements
chez Françoise Gaudard 021/731 1213
jusqu'au samedi 17 novembre*



MARCHE DE LA COURGE ET ARTISANAL BOUSSENS

A la ferme
chez Françoise

Samedi 29 septembre 2007
de 9h à 17h



Buvette
Restauration
chaude



Soupe à la
courge

Gâteau

Animation musicale



«Oh ! quelle reconnaissance j'éprouve envers ceux qui ont su exprimer leur pensée et n'ont pas hésité à nous la laisser, comme le sillage d'un navire déjà sous l'horizon, mais qui permet à ceux qui le suivent de contrôler leur propre cap.»

Cilette Ofaire, *Journal posthume*, 29.12.63

Le destin de deux femmes étonnantes sous la plume de Catherine Dubuis

Boussinoise depuis peu, enseignante retraitée de l'École de français moderne de l'Université de Lausanne, mère et grand-mère, Catherine Dubuis vient de publier, aux Editions Plaisir de Lire, *Les chemins partagés*.

Ils relatent la vie de Cilette Ofaire, née Cécile Houriet à Couvet dans le Val-de-Travers en 1891, «peintre à Montparnasse, solitaire épouse de soldat, errant dans les couloirs du métro parisien pendant la Grande Guerre, peintre encore, et mousse, à bord d'un petit bateau aux dimensions d'un jouet, puis valeureuse



capitaine aux commandes d'un bateau vapeur; hôtesse rayonnante de La Nostra, son île terrestre aux environs de Toulon.» Et écrivaine.

Catherine Dubuis est aussi l'auteur d'une biographie de Marguerite Burnat-Provins,

Les forges du paradis, parue en 1999 aux Editions de l'Aire.

«C'est l'histoire d'une citoyenne du nord de la France qui devient Suisse par deux mariages successifs,

visita plusieurs pays et même un autre continent, pour finalement s'éteindre dans le Midi de la France.»

Une artiste proche d'Ernest Biéler



(1 8 6 3 - 1948) et de l'École de Savièse.

Deux histoires de vie que j'ai lues presque d'un trait, captivée. Aux récits de voyages, de création artistique, d'amours et de peines basés sur les faits et les

documents, l'auteur apporte vie «en les dotant des cris et des chuchotements que toute existence recèle.» Deux femmes à découvrir, que leur courage et leurs fragilités rendent attachantes.

Ces livres sont disponibles en librairie. Ils peuvent aussi m'être empruntés, je m'en réjouirais.

L.D.

Des leçons de conduite... pas conventionnelles!



© mano

Spectacle d'humour, «Zéro de conduite», a été joué sur la scène de la grande salle de Boussens à l'initiative de la Gym Dames.

Dans un drôle de véhicule, Valérie Bovet-Delisle et Yann Mercanton passent et font passer des leçons de conduite très insolites. Avec une belle maîtrise corporelle et vocale, ils créent des personnages et des situations cocasses. C'est déjanté, forcément!

Le public, conquis, a ri sans réserve.

L.D.

Si vous l'avez manqué, vous pourrez le voir à Echallens, salle du Château, les 21 et 22 septembre 2007 à 20h30. Réservation: +41 21 731 45 82



Fête des trois villages

La fête n'a plus lieu chaque année mais tous les deux ans; elle n'a plus lieu le dimanche mais le samedi.

Si certains l'ont manquée, Christian Dutoit y était. Il nous en livre quelques images.



**Sullens
édition
2007**



**Le Service Défense Incendie et Secours (SDIS)
de Boussens**

met au concours deux
places de sapeur pompier.

Pour tout renseignement et
inscription, s'adresser à

*Claude Hänggeli,
cdt A.I. SDIS,
chemin de Chevrine 1,
1034 Boussens.*

Impressum

Rédaction

Liliane Deppierraz,
tél. et fax 021 731 19 78
liliane@deppierraz.org

Editeur

Commune de Boussens

Imprimerie

Imprimoffset Bordin SA,
1042 Assens

Parution

En mars, juin, septembre et
décembre

Délai pour publication

Le 1^{er} du mois de parution.
Pour le prochain numéro,
le 1^{er} décembre 2007.



Ramassage des gros déchets

Le samedi matin 3 novembre 2007, entre 8h.30 et 11h.00.

Attention!

Les déchets pour lesquels une taxe est perçue, soit les pneus avec ou sans jante et les batteries, ne peuvent pas être déposés pour le ramassage des déchets encombrants.

Scrutins du 17 juin

Votation fédérale

Participation: 49%	Oui	Non
Modification de la loi sur l'assurance-invalidité (5e révision de l'AI)	102	140

Votations cantonales

Participation: 49%	Oui	Non
Initiative populaire «2 janvier et lundi de Pentecôte jours fériés pour toutes et tous»	209	38
Initiative populaire «La parole aux communes!»	73	157

Pascal Chatelan, nouveau municipal

Ses grands-parents avaient un chalet de week-end à BousSENS, aux Brits. C'est là qu'il a fait ses premiers pas. Plus tard, le chalet a été



transformé et il est venu y habiter avec ses parents. Il s'est intégré à la Société de Jeunesse, puis s'est marié avec une Boussinoise et a émigré dans le quartier de Chevrine.

Père d'une fille de douze ans, son horaire de travail — les trois fois 8 heures — lui a permis d'être très présent, d'avoir pu prendre soin d'elle bébé et, maintenant, de souvent l'accueillir lorsqu'elle rentre de l'école ou de la conduire ici ou là. Il apprécie beaucoup.

Monteur électricien spécialisé en télécommunications, il a travaillé

pour Téléphonie, puis chez un petit patron à Assens avant de changer totalement de métier. Il est maintenant dispatcher à la Romande Energie, c'est-à-dire conducteur de réseaux et de centrales électriques. Une activité qui se déroule 24 heures sur 24 depuis le centre de conduite où s'effectue la production et qui comprend aussi la surveillance des postes électriques et des lignes de tout le canton.

C'est aussi un sportif confirmé, adepte de la montagne, de la course à pied et grand skieur. On l'a vu faire équipe avec le conseiller d'Etat Mermoud lors de la dernière Patrouille des glaciers.

Heureux de son élection, Pascal Chatelan sait qu'il pourra se rendre utile à la Municipalité, notamment par l'expérience qu'il a acquise en travaillant sur les chantiers. Il souhaite que BousSENS se développe harmonieusement pour le bien-être de ses habitants, avec une extension limitée et des constructions de qualité. En somme, que le village reste ce qu'il est parce qu'il lui plaît énormément. L.D.

Election à la Municipalité

Participation: 34%

Est élu au premier tour:
Pascal Chatelan avec 133 voix
Obtient 14 voix: Aymon Dutoit
Voix éparses: 14

Naissance de :

Kylian,

fil de Delphine Torrent et de
Gaël Montavon
le 19 juin 2007

Se sont unis:

Anne-Laure Butty et
Sébastien Baconnier
le 16 mai 2007

Carine Mercanton et
Olivier Delamadeleine
le 8 juin 2007

Christelle Besson et
Alexandre Becholey
le 21 août 2007



Propreté autour des places de sport et de la grande salle!

La Municipalité s'efforce de maintenir les zones publiques propres. Dans ce but, notre employé communal effectue un travail continu de nettoyage et d'entretien.

Il est regrettable de constater que ce travail n'est pas respecté autour des places de sport et de la grande salle. En effet, on y trouve quasi quotidiennement bouteilles vides, papiers, mégots et autres déchets jonchant le sol.

Aussi, la Municipalité invite les personnes qui utilisent les places de sport, se rassemblent autour de la grande salle, à respecter ces lieux en les laissant propres.

Notre village en sera encore plus agréable.



Eco'Geste

Les *déchets organiques* représentent plus du tiers de nos ordures et contiennent jusqu'à 80% d'eau. C'est un non-sens de les incinérer. Ils doivent être déposés dans une poubelle verte, dans un compost ou à la déchetterie avec les branches et les feuilles.

Conseil général

La séance du 28 juin débute avec l'assermentation du municipal Pascal Chatelan et de deux conseillers généraux, Christine Arizanov et le municipal démissionnaire Jean-Pierre Bernard.

Diverses informations sont données: la rénovation de l'ancien collège engendre un coût supplémentaire de 200 000 francs; le site internet de la commune est quasiment terminé; un jardin du souvenir sera aménagé dans le cimetière.

Les comptes — avec des recettes supérieures à celles budgétées et notamment un important montant d'impôt sur les successions — et la gestion sont adoptés à l'unanimité. Une modification du règlement de police visant les chiens potentiellement dangereux ou dangereux est

refusée par 21 voix contre 19. Un montant de 230 000 francs est octroyé pour des travaux lourds à entreprendre au Temple de Sullens, propriété des trois communes de Bournens, Boussens et Sullens, dont le toit s'affaisse et les façades se fissurent.

Le président, Patrick Robert, et la vice-présidente, Barbara Grivel, sont reconduits dans leurs fonctions pour 2008. Jean Rossier remplace André Hagen à la commission des finances et René Langel remplace Silvano Cardamoni à l'ASIGOS.

La séance s'achève avec des remerciements adressés à Jean-Pierre Bernard, municipal démissionnaire.

L.D.

Députés au Grand Conseil du district du Gros-de-Vaud pour la législature 2007-2011

	Parti	Suffrages
Mouquin Michel, Morrens	PRD	3074
Clot Bertrand, Bottens	UDC	2989
Yersin Jean-Robert, Froideville	PSV	2751
Pidoux Pierre-André, Thierrens	UDC	2665
Marendaz André, Penthalaz	PSV	2038
Metraux Béatrice, Bottens	VERTS	1675
Courdesse Régis, Froideville	LIB	1613
Bottlang-Pittet Jacqueline, Villars-le-Terroir	PDC-EV-UDF	1570



Expert en champignons et ancien syndic de Boussens, Bernard Vermeulen nous avait promis des informations (*Boussens Infos* no 27, décembre 2005). Les voilà, elles tombent bien en cette fin d'été particulièrement favorable aux champignons.

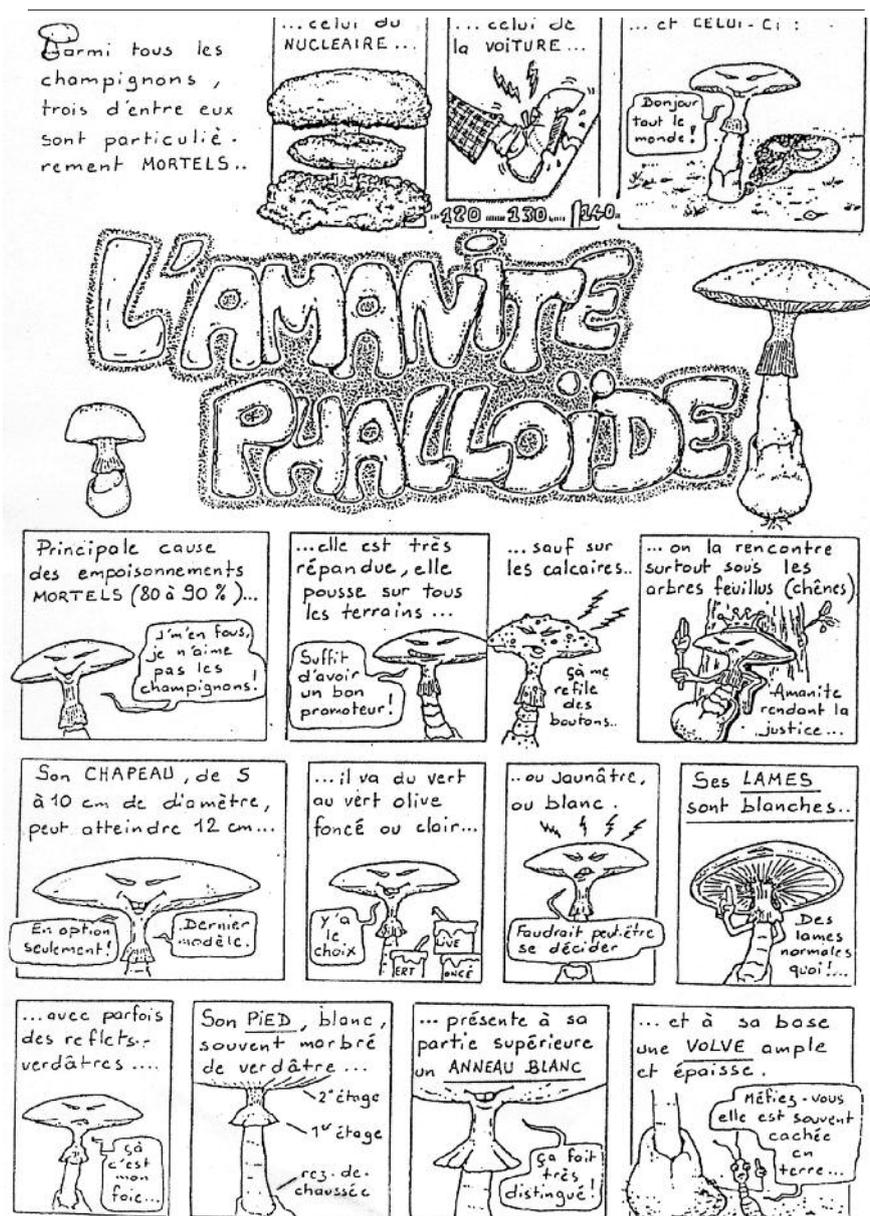


Exposition

**Samedi et dimanche
à la grande salle**

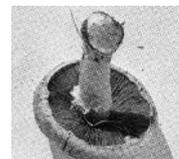
Heures d'ouverture:

Prix d'entrée



C'est bien la première fois que la Société mycologique de Renens et environs se déplace pour son exposition de champignons. Pourquoi le Mont et pas ailleurs ? On doit ce choix à la vice-présidente, Mme Véronique Niklas-Lyon, résidant et exerçant son activité comme experte en champignons dans la commune.

Créée en 1949, la Société mycologique de Renens a vite compté des membres venant de communes avoisinantes, d'où l'adjonction au nom «et environs». A l'heure actuelle, elle est composée d'une centaine de membres dont moins de 10% habitent à Renens. Ses activités se déroulent d'avril à fin novembre. Elles sont constituées de soirées de détermination de champignons au collège du Léman, pour débutant jusqu'au niveau d'expert, cela pour mycologues et mycophages. Elles comportent aussi des sorties et une exposition tous les deux ans. La société possède également une cabane, située dans les bois de Yens-sur-Morges.





de champignons

29 et 30 septembre 2007
du Mont sur Lausanne

samedi 11h-22h et dimanche 9h-17h
7 francs (gratuit pour les enfants
jusqu'à 16 ans)

L'exposition présentera évidemment des champignons, environ 250 espèces, dont de savoureux comestibles mais aussi de redoutables toxiques, telle que l'amanite phalloïde. Pour toutes questions éventuelles, des experts seront à disposition. Chocolat, rave, poisson sont les odeurs que vous pourrez découvrir à la table des senteurs.

Conjointement, M. Christophe Leuthold, jardinier, présentera: «*La plante, compagne si proche et pourtant méconnue*».

Dans le cadre scolaire, les élèves de la commune du Mont de 2e, 3e et 4e années montreront leurs travaux effectués sur le thème des champignons. Un concours sera organisé et des prix récompenseront les gagnants.

Le samedi à 16h, Mme la Dresse Lise Gern donnera une conférence sur *les tiques et les maladies associées*.

Enfin, pour apaiser votre faim, le chef de cuisine sera heureux de vous servir des tagliatelles aux

LES CHAMPIGNONS : COMMENT LES RÉCOLTER COMMENT ÉVITER LES INTOXICATIONS (Quelques règles élémentaires à respecter)

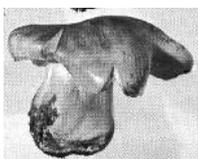
1. Il existe une seule méthode pour éviter de s'empoisonner avec des champignons:
 - bien connaître les caractères botaniques des espèces comestibles;
 - bien connaître les caractères botaniques des espèces toxiques;
 - ne consommer que des champignons en parfait état sanitaire (les déjections des larves sont toxiques).
2. Lorsqu'on apporte des champignons au contrôleur officiel, il faut lui montrer la **totalité** de la récolte : le contrôleur n'assume aucune responsabilité pour des champignons qu'il n'a pas vus. On peut s'empoisonner mortellement avec **un seul** champignon !
3. Le récipient de récolte le plus adéquat est un **panier d'osier** peu profond et assez large: vous éviterez ainsi que les champignons s'écrasent mutuellement. **Éviter à tout prix l'usage de sacs en plastique** : dans une enceinte non aérée, les champignons s'altèrent rapidement, en particulier s'il fait chaud, et des espèces comestibles peuvent s'avérer très rapidement et devenir toxiques.
4. **Séparez les espèces dans le panier**. On peut à cet effet utiliser par exemple un peu d'herbe, des feuilles de tussilage, des feuilles de papier gras (mais pas du papier journal [encre ...] ni des mouchoirs en papier [ça colle ...]).
5. Inutile de récolter des kilos de champignons inconnus : **pour chaque espèce inconnue, il suffit de 3 ou 4 exemplaires**, si possible à divers stades de leur développement. Ces 3 ou 4 exemplaires doivent être **complets, y compris la base du pied**: il est parfois impossible au contrôleur de reconnaître avec sécurité une espèce, s'il n'a pas sous les yeux **tous ses éléments botaniques** (exemple typique des Amanites, caractérisées, entre autres, par la présence d'une volve qui engaine la base du pied).
6. Il est tout à fait possible de conserver quelques jours une récolte, **au frigo et dans un tupperware fermé pour chaque espèce récoltée**: ils resteront en général assez frais pour qu'ils soient parfaitement reconnaissables par le contrôleur. **Ne pas procéder de la même façon pour la cuisine**: les nettoyer et les apprêter le jour même de la cueillette!
7. Apportez au contrôle des récoltes **le plus propre possible**: Laissez sur la station de cueillette la terre et tout autre déchet végétal qui saliraient les champignons récoltés. Protégez tout particulièrement les espèces fragiles contre l'écrasement par d'autres espèces plus fermes.
8. **Admirez et respectez la nature**: Ne récoltez ni de tout jeunes sujets (en particulier des chanterelles "boutons-de-guêtre", qui n'ont pas encore eu le temps de produire leurs spores), ni non plus des champignons farcis de larves ...
Si, par inadvertance, on a récolté un champignon "plein de vers", le remettre en place **dans son orientation naturelle** (lames ou tubes tournés vers le sol) : il peut encore déposer ses spores mûres dans son habitat.
N'arrachez jamais la mousse, important réservoir d'humidité, laquelle est nécessaire aux fructifications futures.
Ne désertifiez pas une station: ayez le courage et l'intelligence de laisser quelques exemplaires sur place, pour assurer la sporulation.

**Enfin : Transmettez ces conseils autour de vous.
Soyez prudents et prêchez la prudence:
Plutôt de faim sentir souffrance
qu'être emporté dans l'ambulance !**

François Brunelli, Maurice Machoud, Contrôleurs officiels, Sion
(Tél. 322 40 71 , 322 12 16, 322 12 34, 331 63 20)

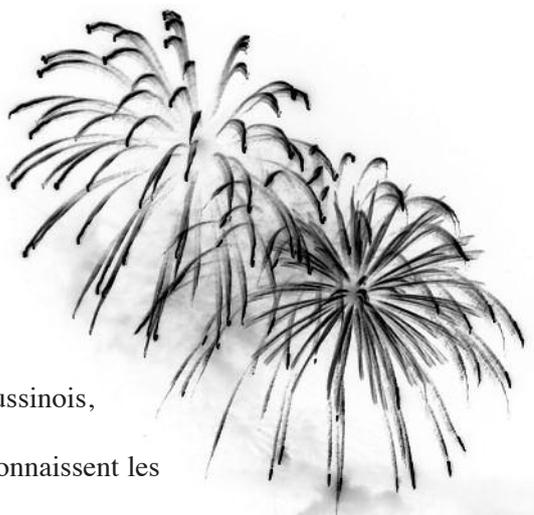
L'engagement des contrôleurs officiels est du ressort des communes; leur formation et leur qualification incombent à la VAPKO (Association des organes de contrôle officiel des champignons) - S'adresser au Laboratoire cantonal, contrôle des denrées alimentaires, qui fournira toutes informations utiles.

W.pm4.lettres2.pm5.32





aux Boussinoises et Boussinois



Chers Boussinoises et Boussinois,

La majorité d'entre vous connaissent les

Féeries de Boussens

Pour celles et ceux d'entre vous qui ont rejoint notre village depuis peu, nous donnons ci-contre un rapide historique de la manifestation. L'édition de 2008 est en préparation. Pour ceux qui ne le savent pas encore, le thème de cette prochaine manifestation sera:

le folklore suisse

avec la participation des groupes préparant le concours national.

Nous avons tous, de près ou de loin, un parent, un ami, une connaissance chers à nos cœurs qui, soit nous a quittés, soit est actuellement atteint de l'une ou l'autre forme de cancer.

Depuis 14 ans, le comité d'organisation des *Féeries de Boussens*, avec le soutien de la municipalité, des sociétés locales et de nos agriculteurs est **solidaire** de tous ceux qui sont touchés par cette maladie.

Vous résidez à Boussens et n'êtes impliqués dans aucune société locale;

vous désirez cependant participer à la vie de notre village;

vous pensez qu'il faut soutenir la lutte contre le cancer;

venez rejoindre le comité d'organisation.

Nous avons besoin de toutes les bonnes volontés.

Nous attendons vos appels et vous adressons, chères Boussinoises et chers Boussinois, nos plus sincères salutations.

Pour le Comité d'organisation:
Robert Tomatis
tél. 079 214 21 26

Historique

Les Féeries de Boussens sont nées, il y a quatorze ans, dans la tête de quatre copains qui, tout en dégustant un bon verre de vin vaudois, pensaient que l'on s'ennuyait ferme à Boussens. Il s'agissait de Michel Mulin, Charly Gozel, Gérald Guillaume et André Nicollier.

Pourquoi «Féeries»? Tout simplement à cause des deux grands feux d'artifice du vendredi et samedi soir. A noter que celui du samedi soir est, depuis quelques années, non seulement une immense fête pyrotechnique, mais également un grand spectacle son et lumière.

C'est grâce au concours et au soutien inconditionnel de notre Municipalité, ainsi que des sociétés locales que nos quatre compères ont pu mettre sur les rails la première édition en juin 1994.

D'entrée de jeu, il a été décidé, à l'unanimité des participants que le bénéfice de cette manifestation serait mis à la disposition de la **recherche contre le cancer**. Pas moins de 165 000 francs ont pu être remis, dans un premier temps à la **Fondation Radiobiologie 2000**, et ensuite à la **Ligue vaudoise contre le cancer**.

Notre manifestation a toujours allié convivialité et fête avec **solidarité**. Elle a donc eu lieu en 1994, 1995, 1996, puis, au vu de l'importance qu'elle a prise, en 1998, 2000, 2002, 2004 et 2006. L'édition 2008 est sur les rails.