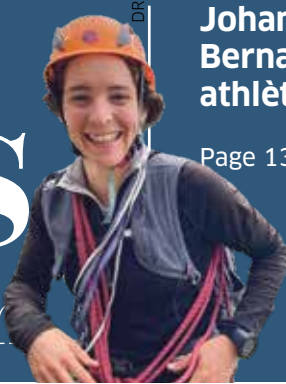


Riviera

Chablais

votre région



Johana Bernasconi, athlète et végane.

Page 13

Pub

En famille aux musées

6 et 7 novembre 2021

www.museesriviera.ch





L'Édito de Xavier Crépon

Il fait bon vivre dans nos centres!

À chaque fois que je baguenaude sur les quais de Montreux, je suis émerveillé par le mélange de couleurs de la Perle de la Riviera. Que ce soit lors de mes balades matinales ou même lorsque je fais monter les tours durant mes courses à pied tardives, je prends toujours le temps de m'arrêter pour admirer les plates-bandes de fleurs soigneusement préparées ou les différentes formes d'arbustes taillées méticuleusement par les employés communaux. Peut-être que cela réveille le jardinier qui sommeille en moi, mais vous en conviendrez, il est enivrant de remplir ses poumons d'air frais tout en profitant de la beauté des espaces verts! Un petit plaisir auquel je ne renoncerais pour rien au monde. Mais il faut rendre à César ce qui appartient à César et donc souligner l'engagement des communes qui essaient de pacifier et de reverdir leurs centres urbains. Certaines d'entre elles, à l'image d'Aigle, La Tour-de-Peilz, Vevey ainsi que Montreux, ont même entamé un processus pour obtenir le label Villeverte qui prône des quartiers verdoyants bénéfiques en tout point: préservation de l'environnement et de la biodiversité, amélioration de la qualité de vie ou encore lutte contre les îlots de chaleur. Ce sont autant d'exemples qui ont convaincu ces villes d'entamer des démarches pour obtenir la certification. Plus qu'un trophée à ajouter à une étagère parfois déjà bien remplie, ce label valide les bonnes pratiques, mais apporte surtout des outils pour améliorer la planification, la réalisation et l'entretien des espaces verts. Un réel investissement pour notre bien-être! À lire en page 03.

Région P.09

FINES HERBES DANS LES BACS AIGLONS

De plus en plus souvent, les plantes comestibles remplacent les fleurs dans les bacs de la commune d'Aigle. De la sauge, du romarin ou encore des framboisiers s'épanouissent dans les rues de la ville. Un phénomène que les autorités locales veulent encourager, pour une plus grande biodiversité, à défaut d'abondantes récoltes.

Culture P.11

DE LA PRÉVENTION PAR LA MÉMOIRE

Une exposition, à voir du 25 octobre au 4 décembre à la Médiathèque de Saint-Maurice, revient sur le tremblement de terre de janvier 1946. Au-delà des témoignages historiques, l'intérêt de ce travail de mémoire réside aussi dans son potentiel de sensibilisation des jeunes générations, qui devraient connaître un tel événement.

Les cuisines collectives doivent acheter local

Terroir Le Valais a créé une plateforme en ligne pour réunir les producteurs de la région et les responsables des cantines du canton. Cela demande de la flexibilité de la part des cuisiniers qui élaborent leurs menus en fonction des denrées disponibles et du travail administratif pour les vendeurs. **Page 05**

Jean-Marie Michel



Satom investit pour les ordures

Près de 50 ans après son inauguration, l'entreprise continue d'innover et tente de réduire son empreinte environnementale.

Page 08

Pub



CAFÉ RESTAURANT

LE CENTRAL

Rue du Centre 14
1800 VEVEY

NOCENTE FABRIZIO
021 921 38 51

nocentefabrizio82@gmail.com



Riviera Chablais
votre région

a aimé votre publication

Sélection très subjective de quelques perles dégotées sur Facebook ces derniers jours. À vous de jouer!

Taguez notre page sur votre publication pour tenter d'être dans notre journal!

Suivez-nous sur notre page Facebook: **Riviera-Chablais**

Patricia Devaud

Chernex le 14 octobre 2021 dans la page «T'es de Chernex si...»



Le soleil est pris au piège 🌞

Flo Bindie-Babolat

Vevey le 13 octobre 2021 dans la page «Tu es de Vevey si...»



Balade du soir 🌆

Eric Mairet

Le 17 octobre 2021 dans la page «Tu es du Chablais si...»



Notre chablais en images 📸



L'humeur de Rémy Brousoz

Mon coiffeur aime la vie

J'aime bien mon coiffeur. C'est un type gentil. Rien qu'à la manière dont il prononce son habituel «Alors, comment on coupe?», on a la douce impression d'être le seul client de sa journée. Une fois l'opération lancée, le geste est rapide, précis et laisse deviner des années d'expérience. Le paisible *chlik chlak* des ciseaux sert de fond sonore à d'agréables conversations, où l'on refait le monde en regardant mes cheveux tomber. Tous

jours un bon moment de détente. Jusqu'à l'instant où, l'air de rien, il sort une lame de rasoir. Je sais pertinemment que c'est pour apporter la touche finale à son œuvre capillaire. Et pourtant, à la vue de l'objet tranchant qui rôde non loin de ma gorge, une horrible pensée m'assaille. Et si, fatigué de vivre, il décidait d'en finir aujourd'hui, là, tout de suite, en retournant la lame contre lui? Et si, ne voulant pas quitter ce monde tout seul - monde que l'on venait à peine de refaire-, il m'entraînait avec lui dans un jaillissant et spectaculaire bain de sang? Alors qu'il manie l'engin de mort contre mes tempes, traquant de petits cheveux récalcitrants, ma trop courte vie défile en accéléré dans mon esprit. Je ferme les yeux, sentant les ultimes battements de mon cœur... «Et voilà, ça va comme ça? On met du gel?». Mes mains moites relâchent les accoudoirs, je respire à nouveau. J'aime mon coiffeur. Surtout parce qu'il aime la vie.

L'actu par Dano

Le végétarisme est-il compatible avec le sport intensif?

p. 13



IMPRESSUM

Riviera Chablais SA
Chemin du Verger 10
1800 Vevey

021 925 36 60
info@riviera-chablais.ch
www.riviera-chablais.ch

Editeur
Conseil d'administration
de Riviera Chablais SA

Tirage total (print) 2021
Riviera Chablais
votre région
2'500 exemplaires
hebdomadaire,
le mercredi

Riviera Chablais
votre région
2'500 exemplaires
hebdomadaire,
le mercredi

Riviera Chablais
votre région

94'000 exemplaires
tous-ménages, mensuel,
le mercredi

Directeur Fondateur
Armando Prizzi

Conseillers en publicité
publicite@riviera-chablais.ch

Nathalie di Rito,
Giampaolo Lombardi,
Basile Guidetti.

Administration
Laurence Prizzi,
Tiffany Gomes Da Silva,
Sarah Renaud.

Rédaction
Karim Di Matteo,
rédacteur en chef.

Région Riviera:
Xavier Crépon,
Noriane Rapin,
Hélène Jost,
Rémy Brousoz.

Région Chablais:
Christophe Boillat,
David Genillard,
Anne Rey-Mermet,
Sophie Es-Borrat.

Correctrice:
Sonia Gilliéron

PAO
Patricia Lourinhã,
Mattéo Costantino.

Impression
CIL Bussigny

En vert et contre tout !

Certification

Vevey, Montreux, La Tour-de-Peilz et Aigle ont entamé un processus pour obtenir le label Villeverte. Une démarche environnementale qui va bien plus loin que la végétalisation des ronds-points.

| Textes et photos: Sophie Es-Borrat |

«Les espaces verts en milieu urbain remplissent toute une série de fonctions très importantes pour la qualité de vie, mais aussi pour préserver la biodiversité et répondre au changement climatique», explique Pascale Hass, directrice Villeverte. C'est pour sensibiliser les autorités, les administrations et la population à leur importance que l'Union Suisse des Services des Parcs et Promenades (USSP) a créé le label en 2016.

Depuis, dix villes et communes ont été certifiées, onze sont en passe de l'être. Si la démarche a d'abord fait mouche en Suisse alémanique, la Romandie est passée devant en termes d'engagement. Dans la région, Aigle, La Tour-de-Peilz, Montreux et Vevey ont entamé le processus, qui met un à deux ans pour aboutir. L'heure y est encore à l'état des lieux.

«Cette phase initiale permet de voir en gros où se situe la ville ou la commune, quelles sont ses chances par rapport au label. A partir de là, on regarde s'il y a encore des choses à faire, selon les objectifs, et si un certain nombre de mesures d'amélioration devraient être mises en place avant l'audit», détaille Pascale Hass.

Montreux a une longue tradition en matière de végétation urbaine. Depuis l'organisation de l'exposition vaudoise d'horticulture en 1891, les aménagements des promenades et des quais font l'objet d'une attention constante, comme le confirme Patrick Aubort, chef du service de la durabilité et des espaces verts. «De nombreux engagements ont été pris pour le développement

durable, mais nous voulions connaître notre position par rapport à d'autres villes».

La municipale montreu-sienne Irina Gote complète: «Le but est aussi d'établir un lien avec le passé en valorisant tout ce qui a été réalisé par nos jardiniers et le faire découvrir à la population. Le label confirme les bonnes pratiques et donne des outils pour les accomplir encore mieux.»

40 mesures d'évaluation

L'évaluation est basée sur 40 points, qui sont autant de mesures. «Ce catalogue a été développé avec des spécialistes de la branche. Il concerne tous les processus qui ont trait à la planification, la réalisation et l'entretien des espaces verts», détaille Pascale Hass. En ligne de mire, les parcs et promenades, mais aussi les piscines et installations sportives, terrains de jeu, jardins familiaux, bordures de route, ainsi que les exploitations agricoles, vignobles et forêts, pour autant qu'ils soient gérées par la commune ou propriétés de cette dernière.

Selon Stéphane Montangero, municipal aiglon en charge de l'environnement, la démarche instiguée durant la législature précédente dépasse le cadre du label. «La motivation est de faire des avancées conséquentes en matière de biodiversité, en complément de la nouvelle labellisation Cité de l'énergie. Les deux processus, lancés en parallèle, seront réunis sous la bannière du futur plan climat que nous sommes en train de mettre au point, volonté municipale qui répond aussi à une motion du

Conseil communal.» Les objectifs de la certification ne sont pas quantitatifs mais qualitatifs, pour pouvoir être fixés sur toutes les communes, peu importe leurs spécificités. Pour Pascale Hass «le chemin est le but, d'une certaine manière, puisque les personnes qui font partie du projet apprennent et sont sensibilisées tout au long de la procédure. Elles commencent à s'impliquer et à trouver de nouvelles solutions, indépendamment du label, qui est une impulsion de départ.»

Le bon sens et la réflexion globale

Utilisation restreinte de produits de synthèse, arrosage limité... Les bonnes pratiques adoptées

de la fraîcheur, de la végétation et de la vie. C'est un choix de société plus politique, en fonction duquel il faut trouver des solutions pour que l'entretien soit rationnel.»

Stéphane Montangero renchérit: «La perméabilité des sols est une question qui va se poser de plus en plus. Opter pour des pavés gazonnés sur les places de parc, par exemple, c'est un pas qui va dans la bonne direction. Le fauchage différencié, l'adoption de nouveaux réflexes: des actes assez simples peuvent ramener un peu de verdure en ville.»

Un rapport à la Municipalité de Montreux est attendu au printemps prochain, contenant les pistes d'amélioration possibles. La labellisation d'Aigle, valable 6 ans, pourrait intervenir à l'automne 2022.



Aigle fait partie des quatre communes de la Riviera et du Chablais à viser l'obtention du label Villeverte.

“
Le chemin
est le but.”

Pascale Hass
Directrice du label
Villeverte

Collombey-Muraz n'y souscrit pas

Le Conseil général de Collombey-Muraz s'est prononcé fin septembre sur la question de la certification Villeverte. Le postulat avait été déposé par Florent Morisod, au nom des Verts. «Nous y voyons de nombreux intérêts: la préservation de l'environnement et la biodiversité, ainsi que le bien-être et la qualité de vie de la population. Collombey-Muraz s'est considérablement développée, il y a eu beaucoup de constructions ces dernières années. Ce label aurait été le moyen de réfléchir de manière plus globale pour avoir une meilleure gestion des espaces verts.»

Mais les élus ont tranché. 27 voix contre, 13 pour et 3 abstentions: l'examen de l'opportunité de cette labellisation a été balayé. Sandra Cottet-Parvex, municipale en charge du dicastère Développement durable & mobilité, motive cette décision: «Nous estimons qu'il est inutile de multiplier les labels à l'envi. Collombey-Muraz est déjà Cité de l'énergie, label sur lequel la commune se concentre, qui comprend des mesures concernant les espaces verts. Nous envisageons également d'établir un plan directeur en la matière. Il nous semblait donc superflu et redondant d'entrer dans une nouvelle démarche coûteuse qui risquait de disperser les forces.»

Des arguments rejetés par l'auteur du postulat. «Les comptes de la commune sont bons et le label Cité de l'énergie ne comprend pas tout. Nous reviendrons avec d'autres mesures, plus précises, pour avancer sur ce sujet», assure Florent Morisod. Il admet que «le processus de certification est quand même assez lourd, mais c'est ce qui en fait l'intérêt: ce n'est pas symbolique.»

Il reste toujours possible d'agir sans certification, puisque les esprits ne sont pas complètement fermés sur la question. Lors des prises de parole le 27 septembre, les représentants des différents groupes politiques ont, pour la plupart, manifesté une volonté allant dans ce sens, citant notamment le besoin de lutter contre les îlots de chaleur.

Une labellisation à prix variable

Le coût de cette labellisation n'est pas fixe. «Le prix de la licence va de 3'000 à 8'000 francs, selon le nombre d'habitants, précise Pascale Hass, directrice du label. S'y ajoutent l'accompagnement par un conseiller ou une conseillère Villeverte pour la préparation à l'audit, la mise en place des mesures et la manifestation de remise du certificat.»

A Aigle, 42'200 francs du budget sont consacrés à cette démarche en 2021. A Montreux, le préavis adopté en mai 2020 par le Conseil communal porte sur un crédit d'investissement de 100'000 francs au maximum. Irina Gote explique: «N'ayant pas les ressources à l'interne, un professeur de l'institut agricole de Grangeneuve à Fribourg a été mandaté à 20% pour effectuer l'analyse sur le terrain».

Est-ce que le jeu en vaut la chandelle? «On investit pour le futur!», s'exclame Montangero. Et l'ancien vice-président du WWF Vaud d'ajouter: «Il y a vingt ans, on parlait déjà de problème de biodiversité. On nous prenait un peu pour des fous, mais malheureusement on avait raison. Du regard critique et des interrogations, nous sommes passés à une prise de conscience, maintenant place aux actes.»





AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'OLLON SERVICE DE L'URBANISME ET POLICE DES CONSTRUCTIONS

La Municipalité d'Ollon soumet à l'enquête publique du 16.10.2021 au 14.11.2021 le(s) projet(s) suivant(s) :

Dossier N° 108/21

Parcelle(s) : 2729

N° CAMAC : 203145

Pour le compte de :

Auteurs des plans :

Compétence : **ME Municipale Etat**

Coordonnées : **2°56'180/1°12'7'865**

Lieu dit : **Crêt de la Prairie 40, Chesières**

Nilsson Lennart

Thevenaz Eric, architecte, Avenue de Chailly 44 - 1012 LAUSANNE

Nature des travaux : **Agrandissement et local enterré**

Dérogation : **Art. 14 RPPA ECVA (distance à la limite), art. 17 RPPA ECVA (surface minimum des parcelles) et 19 RPPA ECVA (surface minimum bâtiment).**

Abattage : **Non**

Ce dossier peut être consulté jusqu'au **14.11.2021** sur le site internet www.ollon.ch – Officiel – Pilier public virtuel ou au service de l'urbanisme à Ollon (bâtiment administratif) pendant les heures d'ouverture des bureaux.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'OLLON SERVICE DE L'URBANISME ET POLICE DES CONSTRUCTIONS

La Municipalité d'Ollon soumet à l'enquête publique du 16.10.2021 au 14.11.2021 le(s) projet(s) suivant(s) :

Dossier N° 161/21

Parcelle(s) : 1846

N° CAMAC : 206781

Pour le compte de :

Auteurs des plans :

Compétence : **ME Municipale Etat**

Coordonnées : **2°57'0'385/1°12'7'590**

Lieu dit : **Avenue Centrale 95, Villars**

DERF Développements et Réalisations Foncières SA

PAGE Alain, architecte, Chemin des Plans 51a - 1885 Chesières

Nature des travaux : **Transformations, changement d'affectation et construction d'un couvert**

Dérogation : **Limite des constructions (isolation périphérique), application de l'art. 97 al. 6.**

Abattage : **Non**

Ce dossier peut être consulté jusqu'au **14.11.2021** sur le site internet www.ollon.ch – Officiel – Pilier public virtuel ou au service de l'urbanisme à Ollon (bâtiment administratif) pendant les heures d'ouverture des bureaux.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'OLLON SERVICE DE L'URBANISME ET POLICE DES CONSTRUCTIONS

La Municipalité d'Ollon soumet à l'enquête publique du 16.10.2021 au 14.11.2021 le(s) projet(s) suivant(s) :

Dossier N° 141/21

Parcelle(s) : 7413

N° CAMAC : 205388

Pour le compte de :

Auteurs des plans :

Compétence : **ME Municipale Etat**

Coordonnées : **2°56'7'890/1°12'6'650**

Lieu dit : **Route de Panex 6, Huemoz**

Guex Gérard

BLATT Gilles, ingénieur, ORCEF SA, chemin des Combes 4 - 1867 OLLON

Nature des travaux : **Fosse à lisier**

Abattage : **Non**

Ce dossier peut être consulté jusqu'au **14.11.2021** sur le site internet www.ollon.ch – Officiel – Pilier public virtuel ou au service de l'urbanisme à Ollon (bâtiment administratif) pendant les heures d'ouverture des bureaux.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE GRYON DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Gryon, soumet à l'enquête publique du 23 octobre 2021 au 21 novembre 2021

N° CAMAC : 206869

Dossier communal : 2568

Adresse : **Route des Frasses 22**

Propriétaire(s) : **Hoirie Cabrol, promis-vendu à McDougall**

Auteur des plans : **M. Montalba David, architecte, Montalba Architects Sàrl, Rue Centrale 6, 1003 Lausanne**

Description du projet : **Construction d'un chalet en résidence principale et d'un couvert pour deux voitures**

Coordonnées : **2°57'1'960/1°12'5'940**

Parcelle(s) : **3435**

Lieu-dit : **Les Frasses**

Lori & Véron René, Rue des Communaux 17, 1800 Vevey

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'AIGLE

La Municipalité de la Commune d'Aigle soumet à l'enquête publique du 16 octobre au 14 novembre 2021, les projets suivants :

N° CAMAC : 205924

Propriété de :

Auteurs des plans :

Nature des travaux :

Parcelle(s) : **3918/3913** Lieu dit : **Chemin des lles 20 et 22**
Aigle la Commune (parcelle 3913) et ACL immob SA (parcelle 3918)

Top-Z Architecture & constructions Sàrl, Av. de la Gare 55, 1880 Bex

Construction d'une halle industrielle et de 4 couverts sur la parcelle 3913, agrandissement de la halle existante ECA n° 3354

Les dossiers sont déposés au Bureau technique où ils peuvent être consultés pendant les heures d'ouverture jusqu'au 14 novembre 2021.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'AIGLE

La Municipalité de la Commune d'Aigle soumet à l'enquête publique du 16 octobre au 14 novembre 2021, les projets suivants :

N° CAMAC : 201005

Propriété de :

Auteurs des plans :

Nature des travaux :

Parcelle(s) : **3860** Lieu dit : **Chemin du Chêne 20**

Aigle la Commune (parcelle 3860) et Batusha Arif (DDP 3861)

3A, Atelier Architecture Aigle Sàrl, M. Stéphane Pauli, architecte, Ch. du Châtelard 21, 1860 Aigle

Mise en conformité du bâtiment industriel ECA n° 3239, création d'un couvert, d'un escalier extérieur, d'un balcon-terrasse, d'une station de lavage et d'une salle polyvalente

Art. 4, distance à la limite; neutralisation par la constitution d'une mention de restriction de droit public à la propriété

Les dossiers sont déposés au Bureau technique où ils peuvent être consultés pendant les heures d'ouverture jusqu'au 14 novembre 2021.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'AIGLE

La Municipalité de la Commune d'Aigle soumet à l'enquête publique du 20 octobre 2021 au 18 novembre 2021, les projets suivants :

N° CAMAC : 201318

Propriété de :

Auteurs des plans :

Nature des travaux :

Parcelle(s) : **493** Lieu dit : **Ch. de Rochebord 13**

Bonzon Jeanne

HP Sacher Architecture, Rue de la Gare 3B, 1860 Aigle

Transformation des dépendances ECA 1004 et 1006 en deux logements indépendants et aménagement du sous-sol du bâtiment ECA 105

art. 36 LRou, art. 31 et 33 du RPE

Les dossiers sont déposés au Bureau technique où ils peuvent être consultés pendant les heures d'ouverture jusqu'au 18 novembre 2021.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'OLLON SERVICE DE L'URBANISME ET POLICE DES CONSTRUCTIONS

La Municipalité d'Ollon soumet à l'enquête publique du 20.10.2021 à 18.11.2021 le(s) projet(s) suivant(s) :

Dossier N° 185/21

Parcelle(s) : **DDP 3902**

N° CAMAC : 205839

Pour le compte de :

Auteurs des plans :

Compétence : **ME Municipale Etat**

Coordonnées : **2°57'0'939/1°13'0'658**

Lieu dit : **Chamossaire à BREYAYE**

SWISSCOM BROADCAST SA

HITZ Max, ingénieur HITZ ET PARTNER SA, Voie du Chariot 3 1003 LAUSANNE

Echanges d'antennes sur une installation de communication mobile pour le compte de SWISSCOM, SALT et SUNRISE

Abattage : **Non**

Ce dossier peut être consulté jusqu'au **18.11.2021** sur le site internet www.ollon.ch – Officiel – Pilier public virtuel ou au service de l'urbanisme à Ollon (bâtiment administratif) pendant les heures d'ouverture des bureaux.

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE DE BLONAY DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Blonay soumet à l'enquête publique, du **20.10.2021 au 18.11.2021** le projet suivant (C-2021/176 PR) :

No CAMAC : 207024

Parcelle(s) : 2584

Propriétaire(s) : **Gaillard Nicole**

Auteur des plans : **M. Jean-Daniel Karlen, Karlen Maçonnerie-Génie-Civil SA, Sur le Crêt 2, 1807 Blonay**

Description du projet : **Démolition d'un mur et aménagement de deux places de parc**

Délai d'intervention : **18 novembre 2021**

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE DE BLONAY MISE A L'ENQUETE COMPLEMENTAIRE (C)

La Municipalité de Blonay soumet à l'enquête publique, du **20.10.2021 au 18.11.2021** le projet suivant (C-2021/197 PR) :

No CAMAC : 207103

Parcelle(s) : 1630

Propriétaire(s) : **Fahrni Albert-Edouard**

Auteur des plans : **M. Galifier Franck, Virus Architecture Sàrl, Route de Bossière 200, 1095 Lutry**

Description du projet : **Modification du projet CAMAC 200054 (C-2020/098 PR) : Construction d'un local enterré sous la terrasse - Enquête complémentaire**

Ce dossier se réfère à un ancien dossier CAMAC : 200054

Délai d'intervention : **18 novembre 2021**

La Municipalité



AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE DE RENNAZ DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Rennaz soumet à l'enquête publique du 20.10.2021 au 18.11.2021 le(s) projet(s) suivant(s) :

N° CAMAC : 206361

Parcelle(s) : 408

Réf. comm. : 2021/10

Lieu dit ou rue : **Route du Pissot 1c**

Pour le compte de : **Citadelle SA**

Auteur des plans : **Marc Wettstein architectes SA**

Nature des travaux : **Changement ou nouvelle destination des locaux : aménagement d'un centre funéraire**

Le dossier peut être consulté à l'administration communale, route d'Arvel 10, aux heures d'ouverture du guichet et sur : www.rennaz.ch – onglet Pilier public; www.cartoriviera.ch – onglet Aménagement du territoire.

La Municipalité

ACHAT AUTOMOBILES

**Uniquement
modèles récents**

Déplacement à domicile
Payement comptant

**Pascal Demierre
078 609 09 95
www.autoromandie.ch**

Communiquez
vos
**avis
d'enquête**
dans nos
éditions!



**SALON DES MÉTIERS
ET DE LA FORMATION
LAUSANNE**

Suivez-nous

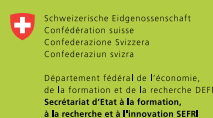


Visitez le lieu de rencontre pour le choix professionnel et la formation !
www.metiersformation.ch | Entrée libre

Du 16 au 21 novembre 2021 | Beaulieu Lausanne
Du mardi au vendredi de 8h00 à 17h00 | Samedi et dimanche de 9h00 à 17h00

Accès avec certificat COVID

Soutenu par



Partenaires médias



Organisateurs



Des produits du cru cuisinés à la cantine



Viandes, légumes, produits laitiers... Plusieurs milliers de références sont rassemblées sur le site destiné aux collectivités.

Alimentation

Le Valais encourage les cuisines collectives à utiliser les produits locaux par le biais d'une plateforme digitale, mettant en lien les vendeurs et les acheteurs.

| Textes et photos: Sophie Es-Borrat |

Crèches, hôpitaux, homes ou écoles: les cuisines des établissements enregistrés peuvent désormais passer commandes sur RegioFoodVS, un marché en ligne composé de producteurs et distributeurs locaux. Destiné à la restauration collective, il s'inscrit dans une stratégie de promotion cantonale des produits agricoles, défendue par plusieurs partenaires.

«L'outil est facilitateur pour les chefs de cuisine qui n'ont plus besoin de se casser la tête pour acheter local en passant des coups de fil à gauche à droite, détaille Christelle Dayer, coordinatrice de Fourchette Verte Valais. Cependant, il induit plus de flexibilité, au niveau de la planification des menus d'abord. Puisque la cuisine de marché est basée sur les produits disponibles, impossible de planifier les repas sur les dix prochains mois. Ensuite, si un produit commandé est en

rupture de stock, il faut s'adapter, parfois en peu de temps.»

Une plus-value écologique et économique

La sélection des produits est faite par le Service de l'agriculture selon certains critères, dont la concentricité. Sur les 4'600 références proposées, 3'200 ont été validées sur le marché en ligne, provenant d'une centaine de vendeurs. Et la démarche va encore plus loin en faisant se rencontrer les cuisiniers et leurs fournisseurs, pour que les premiers connaissent l'origine des produits.

«Les particuliers ont développé une sensibilité à la production locale, mais il ne faut pas oublier l'existence des cuisines collectives qui ont des volumes d'achats colossaux, rappelle Ludovic Delaloye, responsable du secteur restauration, produits régionaux et innovation pour le Va-

lais. Elles ont des retombées économiques réelles et des impacts écologiques qui sont réels aussi.»

La qualité est mise en avant pour que les cuisiniers privilégient le circuit court de proximité. C'est même une obligation pour les établissements subventionnés à au moins 50% par le Canton. «Le but est que les chefs n'achètent plus sur des listes de prix ou sur des catalogues d'action, mais vraiment sur la base du produit en lui-même», déclare Christelle Dayer.

Ce n'est pas forcément plus cher

D'ailleurs, selon la coordinatrice de Fourchette Verte Valais, le coût n'est pas dissuasif: «Sur les 65 établissements qui utilisent la plateforme, nous n'avons pas d'augmentation de prix notable.



Claude-Alain Stettler,
de Stettler légumes à Noville.

Sa production est vendue à des distributeurs (Masersey et CultureFood), Manor, de nombreux petits restaurants et par la vente directe sur l'exploitation, depuis l'abandon des marchés il y a 20 ans.

«Le but pour nous est de vendre notre marchandise. L'intérêt n'est pas de faire davantage, on est au maximum de notre production sur nos 20 hectares de culture maraîchère. Mais ce qu'on plante et qu'on soigne, si on peut ne pas le foutre loin...

Nous avons plus de 40 produits à la belle saison. Tous les rentrer dans le système nous a demandé pas mal de travail. Mais pour l'instant, RegioFoodVS représente moins qu'un client qui viendrait pour son ménage. Je trouve que le système est très compliqué, au niveau de la facturation notamment. Et ce serait bien si les contacts étaient plus directs.

On verra cet hiver si on continue l'expérience, mais ce début laborieux, de mon expérience en tout cas, refroidit un peu. Mais c'est une bonne initiative, peut-être que cette période de lancement n'est pas idéale par rapport à notre domaine d'activité.»

C'est aux cuisiniers, en appliquant les principes d'une alimentation équilibrée, de réduire peut-être les quantités de viande, de mettre moins souvent les produits plus chers au menu et d'optimiser les restes, pour que le budget ne s'en ressente pas.» Un principe qui vaut aussi pour les particuliers.

Pour les producteurs et les distributeurs, s'inscrire dans la démarche nécessite une implication importante (voir encadrés). Pourtant, cette plateforme se veut une aide à leur intention, comme l'explique Grégory Liand, directeur d'Apcom solutions SA, qui s'est occupé de l'aspect informatique du projet. «RegiofoodVS permet que plusieurs acteurs se connectent sur le site plutôt que le producteur doive se mettre en lien avec dix acteurs différents en ressaisissant ses données et informations à chaque fois.»

La sensibilité aux produits de proximité se développe-t-elle? Du côté des producteurs, on aurait tendance à dire oui. Le cultivateur de légumes Claude-Alain Stettler le constate depuis de nombreuses années, notamment par le succès grandissant rencontré par son espace de vente directe. Pour sa part, le boucher Sylvain Planchamp tempère «Si on parle des particuliers, oui, il y a un intérêt grandissant. Mais pour les restaurateurs,

pas forcément.» Quant à «l'effet Covid», si toutes les personnes

“

Les cuisines collectives ont des volumes d'achats colossaux.”

Ludovic Delaloye
Responsable du secteur restauration, produits régionaux et innovation au Service valaisan de l'agriculture.

interrogées l'ont ressenti, rares sont celles qui en perçoivent des répercussions nettes et durables.



Sylvain Planchamp,
de la boucherie traiteur Planchamp SA.

L'entreprise a ses propres points de vente à Vouvry, Muraz et Troistorrents ainsi qu'un site de vente en ligne. Elle est aussi présente sur les plateformes numériques Vitamine locale et Tout un canton.

«On s'est beaucoup impliqués et on a consacré passablement de temps avec plusieurs collaborateurs pour renseigner les valeurs calorifiques de chaque produit, les prendre en photo...

Nous travaillons en direct avec les paysans, en prenant des bêtes complètes et pas seulement des parties de l'animal. Les gens n'ont plus beaucoup de temps pour cuisiner à la maison, alors les ragoûts, émincés et joues de porcs sont des morceaux qu'on a de la peine à vendre en magasin. C'est donc bien qu'on puisse les valoriser par le biais des collectivités publiques. Pour l'instant c'est la mise en route, il faut laisser aux gens le temps de s'habituer à la plateforme et peut-être y apporter quelques améliorations, comme la mise en place de pré-commandes.

L'intérêt pour la production locale est plus manifeste chez les particuliers que chez les restaurateurs. C'est une bonne chose que l'Etat pousse les collectivités à se fournir dans la région. La différence à l'assiette est minime, voire inexistante, sauf sur certains produits très spécifiques.»



Benjamin Dubosson,
de Dubosson Bregy SA à Troistorrents, exploitation de vaches laitières et production de yogourts depuis 15 ans. Leurs produits sont vendus dans des magasins de Coop et Manor, des épiceries de la région et à la ferme dans un self-service.

«On voit qu'il y a de l'intérêt: en près de six mois, les commandes sur la plateforme RegiofoodVS ont doublé. Nous y avons mis le format standard en caissette de dix pièces et des bidons de trois litres, mais pour l'instant, il n'y a pas de demande pour le grand format. Nous pouvons toujours adapter l'offre, au fil des saisons et selon nos possibilités. Contrairement aux distributeurs qui nous commandent ce dont ils ont besoin, là, c'est nous qui mettons ce que nous avons.

Lorsque nous y avons adhéré, nous avions encore un peu de marge de manœuvre au niveau de notre local. Depuis peu, nous achetons du lait à d'autres pour alimenter notre production, qui avoisine maintenant les 500'000 yogourts par année.

C'est hyper intéressant pour nous d'être sur cette plateforme, et ça le sera de plus en plus avec l'augmentation des utilisateurs. Ça donne aussi du boulot, surtout au point de vue administratif au départ, mais c'est comme tout: on n'a rien sans rien.»

VELÂDZ' CHÂTEL

Visite d'un appartement témoin
le samedi 23 octobre 2021 de
9h à 16h

Rendez-vous à l'entrée du chantier à la Rte
de Palézieux à Châtel-St-Denis



À gagner lors des visites :
un abonnement Frimobil 2 zones!

026 351 08 50
gerance@tpf.ch

immobilier.tpf.ch
veladzo.ch

**Riviera
Chablais**
votre région

Contactez nos conseillers :
publicite@riviera-chablais.ch
ou 021 925 36 60



**A la recherche
de l'employé
idéal ?**

Faites-le savoir
dans notre journal!

Retrouvez les
petites annonces
dans le prochain
tous-ménages!

Le 3 novembre 2021

Vous cherchez à vendre votre meuble?
A la recherche d'un appartement?
Un message à faire passer?

Communiquez dans nos pages!

**Riviera
Chablais**
votre région

Rendez-vous sur notre site:

<https://riviera-chablais.ch/petites-annonces/>

Le projet de l’ASD « doit être mis en votation »



Le prolongement de l'Aigle-Sépey-Diablerets jusqu'au pied des pistes suscite de vifs débats sur les réseaux sociaux. La Commune explique que la population aura l'occasion de s'exprimer. | C.Devey, 24 heures

Ormont-Dessus

Plébiscité par le Conseil communal, le prolongement de la ligne divise la population. Un élu veut lui donner la possibilité de s'exprimer.

| David Genillard |

Le prolongement de l'Aigle-Sépey-Diablerets jusqu'au pied des pistes du Meilleret suscite un débat passionné sur les réseaux sociaux. L'annonce du vote d'intention favorable, émis le 30 septembre par le Conseil communal (notre édition du 6 octobre), a entraîné un abondant flot de commentaires sur le groupe Les Ormonans sur Facebook. Dans l'un d'eux, le conseiller communal Yoann Huck, absent le jour du vote du parlement, l'annonce: «Ce projet doit impérativement être mis en votation populaire. Je ferai une motion en ce sens pour le prochain conseil.» Contacté, l'élu n'a pas donné suite à nos sollicitations.

Du côté de la Direction vaudoise des Affaires communales et des droits politiques, on indique que les voies légales pouvant conduire à une consultation populaire sont minces. «Il n'existe aucun outil démocratique formel pour permettre à la population de s'exprimer sur un tel sujet», explique son directeur Vincent Duvoisin.

La Municipalité aurait la possibilité de solliciter sa popu-

lation de manière informelle, comme elle l'a fait avec son conseil. «On peut imaginer par exemple un «vote consultatif» via un tout-ménage, un sondage en

“

Une consultation populaire est prématurée. Le projet n'est pas abouti.”

Christian Reber,
Syndic

ligne, des séances d'information ou de dialogues, ou encore le fait de mandater un institut de son-

dage. Quoi qu'il en soit, ce type d'initiative est de la compétence de la Municipalité et le Conseil ne pourrait pas l'y contraindre par voie de motion.» Vincent Duvoisin confirme par ailleurs que le vote d'intention émis par le parlement local ne peut être attaqué par un référendum. «En effet, il ne s'agit pas d'une décision à proprement parler.»

Démarche prématurée

Sur le fond, le syndic Christian Reber rejoint en partie Yoann Huck: «La population ne doit pas être mise à l'écart. Et elle ne le sera pas. Nous organiserons avec les Transports Publics du Chablais des séances publiques et elle aura l'occasion de s'exprimer.» Selon l'édile, «une consultation populaire serait, à ce stade, prématurée. Je suis ouvert au débat d'idées, mais le projet n'est pas abouti, il reste de nombreux points à éclaircir, comme l'emplacement exact de la gare. Le vote du Conseil n'était qu'une prise de température, destinée à demander au TPC de poursuivre ou d'interrompre ces études. Lorsque cette société arrivera avec un dossier solide, les voies de recours s'ouvriront naturellement.»

Si les études des TPC concluent à la faisabilité de ce prolongement, la Municipalité devra alors soumettre un plan général d'affectation afin de légaliser le tracé et le soumettre au Conseil communal. «Sa décision pourra alors faire l'objet d'un référendum.»

Les héritiers ne seront plus ponctionnés à Ollon

Fiscalité

La Commune a décidé de supprimer l'impôt sur les successions directes. Ce «cadeau» aux contribuables aisés a suscité un vif débat.

| David Genillard |

L'idée avait surgi en juin, par la voix du PLR Romain Balmer: «archaïque», «peu rémunérateur» et «rédhibitoire quant à l'installation de contribuables aisés», l'impôt sur les successions directes en ligne ascendante et descendante mériterait d'être biffé de la fiscalité boyarde. L'élu a été entendu: dans son projet d'arrêté d'imposition 2022, la Municipalité a ramené à 0 franc la somme prélevée sur ce type d'héritages. Ollon percevait jusque-là 50 centimes par franc encaissé par l'État.

Mise aux voix jeudi, cette proposition a suscité un vif débat «philosophique», selon l'expression de Éliane Failletaz. Reprenant

point par point la proposition de Romain Balmer, la socialiste a plaidé pour le maintien de cet impôt. «Il est effectivement «peu rémunérateur». Pour un héritage de 252'000 francs, la Commune prélève 24 francs et le Canton 47.90. Soit 71.90 frs. au total. Sur un legs de 10 millions, les descendants directs en gagnent encore 9,65. Cet impôt est de surcroît équitable, car il est prélevé sur une somme qui ne provient pas du travail de celui qui la reçoit. Même Pascal Broulis, dans son livre «L'impôt heureux» en convient. On ne peut pas l'accuser d'être un gauchiste.»

L'alliance rose-verte s'inquiète également du manque à gagner généré. En 2019, Ollon a encaissé 676'000 francs par ce biais. Dans son projet d'arrêté d'imposition, la Municipalité estime que cet impôt représente en moyenne 5.2% du cash-flow boyard (3,5 millions de francs en 2020). «Est-ce qu'on peut se passer de cette part? On va peut-être attirer une ou deux grosses fortunes, voire aucune. Et pour compenser cette perte, on va devoir augmenter les impôts pour l'ensemble des citoyens», argue Robert Sculati (PS).

Attractivité et éthique

Car pour le bloc PLR, l'argument principal est celui de l'attractivité: «De gros efforts ont été faits pour améliorer les infrastructures, l'offre de loisirs, les écoles internationales... Ce petit geste va dans la même direction», estime Julien Cornamusaz. «Je peux vous rassurer: nos finances nous permettent de nous passer de ces sommes», ajoute le syndic Patrick Turrian.

Pour Quentin Racine, la question est aussi éthique: «C'est la triple peine. La somme transmise en succession a déjà été soumise à l'impôt sur le revenu, puis sur la fortune. L'idée qu'on puisse encore se gaver à cet instant de la vie des gens est abjecte.»

Le résultat du vote — 37 non contre treize oui et huit abstentions — témoigne bien du clivage politique que suscite la question: la proposition d'Eliane Failletaz a été suivie à gauche (25 sièges au total), mais balayée par l'autre bord (37 sièges cumulés par le PLR et l'UDC). Le maintien du taux d'imposition à son niveau actuel (68%) a été largement soutenu par le parlement.

Pub



ESPACE
SANTÉ
RENNAZ

L'Hôpital Riviera-Chablais met en location à l'Espace Santé Rennaz:

ses 3 derniers cabinets de consultations (entre 18 et 25 m²), situés en face du site hospitalier, disponibles de suite ou à convenir. Seules les prestations médicales ou les médecines douces seront acceptées.

des studios meublés neufs (avec TV), une cuisine agencée et une salle de bain avec douche (+ une cave et une buanderie). Loyer: CHF 972.-, charges comprises. Bail d'une année avec possibilité de résilier tous les mois.

Renseignements au +41 58 773 11 09
ou à l'adresse locaux@hopitalrivierachablais.ch

Satom, championne de l'écologie industrielle, voit grand et loin

Monthey

L'usine de valorisation des déchets ne cesse d'innover, avec en ligne de mire la réduction de son empreinte environnementale. Zoom sur quatre projets.

| Priska Hess |

Les silhouettes de ses deux cheminées font presque partie du paysage de la Plaine du Rhône tant elles sont familières. Depuis sa mise en service en 1976, Satom SA, qui couvre aujourd'hui

73 communes vaudoises et valaisannes actionnaires, n'a cessé d'élargir ses activités. Simple usine d'incinération intercommunale à l'origine, elle produit aujourd'hui de l'énergie

électrique pour l'équivalent de 40'000 ménages et de l'énergie thermique pour environ 450 immeubles des communes de Monthey et Collombey-Muraz. Satom se portant bien financièrement, elle peut investir sereinement dans la réalisation de sa vision. Parmi ses projets, l'Ecotube, qui vient d'entrer dans sa phase de réalisation, nécessitera un investissement de 35 millions. Quant au déploiement par secteur du réseau de chauffage à distance sur Aigle, il est estimé à 120 millions.



L'entreprise de traitement des déchets, inaugurée en 76, couvre 73 communes valaisannes et vaudoises.

Energy Cockpit, un super cerveau

Electricité, vapeur, hydrogène, stockage de chaleur, biogaz, captage de CO₂...: les différents projets en cours ou étudiés par Satom misent sur la diversification énergétique. Pour gérer ce portefeuille de plus en plus complexe et optimiser la production, un logiciel novateur est en développement: l'Energy Cockpit. «Sous quelle forme faut-il produire l'énergie, à quel moment et en quelle quantité? Ce sont les grandes questions auxquelles cet outil répondra en continu», résume Bastien Jacquérioz, en charge de ce projet pilote, réalisé en collaboration avec l'Usine de valorisation thermique des déchets (UVTD) Renergia (Lucerne) et le bureau d'ingénieur Rytec AG. «Energy Cockpit prendra en compte la demande de nos clients et d'autres paramètres clefs, comme la météo, le niveau des stocks, les contraintes techniques et les variations de prix sur le marché de l'énergie. Il générera des prévisions et pourra interagir à distance avec nos installations, pour les activer au bon moment. Le but est d'être très flexibles et efficaces par rapport à notre production.»

Conçu de façon modulaire, le logiciel pourra s'adapter au fur et à mesure de la diversification des sources d'énergie. «L'un des premiers modules sera Eguzki pour le réseau de chauffage à distance, puis il s'en ajoutera d'autres: un pour l'Ecotube, un pour l'hydrogène, etc. Energy Cockpit sera comme un cerveau centralisant et coordonnant le



tout», illustre le jeune analyste énergétique. «Aucune des solutions de ce type déjà existantes ne propose l'ensemble de ce portefeuille-là. Une fois son efficacité démontrée, l'idée est que d'autres UVTD puissent à leur tour en bénéficier».

Récupérer l'or et les métaux des scories



Environ 2'000 tonnes de ferraille, 600 tonnes d'aluminium, 139 tonnes de cuivre, 34 tonnes de zinc, 296 kilos d'argent et 9 kilos d'or: tel est le «trésor» récupéré parmi les quelque 26'700 tonnes de scories sèches générées par les fours d'incinération de Satom en 2020. Depuis 2016, ces résidus sont acheminés à Hinwill dans le canton de Zurich, seule usine de Suisse traitant les scories sèches. Les métaux qui se retrouvent dans les scories après valorisation thermique des déchets non recyclables, même ceux de très petite taille (jusqu'à un diamètre de 1/5 de millimètre), en sont extraits pour être ensuite recyclés et remis sur le marché. «Les métaux ainsi récupérés évitent des extractions minières et les émissions de CO₂ qui y sont liées», souligne Daniel Baillifard. Une démarche d'économie circulaire que Satom souhaiterait pouvoir réaliser localement à l'avenir. «Des études pour la réalisation d'une infrastructure de démetalisation sont en cours. Mais sa réalisation dépendra notamment de la possibilité d'assainir la décharge du Châtelet à Port-Valais», précise le directeur.

L'intelligence artificielle au service du thermoréseau

«Je pense que nous sommes en train de vivre une révolution industrielle, qui conjuguera intelligence artificielle et énergies renouvelables, avec une collaboration entre scientifiques et industriels», s'enthousiasme Mentor Ilazi, responsable du réseau de chauffage à distance. Cette révolution prendra bientôt la forme d'un outil d'aide à la décision novateur: un logiciel de modélisation, de simulation et de prédiction pour les réseaux de chauffage à distance, boosté par l'intelligence artificielle. Baptisé Eguzki, il est développé par l'Institut de recherche Idiap à Martigny. Satom est partenaire du projet, tout comme Oiken et Altis. Sa fonction? Permettre d'optimiser à la fois l'exploitation du thermoréseau et son architecture. «Il intégrera les trois composantes d'un système de chauffage à distance: la production de chaleur, son acheminement et sa consommation. Aujourd'hui, nous avons environ 10% de pertes sur l'énergie distribuée. Grâce à ce logiciel, on compte les réduire de moitié. Nous pourrions faire des simulations instantanées en fonction de la météo, de l'énergie disponible et en anticipant les variations journalières de consommation pour mieux planifier la production de chaleur», explique Mentor Ilazi.

Eguzki sera aussi utile dans le cadre de l'extension du réseau de chauffage à distance, pour le dimensionnement des conduites, mais pas seulement: «Au-



jourd'hui, la plupart des gens procèdent à des assainissements énergétiques de leurs biens, si bien que les bâtiments nécessiteront moins d'énergie à l'avenir. Le logiciel prendra en compte ce type de paramètres et nous permettra donc de calculer les possibilités d'extension du réseau dans certains périmètres». Les premières simulations concrètes? «Ce devrait être pour la fin de l'année prochaine», espère Mentor Ilazi.

Capter le CO2 à la cheminée

Pour atteindre l'objectif zéro émission nette à l'horizon 2050, les technologies de captage et de stockage du CO₂ comptent parmi les mesures officiellement considérées comme nécessaires. Premières concernées, les UVDT, dont le potentiel de réduction est important: 4 millions de tonnes de CO₂ par an, soit 4,5% du total des émissions annuelles de la Suisse. La Confédération table sur les technologies de captage dès 2033, mais Satom SA pourrait commencer plus tôt: «En 2026-2027, lorsque notre nouveau four sera opérationnel. Et uniquement lorsque des débouchés auront été trouvés en Suisse ou à l'étranger pour le stockage définitif du CO₂ capté», précise le directeur de Satom, Daniel Baillifard.

Le potentiel de stockage dans notre pays étant encore mal connu, l'Association suisse des exploitants d'installations de traitement des déchets (ASED), dont fait partie Satom, envisage un possible stockage à l'étranger, comme sous la Mer du Nord. Elle a publié fin juillet une pré-étude de concept imaginé pour amener le CO₂ jusqu'aux frontières de la Suisse: un pipeline reliant les 32 principaux émetteurs - UVDT, cimenteries et des usines chimiques - avec deux points de collectes, l'un dans la région de Bâle, l'autre à Collombey. Coût estimé pour cette seule



infrastructure: près de 4 milliards de francs. «Il pourrait y avoir des solutions plus proches de la Suisse et des réflexions sont en cours. Nous étudions aussi les opportunités de revaloriser le CO₂ pour faire du méthane, mais ce n'est ni simple, ni économiquement évident, si l'on considère que pour y parvenir il faut beaucoup d'énergie électrique».

Fruits et aromates s’enracinent dans les rues d’Aigle

Végétation urbaine

Les plantes comestibles remplacent de plus en plus souvent les aménagements floraux. La Ville veut encourager le phénomène.

| David Genillard |

Sous les pavés, les aromates? Les ornements urbains ont entamé une lente révolution au cœur d'Aigle. Pour peu que l'on ouvre les yeux – et les narines –, on peut dénicher de quoi se préparer une tisane revigorante ou agrémenter son ragoût. Dans des bacs publics ou privés, au chemin des Lieugex, à Pré-Yonnet, au pied de la Maison de commune ou à deux pas de l'école professionnelle: cette route des épices laisse admirer des plants de sauge, de thym, de romarin ou encore d'immortelle d'Italie (ou herbe à curry). Paysagiste indépendant installé à Aigle pendant plus d'un quart

de siècle et aujourd'hui retraité, Martial Pot confirme que la tendance s'accroît depuis quelques années. Et s'en réjouit. «Pendant longtemps, on a poussé les jardiniers à tout faire dans les règles de l'art: couper le gazon à ras, éliminer les mauvaises herbes... Il n'y a pas de mauvaises herbes; juste des plantes qui ont poussé là où on n'en voulait pas.» Le regain d'intérêt pour le bio et le local a permis de faire évoluer les mentalités. «Certains paysagistes ont poussé en ce sens. À Lausanne, on a commencé à bannir les produits chimiques et à semer des fleurs sauvages autour des arbres, poursuit l'Aiglonois, également chroniqueur pour l'émission dominicale de la Radio romande, Monsieur Jardinier. Au début, ça en a scandalisé certains. Dans l'esprit des gens, ce type d'ornements, ça fait cheni.»

Aiglons et papillons séduits
Le pas est désormais fait et la Ville d'Aigle l'a emboîté. Il y a deux ans, lorsqu'il s'est agi de délimiter par des bacs l'espace piéton de la place du Marché, des framboisiers, des myrtilliers et des plants de vignes

ont été plantés. Cet été, d'autres sont venus apporter un peu de couleur aux pavés du nouveau quartier Sous-le-Bourg. «Ça a très bien fonctionné et les écoliers en ont bien profité», note Damien Hediger. Le responsable du bureau technique souligne également le côté didactique de la démarche. Régulièrement mandaté par la Ville, Alain Jaquemet salue ces initiatives. «Aigle est sensible à cette problématique et pousse volontiers pour l'utilisation de végétaux indigènes à chaque opportunité. Cela donne des arrangements plus sauvages auxquels les gens doivent encore s'habituer mais on y vient lentement.» Fraîchement arrivé à l'Exécutif, le municipal en charge des espaces verts Stéphane Montangero espère bien enracciner cette pratique dans les habitudes. «C'est en tout cas ma volonté de continuer à proposer à notre population des ornements qui soient beaux, mais également utiles.» L'élu avertit toutefois: ces plantes sont à disposition des habitants mais dans la mesure du raisonnable. «Elles sont là pour être picorées pas pour de vraies récoltes.»



Framboisiers, romarin, immortelle d'Italie ou verveine citronnée s'épanouissent dans le bourg. | D. Genillard

Ces aménagements revêtent aussi un intérêt pratique pour les jardiniers. «À part pour les arroser, nous n'avons pas eu beaucoup de travail avec ces bacs cet été», constate Damien Hediger. Paysagiste à Aigle, Florent Benet tempère: «Pour les plantes aromatiques, il faut de toute fa-

çon une taille et un traitement et il faut à nouveau tailler en fin d'année.» «Mais c'est vrai qu'un romarin ou une sauge sont des plantes bien vivaces, complète Martial Pot. Elles restent vertes jusqu'au premier gel et s'il faut les tailler, c'est pour les contenir et non pas pour les aider à croître.»

Le chroniqueur de Monsieur Jardinier y voit un autre avantage: celui de la biodiversité. «Ces végétaux très odorants attirent de nombreux insectes, dont énormément de papillons. Je suis en train de recenser ceux qui butinent ma lavande. J'en ai déjà compté une cinquantaine d'espèces.»

Pub

Publireportage

L'agence immobilière Neho passe la barre des 2'000 clients

L'immobilier a profondément changé au cours des dernières années, notamment via l'utilisation d'internet. Neho, l'agence immobilière sans commission, a parfaitement saisi cette opportunité pour offrir à ses 2'000 clients une nouvelle expérience où la relation entre le propriétaire vendeur et l'agent reste au cœur du processus de vente, mais pour un forfait de 9'500 francs. Entretien avec Barbara Bordogna, experte immobilière de Neho.

Question : Bonjour Madame Bordogna, pouvez-vous nous expliquer comment l'agence Neho se différencie des agences dites "traditionnelles" ?
Réponse : Fondamentalement, mon travail est le même que dans une agence traditionnelle. Mon quotidien consiste à rencontrer

des propriétaires, évaluer des biens se situant dans une zone que je connais parfaitement, trouver les acheteurs et vendre les biens qui me sont confiés au meilleur prix. La différence majeure vient du fait que chez Neho, les agents locaux sont soutenus par une équipe solide et des outils digitaux qui simplifient les processus récurrents du métier de courtier. Ce soutien du digital, ainsi que le volume important de bien vendu chaque mois nous permet de revoir notre marge à la baisse et de proposer un prix fixe à partir de CHF 9'500.-

Question : Le digital occupe-t-il une part importante du processus de vente chez Neho ?
Réponse : L'expertise humaine est et restera toujours au cœur de notre service. La rencontre et les échanges avec mes clients sont

les parties de mon travail que je préfère. La digitalisation des processus administratifs est uniquement là pour nous aider à mieux faire notre travail. Ces outils nous permettent à nous les agents de gagner en temps et en efficacité. Nous avons ainsi davantage de temps pour interagir avec nos clients et pour nous occuper de la vente proprement dite.

“L'expertise humaine est et restera toujours au cœur de notre service.”

Question : Quelle est la valeur ajoutée apportée par Neho ?
Réponse : Tout d'abord, je pense que le fait de payer un forfait compétitif de seulement CHF 9'500.- au lieu de 3% en moyenne de la valeur de votre bien est l'un des avantages majeurs. Deuxièmement, notre base d'acheteurs. En tant que leader du marché, nous proposons de nombreux biens à la vente chaque mois. Ces biens génèrent de l'intérêt auprès d'un grand nombre d'acheteurs potentiels qui sont ainsi répertoriés dans une base de données en fonction du type de bien recherché et de la région. Lorsque nous proposons un bien à la vente, nous commençons par le proposer à notre base d'acheteurs. Cela nous permet de générer très rapidement de l'intérêt et ainsi



Évaluation sur place par un agent immobilier Neho.

créer de la compétition entre les acheteurs et d'augmenter potentiellement le prix de vente. Enfin, parmi les autres valeurs ajoutées apportées par Neho, je signalerais la qualité de l'évaluation du bien. Nous déterminons les prix de vente avec précision grâce à l'expérience des courtiers et à l'utilisation des nombreuses données de marché.

Question : Alors pourquoi vendre sa propriété avec Neho ?
Réponse : Je suis convaincu que Neho offre une combinaison parfaite de l'expérience humaine et des forces du digital. Avec son forfait fixe qui a déjà convaincu plus de 2'000 clients, je pense que ce modèle est le plus juste et le plus adapté. C'est pour moi

l'agence qui apporte la meilleure solution aux problématiques que peuvent rencontrer les vendeurs.

VENTE D'UN BIEN IMMOBILIER Prix de vente : CHF 1'500'000.-	Agence traditionnelle	Agence Neho
Commission immobilière (3,5% H.T.)	CHF 52'500.-	CHF 0.-
Forfait fixe (H.T.)	CHF 0.-	CHF 9'500.-
Montant touché par le propriétaire après paiement agence	CHF 1'447'500.-	CHF 1'490'500.-
Économie	CHF 0.-	CHF 43'000.-



BARBARA BORDOGNA
Responsable d'agence
Riviera-Chablais
024 588 02 00
barbara.bordogna@neho.ch
Estimez gratuitement
votre bien sur neho.ch

De l’or liquide coule à Bex

Savoir-faire

Le pressoir bellerin tourne actuellement à haut régime. Son installation centenaire produit plusieurs dizaines de milliers de litres de jus de pomme chaque année.

Texte et photos:
Sophie Es-Borrat

Au Petit Cageot, on presse de grand-père en petit-fils. Pascal Walter a eu «le nez dedans depuis tout petit», il a secondé son aïeul cinq ans avant de reprendre les rênes de la cidrerie et huilerie du Cotterd il y a dix ans. Mais l'écrêteau au-dessus de l'entrée rappelle que l'activité en ces lieux est bien plus ancienne. En 1693, un moulin à blé tournait déjà grâce à la force de l'Avançon, qui fournissait aussi l'énergie pour produire du cidre et de l'huile de noix.

«La crue de 1930 a endommagé tout le système qui ache-



Entre Jean-Louis Dupraz et Pascal Walter, les rôles se sont inversés.

Des montagnes de pommes

Pas le temps de lambiner, la saison bat son plein et la pile de cageots de pommes en attente à l'extérieur le prouve. La presse est très sollicitée de septembre à fin novembre. «Il faut dix caisses pour une pressée, soit 250 à 300 kilos, qui donneront entre 220 et 240 litres de jus, annonce Pascal Walter. Les nouveaux clients sont parfois surpris par la quantité.»

L'agriculteur de formation détaille les étapes. «Les pommes sont d'abord rincées, puis broyées par une machine avant d'être étendues sur des toiles et empilées les unes sur les autres.» Une pression de 600 bars (environ 40 tonnes) est ensuite exercée pour en extraire le liquide, qui sera chauffé avant d'être mis en cubi. «Dans une cuve, des électrodes font monter la température à 75° pour pasteuriser le jus de pomme

et éviter qu'il fermente et se transforme en cidre», explique Pascal Walter. L'entier du circuit dure deux heures.

Les gestes des deux hommes trahissent le savoir-faire acquis au fil des ans, voire des décennies pour le patriarce. Du haut de ses 91 ans, Jean-Louis Dupraz ne s'en lasse pas. Il verse les pommes au début de la chaîne, son petit-fils œuvre sous la presse. Il étend la toile dans un cadre en bois, déverse les fruits broyés qu'il répartit uniformément avec une sorte de grande spatule, puis rabat les coins du tissu pour envelopper les morceaux de pommes, enlève le cadre, dépose des lattes pour stabiliser la pile et recommence l'opération, superposant jusqu'à 15 couches.

Comme dans les vieilles marmites

Le pressoir a été installé à la fin des années 1960 par le grand-père. «Ce procédé, assez ancien, permet d'obtenir un jus avec un joli trouble, sans filtration ni décantation». Pour l'huile, le moulin se met en route au sortir de l'hiver, quand Pascal Walter finit sa saison de prof de ski à Gryon. Mais les quantités sont moindres et très variables selon les récoltes. L'année n'est pas très bonne pour les fruits à pépins. La faute à la météo et de nombreux autres phénomènes, d'après l'expert. Malgré tout, l'agenda se remplit et une remorque entière de pommes arrive. «Il y a 15 ans, mon grand-père me trouvait un peu fou de vouloir reprendre le pressoir. Mais chaque année, nous avons de nouveaux clients. Cette activité bénéficie de l'intérêt actuel pour la tradition et la proximité, et on a aussi un petit rôle social pour la région.»



«C'est un métier qui colle à la peau», s'amuse Pascal Walter.



L'extraction du jus doré.

minait l'eau, l'électricité a pris le relais, explique Pascal Walter. Aujourd'hui, nous faisons du jus de pomme, principalement, mais aussi de raisin et de poire, ainsi que de l'huile de noix et de noisettes. En moyenne, 35'000 à 45'000 litres de jus sont pressés ici par an.» Les quelque 350 particuliers amenant leurs fruits à Bex viennent d'un peu partout, certains font le déplacement d'Atlatens ou de Fully.

Pascal Walter
Responsable du Petit Cageot

“
Mon grand-père me trouvait un peu fou de vouloir reprendre le pressoir.”

En bref

PRÉVENTION

Avis aux jeunes vidéastes

Les 15-20 ans sont appelés à participer à un concours de films en format court. «Faites l'amour, pas la guerre-#justsayit» s'inscrit dans la mission de prévention contre les violences domestiques de l'Office cantonal de l'égalité et de la famille. Sujet imposé: les relations amoureuses. Plus d'infos sur egalite-famille.ch/concoursfilm. **SEB**

VOUVRY/VIONNAZ

Test de nouveau marquage

Une peinture photoluminescente est en test sur un tronçon de piste cyclable d'un kilomètre. La bande capte la lumière du jour pour la restituer la nuit venue, afin de rendre le tracé plus lisible et d'augmenter la sécurité pour les cyclistes. S'il donne satisfaction, le marquage pourrait être homologué pour son utilisation en Suisse. **SEB**

Bex sommée de sécuriser les abords des classes enfantines

Mobilité

Mal éclairée et dépourvue de trottoir, l'avenue Biaudet représente un danger pour les piétons, estiment plusieurs élus. La Municipalité devra y remédier.

| David Genillard |

À Bex, une quarantaine d'enfants sont scolarisés à l'école enfantine du Foyer. Mais selon le conseiller communal Christophe Siméon, ce foyer n'est pas un havre de paix pour ces élèves. Pour atteindre leurs classes, ils doivent emprunter l'avenue Biaudet, «qui n'a d'avenue que le nom», estime l'élue. Mercredi, dans son plaidoyer, le socialiste a souligné l'absence de trottoir, ainsi que l'éclairage «probablement le plus vétuste de la localité». «Il est parfois extrêmement difficile de distinguer un piéton et le risque de s'y faire percuter est bien réel.» L'ancien municipal charge l'Exé-

tif de présenter un projet d'ici à 2023 et «de réaliser d'ici au printemps 2022, un marquage au sol provisoire afin de délimiter l'espace réservé aux piétons».

Sa demande, présentée sous la forme d'une motion, oblige la Municipalité à se saisir du dossier. Elle a été largement soutenue par le Conseil communal. Christophe Siméon n'est pas le seul à se préoccuper de la sécurité dans ce quartier résidentiel. «Mon enfant a failli y être percuté par une moto qui zigzagait pour éviter une voiture, témoigne le socialiste Bernard Pulfer. Il serait désolant d'attendre un drame pour faire quelque chose.» Municipal en charge des routes et des travaux publics, Pierre-Yves Rapaz indique que «l'Exécutif est conscient du problème. Il se pose sur d'autres axes, comme la route d'Aigle ou celle de l'Allex. Plus fréquentés, ceux-ci doivent être améliorés en priorité.» L'argument ne manque pas de faire réagir Christine Blatti Villalon (PS): «Je vous invite à venir vous poster dans ce quartier vers 8h du matin et à midi. De nombreux élèves transitent par cette avenue.» Le phénomène s'est accentué en 2016 avec l'ouverture du collège de la Servanne, confirme Christophe Siméon.



Histoires simples

Philippe Dubath, journaliste et écrivain

Un rouge-gorge pour penser à Franz Weber

Je rentrais d'une balade dans les vignes l'autre jour, du côté de Chexbres, et je pensais à Franz Weber. Il ne faudra jamais l'oublier, cet homme-là, il ne faudra jamais que son nom ne dise plus rien aux générations qui viennent, il faudra même un jour lui ériger une statue, une vraie, comme en eurent Karl Marx et Lénine, mais en plus humble bien sûr. Des gens y pensent, des gens s'assemblent tout gentiment, comme on dit en pays de Vaud, pour tenter de faire naître le projet. Il va créer des ronçons, des grogneurs, mais il va aussi trouver des amis, des gens qui savent que toute la beauté des pentes de Lavaux en automne, toute cette foule de promeneurs qui assaillent et découvrent émerveillés les chemins de vignes le dimanche, c'est à Franz que Lavaux le doit. Je m'étais donc baladé et outre les images classiques de grappes et de lac, des trois soleils historiques, des vigneron à la tâche, j'avais été émerveillé par le passage des vols d'étourneaux qui débarquaient

dans le ciel sans prévenir, comme des pluies de charbon, se retournaient soudain comme des assiettes noires, choisissaient le nord, puis le sud, chiaient sur mon épaule, puis de nouveau le nord, et l'est, et non là-bas c'est mieux le raisin sera meilleur, fonçons, volons, dansons, obscurcissions en nous serrant les uns contre les autres le soleil qui fait le malin. C'est fou, non, mille oiseaux ensemble, tous dans le même mouvement instantané, mille mais une seule ombre, qui font écran au soleil. Chaque année, je suis sidéré, épaté, par ce spectacle hors norme. On peut bien aller sur la Lune, vouloir marcher sur Mars, épier tout le monde avec des drones, ou avoir Netflix, ces oiseaux-là peuvent faire ça sans technologie, tous ensemble à la même seconde. Franz Weber les aimait bien, je le sais, je me suis promené plusieurs fois avec lui dans les vignes et j'eus le sentiment, en passant dans les rangs, que chaque cep lui faisait une révérence quand il leur accordait un regard,

tandis que les étourneaux le survolaient comme pour une parade aérienne. En rentrant chez moi, le soleil déclinait, donc la lumière du soir d'automne promettait le sublime. En face de ma fenêtre subsiste, dans ce quartier où tout n'est pas encore sacrifié pour la densification immobilière, un vieux mur que fréquentent volontiers certains oiseaux. Je pensais, en le regardant, à Franz Weber, encore, quand est arrivé un rouge gorge. Il a fait halte là, devant moi. Tout fier. Sous ce vieux mur finissent en ce moment de mûrir, ou de flétrir, quelques grappes de raisin dont les baies - c'est un compliment - me font penser aux visages de certaines vieilles personnes qui en ont vécu, des automnes. Le rouge gorge est descendu d'un étage, il s'est arrêté dans la vigne un peu sauvage, il est resté là, comme une flamme forte et vive. Je ne sais pas si je crois aux signes, mais parfois, quand même... Était-ce Franz qui me disait bonjour parce que je ne l'oublie pas?

Quand la terre s'ébranle, les Valaisans tremblent

Histoire

Une exposition, visible du 25 octobre au 4 décembre, revient sur le séisme de janvier 1946, un cataclysme dont les répliques ont duré des mois. Une façon de sensibiliser la population et de la préparer au prochain événement du genre.

Texte: Anne Rey-Mermet
Photos: Raymond Schmid, Bourgeoisie de Sion, Médiathèque Valais, Martigny

«C'est la fin du monde! C'est la bombe atomique!» Le 25 janvier 1946, à 18h32, un tremblement de terre secoue le Valais, laissant ses habitants pantois et effrayés. La Seconde guerre mondiale a pris fin quelques mois auparavant, mais même en pays neutre, le cataclysme évoque des mauvais souvenirs à la population. Ce ne sont pas les hommes les coupables cette fois, mais la tectonique des plaques. La magnitude est estimée à 5.8 sur l'échelle de Richter, les répliques s'enchaînent pendant des mois. Le tremblement de terre fait quatre morts et des milliers de francs de dégâts. Le Chablais est également touché. «Il se combina des oscillations horizontales et des mouvements verticaux qui donnèrent la sensation d'être soulevé sur la pointe d'une vague par gros temps», peut-on lire dans la Feuille d'Avis d'Aigle du 28 janvier 1946.

Cet événement sismique hors norme est au cœur d'une exposition itinérante, qui fait halte à la Médiathèque de Saint-Maurice du 25 octobre au 4 décembre. Intitulée «Tremblez Valaisans», elle est notamment le fruit d'une collaboration entre le Centre interdisciplinaire de recherche sur la montagne (CIRM) de l'Université de Lausanne et les Archives de l'Etat du Valais.

Sources écrites et témoignages

Ce travail mêle des aspects techniques aux témoignages hu-



Le Six des Eaux Froides à la suite de l'éboulement du 30 mai 1946.

maines. Des Valaisans ont confié leurs souvenirs aux historiens, racontant la stupeur, évoquant

“

Les gens sont démunis, ils essaient de trouver des causes surnaturelles à un phénomène tout à fait naturel”

Alain Dubois
Archiviste cantonal valaisan

leurs réactions et celles de leurs proches face à cet événement hors norme qui a marqué durablement les esprits. Dans une vi-

déo figurant sur le site consacré à l'exposition, un Sierrois explique qu'après ce fameux 25 janvier, sa mère lui faisait préparer tous les soirs un petit baluchon au pied du lit avec un pull, une veste, un pantalon et des chaussures pour pouvoir «filer à la moindre secousse».

Les récits de ceux qui étaient des enfants à l'époque des faits se recoupent avec les documents conservés aux archives. «Les sources administratives constituent le squelette, les témoignages mettent de la chair autour. Cette mémoire était en train de s'étioler», souligne Alain Dubois, archiviste cantonal valaisan. Recueillir ainsi les récits de personnes était un travail original pour les Archives, plus habituées aux sources figées comme des écrits ou des images.

Les témoins évoquent l'hébété-tude de la population, la confusion et la crainte. On voit apparaître des hypothèses farfelues: on dit par exemple que les secousses seraient dues à l'impact

d'une météorite écrasée dans le massif des Diablerets. Le nombre de confessions atteint des records, comme l'explique l'archiviste cantonal valaisan. «Les gens sont démunis, ils essaient de trouver des causes surnaturelles à un phénomène tout à fait naturel.» Des processions sont même organisées pour contrer les tremblements de terre.



Procession pour faire cesser les tremblements de terre en juin 1946.

Sensibiliser les jeunes

Au-delà de l'intérêt historique, cette exposition vise aussi à sensibiliser la population. «Les personnes qui vont vivre le prochain tremblement de terre n'auront pas vécu celui de 1946, c'est important de maintenir cette mémoire. Il s'agit d'une démarche originale: rappeler aux gens que le Valais est une terre de séismes. Se souvenir permet de se prépa-



Le clocher de l'église de Chalais endommagé après le séisme du 25 janvier 1946.

rer», indique Alain Dubois. 1584, 1755, 1855, 1946: les tremblements de terre se produisent environ une fois par siècle. La jeune génération, «qui a une forte chance de connaître un tel événement sismique», visite l'exposition en classe.

Les organisateurs proposent également des rendez-vous liés à cette installation itinérante. A Saint-Maurice, Alain Dubois donnera le 26 octobre une conférence intitulée «Retour historique sur les séismes de 1946». Antoine Jaquod, du Service valaisan de la sécurité civile et militaire, parlera lui de la «Situation actuelle et de la prévention du risque sismique» le 18 novembre.

Infos et témoignages
<https://wp.unil.ch/seisme1946/> Conférences du 26 octobre et du 18 novembre sur inscription
<https://www.mediathèque.ch/fr/homepage.html>

Brassens, la poésie d'abord

Musique

Alors que Georges Brassens aurait eu 100 ans cette année, un duo de musiciens lui rend hommage en reprenant une douzaine de ses chansons.

| Sophie Es-Borrat |

Le 22 octobre 2021, Georges Brassens aurait été centenaire. Si le cancer en a décidé autrement, les œuvres intemporelles de l'artiste subsistent. Les Troubadours

du 17 ont enregistré dernièrement cinq morceaux de son répertoire, choisis par affinité, dont «La mauvaise herbe», «La complainte des filles de joie» et «L'orage». Et Elisabeth Barbey (percussions et mélodica) et Vincent Donnet (guitare et chant) retourneront en studio d'ici à la fin de l'année.

Mais l'admiration du musicien de Troistorrents pour Brassens ne date pas d'hier. «J'ai d'abord découvert «L'Auvergnat» à l'école primaire, un morceau qui m'a beaucoup marqué. Mon oncle, dont j'étais très proche, était aussi un grand fan de Brassens. En vacances en Ardèche, alors que je n'en jouais pas encore, il m'a appris quelques accords du début de «Les copains d'abord» à la guitare.»



«Tonton Georges», comme il l'appelle dans un sourire, ne l'a jamais quitté. Avec son groupe L'œil du tigre, par exemple, il a traduit «La mauvaise réputation» en espagnol pour une version détonnante. «On peut tout faire avec du Brassens, du rap, du jazz... C'est intéressant d'aller voir ailleurs, même si ça ne plaît pas forcément à tous les puristes.» Les reprises réalisées avec sa comparse vont jusqu'au reggae et au blues, en passant même par le slam.

Les Troubadours du 17 revisitent le répertoire de Georges Brassens en prenant quelques libertés.
| G. Valéry

Le côté sulfureux n'effarouche pas le maçon à la stature imposante, soudain très sensible en évoquant sa visite de la ville natale de Georges Brassens l'été dernier. Sète n'était pas le but de l'expédition familiale, mais le détour par l'Hérault a permis à Vincent Donnet de se rendre là où l'artiste est né et là où il repose depuis 1981, sans oublier un passage par l'espace culturel qui lui est consacré.

Ce qui lui plaît chez Brassens? «Son répertoire, sa simplicité, sa bonhomie, sa liberté de ton, sa poésie. Il est drôle sans jamais être vulgaire. C'est comme un grand frère pour moi».

Écoutez **Les Troubadours du 17** sur mx3.ch

Les catcheurs romands remontent enfin sur le ring!

Aigle

Après le creux pandémique, la discipline combinant performances sportives et théâtrales connaît une véritable renaissance. Rencontre avec son architecte romand, Adrian Johnatans.

| Gabriel Rego Capela |

«On m'appelle Imperator, l'Empereur du catch suisse.» Le ton est donné. Il est vrai qu'Adrian Johnatans surprend d'emblée: dandy, posture aristocratique, phrasé soigné... pourtant, l'homme est aussi celui qui a affolé les rings de France et de Suisse des années durant, et il est surtout le principal créateur d'une culture catch en terres romandes.

Désormais à la retraite après une blessure, il continue de promouvoir sa passion d'enfance, depuis son fief de Lausanne, le Tacos Bar, au Flon, avec lequel il a noué un partenariat, pour le plus grand bien des amoureux du ring. Pourquoi s'est-il plongé dans ce sport? «Au début, pour emmerder mes parents», explique-t-il. «Dans ma famille mon intérêt pour le catch était très mal vu et considéré comme vulgaire, j'avais 15 ans à l'époque et je me faisais régulièrement savater par ma mère, donc forcément, j'ai persisté.»

Mais persister en Suisse n'était pas chose aisée, le catch n'existant pas vraiment à l'époque au sein de nos frontières. «J'ai fait plusieurs stages et affrontements en Europe de l'Ouest, puis j'ai voulu trouver des combattants en Suisse, les former, et j'ai donc fondé une école de catch (*ndlr*: la Swiss Power Wrestling Academy). La Suisse était vierge de ce sport, c'était très exaltant de se lancer dans ce projet». Et la sauce prend. «En 2007, j'ai pu recevoir des subventions du canton de Vaud pour financer un ring, que j'ai posé dans un dojo lausannois. On a aussi créé un magazine de catch, et très vite je me suis retrouvé avec de l'argent et une cinquantaine d'élèves».

Du succès à la pandémie, de la pandémie au succès
C'est en 2010 qu'il scelle son partenariat avec le bar lausannois. La formule est originale, et efficace:

chaque mois, le tout-venant, en quête d'un bon restaurant, se retrouve en sous-sol, l'assiette garnie de cuisine mexicaine... et un ring en face de lui. «C'est l'occasion pour le client de découvrir un show de combat, tout en profitant de son repas, et ça nous permet d'introduire le public à ce sport.» Maintenant qu'il est à la retraite, Adrian Johnatans s'occupe de l'animation des soirées: il commente les matches en direct, gère la technique et la musique, bref, comme il aime à le dire: «il fait tout sauf catcher».

“

La Suisse était vierge de ce sport, c'était très exaltant de se lancer dans ce projet”

Adrian Johnatans
Catcher

Tout se passait pour le mieux, avant la venue de la Covid. «La pandémie m'a coupé tous mes gagne-pains. Plus d'événements, plus d'entraînements, stand-by complet. Mais maintenant, les gens sortent à nouveau et veulent du divertissement, pouvoir se dévouler. Pour nous c'est un peu la



meilleure période, c'est de la folie», se réjouit le catcheur retraité.

Installé à Aigle depuis 2017, il rêve désormais de pouvoir étendre la sueur et le sang des rings au Chablais, une région «dont il est tombé amoureux».

«On avait tenu un événement en 2009 au boulodrome de Vouvry, c'est à peu près tout». Mais la cause est loin d'être perdue: Swiss Power Wrestling, la fédération nationale de catch professionnel helvétique, a son siège à

Aigle, et Adrian Johnatans lorgne sur la salle mythique de la commune, l'Aiglou. «Il faut trouver la bonne occasion, mais ce serait l'endroit idéal pour un tournoi chablaisien avec des combattants locaux».

L'Empereur du catch, au centre, entouré de ses meilleurs combattants.

| DR



A Lausanne, les catcheurs doivent combattre en phases de poule avant la finale.

| C. Burgisser

Du catch helvétique toute l'année, et même à la télé

Le catch romand est en pleine effervescence, avec son tournoi «El Diablo» à Lausanne. Son volet estival est clôt et l'automne est en cours. Prochain round? Le 27 octobre. Ses codes changent quelque peu des compétitions américaines:

«Pas de ceintures pour les champions chez nous, on a plutôt opté pour une coupe, comme dans d'autres sports», précise Adrian Johnatans. Le déroulé est aussi plus classique: «Ce n'est pas une séquence de matches suivis, mais un vrai tournoi. Il y a un groupe A et B, tous se combattent en phases de poule, au rythme d'une fois toutes les deux semaines, puis les premiers de chaque groupe s'affronteront pour la finale le 24 novembre prochain.»

Quelques catcheurs suisses-allemands participent à cette compétition nationale, mais de février à mai, ce sera un tournoi 100% romand qui prendra le relais alors qu'Imperator veut maintenant aussi conquérir le petit écran: il détient sa propre émission télévisée de catch, que l'on peut retrouver sur Grand Genève TV et Ajoie TV. Le catch suisse a de beaux jours devant lui.

Le Cyclocross de la Riviera prend ses aises à Chailly

Vélo

La cinquième édition de cette course se tiendra le samedi 30 octobre à Chailly, autour du stade de la Saussaz. Ouverte à tous, la manche inaugure la saison de l'Omnium Romand, une compétition-référence en Suisse.

| Thibault Nieuwe Weme |

Même s'il reste un sport de niche, le cyclocross de la Riviera draine chaque année davantage

de participants. L'année dernière, ils étaient 225 à défiler dans les talus montreusiens. À mi-chemin

entre le vélo de route et le VTT, le cyclo-cross a longtemps souffert de son statut «d'entre-deux», avant de s'imposer comme une discipline à part entière.

«À l'origine, il n'était pratiqué que par les cyclistes sur route qui devaient se tenir occupés pendant l'hiver, mais aujourd'hui le niveau a augmenté et il y a des spécialistes. En Suisse, les amateurs sont de plus en plus nombreux, probablement pour fuir les routes et retrouver un sentiment de liberté», explique Julien Chevalley, organisateur de la course pour

le compte du Vélo Club Vevey (le plus ancien de Suisse, fondé en 1884). Fierté des responsables de la course, celle-ci attire autant les néophytes que les professionnels, parfois même venus l'étranger. «Cette année, l'ex-champion du monde Pascal Richard nous fait le plaisir de l'étape», se réjouit l'organisateur.

«Pour le public, c'est très grisant»

Au milieu des vignes et des reliefs vallonnés, les alentours du stade de Saussaz – duquel parti-

ront les concurrents – offrent un site «assez extraordinaire pour la pratique du cyclocross», estime Julien Chevalley, «car les infrastructures sont grandes et modernes tout en étant à proximité de terrains sauvages.» Les coureurs traverseront champs, talus et dévers sur un circuit de 2,5 kilomètres qu'il faudra boucler un maximum de fois en 45 minutes pour les adultes.

«On n'a jamais l'impression d'être lâchés, on est toujours en plein dans la course.» Au contraire du Tour de France où une étape

s'étale sur des centaines de kilomètres, les circuits de cyclo-cross proposent un spectacle condensé. «Pour le public, c'est très grisant», assure l'organisateur, qui se laisse aller au rêve des ambiances de kermesse en Belgique, où la discipline est reine.

Inscription gratuite jusqu'à 15 ans, 20 francs pour les adultes. Plus d'informations sur veloclubvevey.ch

Être vegan et sportivement performant : mythe ou réalité ?



Johana Bernasconi a participé à plusieurs courses d'endurance avec succès ces 12 derniers mois. | DR

Nutrition

Dans une société qui prône de plus en plus un mode de vie sain, devenir vegan est devenu une tendance. Est-elle conciliable avec la pratique du sport à haute dose? Témoignage et éclairage avec une adepte ainsi qu'une spécialiste.

| Laurent Bastardoz |

Les athlètes vegans ont souvent à cœur de promouvoir ce choix alimentaire. Ils sont nombreux à constater une amélioration de leur temps de récupération et de leurs performances. Sans parler des bienfaits au niveau des inflammations musculaires.

Toutefois, il faut aussi préciser qu'il n'y a pas encore de consensus scientifique sur les bénéfices d'une alimentation 100% végétale. Malgré cela, efficacité sportive et véganisme peuvent aller de pair. Il y a peu de doute là-dessus. Mieux, selon certains sites spécialisés que ce soit en musculation ou en endurance, une alimentation totalement végétale est tout à fait compatible avec un effort physique, même intense.

C'est le cas pour la coureuse Johana Bernasconi. La Morginoise d'adoption le pratique depuis 7 ans et s'entraîne dix à quinze heures par semaine que ce soit à pied, à vélo, en natation ou en ski. Elle a participé ces douze derniers mois à des courses d'en-

ciatement sur les plantes et le mot Vegan qui consiste à ne rien consommer provenant du monde animal. Pas même une ceinture, un sac ou une veste en cuir, explique la sportive. Je suis personnellement adepte à 100% du Plant Based, et comme je suis devenue végane sur le tard, j'ai aussi gardé quelques habits qui proviennent de la production animale. Pour moi, le processus s'est fait par étapes. Je ne mange plus de viande depuis l'âge de 12 ans et à ma majorité je suis devenue végétarienne avant de basculer dans le véganisme à l'âge de 23 ans.

Le véganisme au-delà de la performance
Être végane, pour Johana Bernasconi, c'est aussi épouser une philosophie écologique, même si on ne touche pas l'extrême: «Peu de vegans ne s'allient pas à la cause écologique, c'est vrai. Le véganisme, c'est mieux se nourrir, mettre un frein à la surproduction animale mais aussi choisir un mode de vie dans lequel l'écologie et le bien-être animal ont toute leur place aujourd'hui».

Et lorsque l'on questionne la coureuse sur les méfaits de la consommation de viande, l'argument fuse: «Prenez une vache. Pour donner du lait, elle doit avoir un veau. Elle en produit plus que



La Morginoise d'adoption est une fêve de course à pied. | DR

Des superstars véganes qui réussissent!

C'est une véritable lame de fond dans le milieu du sport d'élite. De plus en plus de sportifs de haut niveau adoptent le véganisme, avec comme principale motivation d'améliorer leurs performances. Une tendance qui traduit le changement de perception vis-à-vis du fait que seule la viande constitue une source essentielle de protéines. Les adeptes le savent depuis longtemps mais le monde scientifique apporte désormais sa pierre à l'édifice en démarginant cette nouvelle philosophie de vie.

Parmi les plus célèbres on trouve, notamment, les sœurs Williams (tennis), Lewis Hamilton (F1), Kyrie Irving (basket), Sergio Aguero (foot), Patrick Baboumian (voir photo), l'homme le plus fort de la planète avec ses 550 kilos portés sur une distance de 10 mètres ou d'anciennes stars à l'image de la patineuse Surya Bonaly, les athlètes Carl Lewis et Edwin Moses ou encore le skieur Bode Miller.



L'interview de la Dr^e Mélanie Gobiet:

Quels sont les bienfaits d'une alimentation végane? Ils sont nombreux: bonne récupération musculaire, meilleure circulation sanguine, apports en glucides et en glycogènes suffisants, faible taux d'acidité. Sans oublier quelques bienfaits confirmés par la communauté scientifique comme la prévention de certaines maladies de notre civilisation. Le diabète de type II, le surpoids (dû essentiellement aux graisses et aux sucres) voire l'obésité et les maladies cardiovasculaires en tête. Mais attention, il y a certaines règles à respecter prévient la Doctoresse Mélanie Gobiet. Questions-réponses avec cette médecin du sport de Troistorrents agréée SEMS (Sport & Exercise Medicine Switzerland).

Le véganisme et le sport intense sont-ils vraiment compatibles?

- À l'heure actuelle, on peut répondre sans hésiter que oui. Les exemples abondent chez les sportifs les plus performants au niveau mondial, dans le monde du tennis ou de l'ultra-endurance. Le fait d'adopter le régime vegan est bien plus qu'une mode passagère. C'est souvent une conviction forte et en adéquation avec des valeurs personnelles.

Quelles sont les erreurs à ne pas commettre?

- La seule erreur serait de ne pas avoir bénéficié de conseils nutritionnels au début du changement de mode alimentaire ou d'un bilan de base (dépistage d'éventuelles carences micro nutritionnelles). Les professionnels sont extrêmement bien suivis et bénéficient pour la plupart de plan nutritionnel adapté à leur charge d'entraînement. Un sportif amateur qui recherche un défi ou une performance doit également prendre en compte cet aspect-là. Les carences à dépister sont notamment le fer, la vitamine B12, calcium, zinc et surtout les oméga 3 à longue chaîne, DHA en tête.

Existe-t-il des vertus du véganisme contre les problèmes inflammatoires souvent rencontrés lors de la pratique d'un sport d'endurance?

- De plus en plus de personnes présentent des intolérances digestives complexes et le fait de retirer les protéines animales, les produits laitiers, peut apporter une amélioration. Mais c'est aussi l'apport optimal en anti-oxydants (oméga 3 et polyphénols en tête, très abondants dans l'alimentation végétarienne ou végane bien équilibrée) qui peut faire la différence.

Est-ce que n'importe qui peut se mettre au régime vegan?

- Je mettrais une réserve à ce type d'alimentation au cours de certains âges de la vie (enfants, adolescents) ou dans des situations physiologiques particulières (grossesse, allaitement). Une alimentation végétarienne serait, en revanche, bien adaptée car les apports en calcium issus des produits laitiers ou les protéines de l'œuf peuvent mieux assurer les besoins augmentés et éviter des carences potentiellement délétères à long terme.



Mercredi
20 octobre

Concerts

Trio Heinz Herbert

Ramon Landolt – piano, synthétiseurs; Dominic Landolt – guitare; Mario Hänni – batterie. Oriental-Vevey, Rue d'Italie 22, Vevey 20.30 h

Théâtre

Misery

De William Goldmann, d'après Stephen King. Avec Gaspard Boesch et Rebecca Bonvin. Mise en scène Lambert Bastar. Théâtre des Trois-Quarts, Avenue Reller 7, Vevey 20 h

Expositions

Halloween Vapeur Parc

Décoration intégrale du parc et chasse aux sorcières pour les enfants. Swiss Vapeur Parc, Route de la plage, Bouveret 10-18 h

Trésor végétal

Comment sauvegarder nos plantes menacées, avec les photographies de Mario Del Curto. Jardin alpin du Pont de Nant, Jardin alpin, Les Plans-sur-Bex 10-18.30 h

Vevey en instantanés

Eric-Edouard Guignard. Photographies des années 1950-1960. Musée historique de Vevey, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

XXL Le dessin en grand

Une exposition sous le commissariat de Nathalie Chaix, directrice, et de Pamella Guerdat, conservatrice adjointe Beaux-Arts. Musée Jenisch, Av. de la Gare 2, Vevey 11-18 h

Divers

Thé dansant

Pour partager un agréable moment en musique et danser sur des airs interprétés par Walti Haug. Grande Salle du Parc, Avenue de la Gare 5, Bex 14 h

Atelier peinture, pastel, dessin, collage

Et autres techniques. Centre œcuménique de Vassin, Chemin de Vassin 12, La Tour-de-Peilz 18.15 h

Bento, la boîte à merveilles

Des recettes qui feront de la journée une découverte exotique. Et des chefs animateurs ont bien l'intention de transformer le participant en un vrai maître de la cuisine asiatique. Alimentarium, Quai Perdonnet 25, Vevey 15 h

Jeudi
21 octobre

Expositions

La bouteille au féminin

30 visages de la Toscane. Château d'Aigle, Place du Château 1, Aigle 10-18 h

Halloween Vapeur Parc

Décoration intégrale du parc et chasse aux sorcières pour les enfants. Swiss Vapeur Parc, Route de la plage, Bouveret 10-18 h

Autour des fables de Jean de La Fontaine

Histoire culturelle
Ces fables sont devenues un classique de la littérature française pour la jeunesse. Musée suisse du jeu, Rue du Château 11, La Tour-de-Peilz 11-17.30 h

De Ribaupierre à Derib, une aventure familiale

L'exposition évoque, par le biais de photos, de documents et d'objets – et par ordre chronologique – un héritage artistique sur quatre générations. Musée de Montreux, Rue de la gare 40, Montreux 10-12 et 14-17 h

Manger – L'essence de vie

Le visiteur est au centre du discours en impliquant son corps, son environnement et son entourage. Alimentarium, Quai Perdonnet 25, Vevey 10-17 h

Vestiges – Jean-Marc Yersin

Il cadre en noir et blanc des structures autoroutières, des usines, des constructions de montagne. Musée Suisse de l'appareil photographique, Grande Place, Vevey 11-17.30 h

Yeux dans les yeux

Parmi les figurants de la fête des vignerons 2019. Sourires complices, regards radieux, émotions partagées. Musée de la Confrérie des vignerons, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

Lyonel Feininger – La ville et la mer



je 21 octobre · 11 h · Exposition · Musée Jenisch, Av. de la Gare 2 · Vevey

Le Musée Jenisch Vevey célèbre l'œuvre graphique de l'artiste Lyonel Feininger (1871-1956) à l'occasion du 150e anniversaire de sa naissance.

Vendredi
22 octobre

Monthey

Théâtre

Sleeping – Serge Nicolai

Sleeping est un spectacle onirique qui résonne avec l'époque. Associant masques, jeu théâtral, vidéo et musique, il s'inspire du roman « Les Belles Endormies ». Théâtre du Crochetan, Rue du Théâtre 6 · Monthey 20 h



Divers

Atelier Beatbox des vacances d'automne

Autour du spectacle La Barbe. Jerrycan et Speaker B (CH). Médiathèque, Avenue du Théâtre 2, Monthey 10 h

Vendredi
22 octobre

Concerts

Chris Maldah

Auteur, interprète et compositeur. Buvette des Mossettes, Saint-Légier-La Chiésaz 19 h

Trio Heinz Herbert

Ramon Landolt – piano, synthétiseurs; Dominic Landolt – guitare; Mario Hänni – batterie. Oriental-Vevey, Rue d'Italie 22, Vevey 20.30 h

Expositions

Pavlina & Akiko Stein

Art
Exposition d'art visionnaire et de photographie de cristal d'eau. Maison Visinand – Centre Culturel Montreux, Rue du Pont 32, Montreux 15-18 h

XXL Le dessin en grand

Une exposition sous le commissariat de Nathalie Chaix, directrice, et de Pamella Guerdat, conservatrice adjointe Beaux-Arts. Musée Jenisch, Av. de la Gare 2, Vevey 11-18 h

Vevey en instantanés

Eric-Edouard Guignard. Photographies des années 1950-1960. Musée historique de Vevey, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

ERSATZ – Nicolas Fournier

ODILE, Design du XXème siècle, Rue du Lac 14, Vevey 14-18 h

Bento, la boîte à merveilles



ve 22 octobre · 15 h Divers · Alimentarium, Quai Perdonnet 25 · Vevey

Des recettes qui feront de la journée une découverte exotique. Et des chefs animateurs ont bien l'intention de transformer le participant en un vrai maître de la cuisine asiatique.

Samedi
23 octobre

Concerts

Projet Quintessence

Classique
Oeuvres en quatuor de Beethoven et Mozart Temple, Place du Temple, La Tour-de-Peilz 20 h

Edme Fleury

Chanteuse compositrice actrice. Buvette des Mossettes, Saint-Légier-La Chiésaz 19 h

Théâtre

Sleeping – Serge Nicolai

Théâtre du Crochetan, Rue du Théâtre 6, Monthey 19 h

Misery

De William Goldmann, d'après Stephen King. Théâtre des Trois-Quarts, Avenue Reller 7, Vevey 19 h

Expositions

La bouteille au féminin

30 visages de la Toscane. Château d'Aigle, Place du Château 1, Aigle 10-18 h

Halloween Vapeur Parc

Décoration intégrale du parc et chasse aux sorcières pour les enfants. Swiss Vapeur Parc, Route de la plage, Bouveret 10-18 h

Autour des fables de Jean de La Fontaine

Histoire culturelle
Ces fables sont devenues un classique de la littérature française pour la jeunesse. Musée suisse du jeu, Rue du Château 11, La Tour-de-Peilz 11-17.30 h

Trésor végétal

Comment sauvegarder nos plantes menacées, avec les photographies de Mario Del Curto. Jardin alpin du Pont de Nant, Jardin alpin, Les Plans-sur-Bex 10-18.30 h

Pavlina & Akiko Stein

Art
Exposition d'art visionnaire et de photographie de cristal d'eau. Maison Visinand – Centre Culturel Montreux, Rue du Pont 32, Montreux 15-18 h

Manger – L'essence de vie

Le visiteur est au centre du discours en impliquant son corps, son environnement et son entourage. Alimentarium, Quai Perdonnet 25, Vevey 10-17 h

Lyonel Feininger – La ville et la mer

Une exposition du Cabinet cantonal des estampes sous le commissariat d'Achim Moeller et de Stéphanie Guex, conservatrice Estampes. Musée Jenisch, Av. de la Gare 2, Vevey 11-18 h

Vestiges – Jean-Marc Yersin

Il cadre en noir et blanc des structures autoroutières, des usines, des constructions de montagne. Musée Suisse de l'appareil photographique, Grande Place, Vevey 11-17.30 h

ERSATZ – Nicolas Fournier

ODILE est très heureuse de présenter ERSATZ de l'artiste suisse Nicolas Fournier. ODILE, Design du XXème siècle, Rue du Lac 14, Vevey 11-16 h

Yeux dans les yeux

Parmi les figurants de la fête des vignerons 2019. Musée de la Confrérie des vignerons, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

Divers

La cuisine des artisans

Produits authentiques, coups de main oubliés, amour du terroir : un atelier pour partir à la rencontre des artisans du cru et confectionner avec un chef un menu que le participant aura choisi. Alimentarium, Quai Perdonnet 25, Vevey 15 h

Dimanche
24 octobre

Concerts

Estelle Revaz & Carine Tripet

Classique
Dire et jouer la montagne. Chapelle reformée, Route de Caux 125, Caux 17 h

Théâtre

Misery

De William Goldmann, d'après Stephen King. Avec Gaspard Boesch et Rebecca Bonvin. Mise en scène Lambert Bastar. Théâtre des Trois-Quarts, Avenue Reller 7, Vevey 17.30 h

Expositions

Pavlina & Akiko Stein

Art
Exposition d'art visionnaire et de photographie de cristal d'eau. Maison Visinand – Centre Culturel Montreux, Rue du Pont 32, Montreux 15-18 h

XXL Le dessin en grand

Une exposition sous le commissariat de Nathalie Chaix, directrice, et de Pamella Guerdat, conservatrice adjointe Beaux-Arts. Musée Jenisch, Av. de la Gare 2, Vevey 11-18 h

Yeux dans les yeux

Parmi les figurants de la fête des vignerons 2019. Sourires complices, regards radieux, émotions partagées. Musée de la Confrérie des vignerons, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

Vevey en instantanés

Eric-Edouard Guignard. Photographies des années 1950-1960. Musée historique de Vevey, Rue du Château 2, Vevey 11-17 h

Divers

Recettes de saison

Ici, il ne s'agit pas de suivre une recette à la lettre, mais de cuisiner des produits de saison sélectionnés avec soin par un chef-animateur. Alimentarium, Quai Perdonnet 25, Vevey 15 h

Mots fléchés

RENDUE POPULAIRE
MINIMISER

COLLIERS DE CHANVRE
FILLES

PRINCEPI SPIRITUEL
HUMAIN
STABLE

IL EST MUET
MANQUE DE COORDINATION

DÉESSE ÉGYPTIENNE
GREFFER

NATTÉES
PRÉFIXE D'ANCIENNETÉ

CÉRÉMONIES CHRÉTIENNES
VOLUMES

NYMPHE DES EAUX
VENTILÉES

JEU DE CARTES HOLLANDAIS

SUJET ANONYME

SIGNÉE AVEC D'AUTRES
RANGEMENT

PROBLÈME MAJEUR
SE LANCERENT

ERBIUM RÉDUIT

INEXACT

ENZYME
DÉPLACERA SEULEMENT

CONÇUS
BOUTTONS JUVENILES

SON DUUVET EST PRISE

POUR MONSIEUR
PAYS DE PÊCHE

SONS VIOLENTS ET PERÇANTS

DIRIGÉES
VIEILLE ALLEMANDE

POUFFÉ
SE TRANSFORMA

ELLE MARQUE UN TEMPS NON NEGLIGEABLE

DE LA MÉDIE
THALLIUM SYMBOLISE

FIN DE SOIRÉE
PÉNALISÉS

LE BLANC ET LE NOIR

AMPLIFICATEUR DE HAUTE FRÉQUENCE

POUDRE BLANCHE À GÂCHER

Solutions

DIFFICILE

FACILE

BIG BAZAR : CRIMOIRE - IMPÉRIAL - PÉRICORD.

Mots croisés

HORIZONTALEMENT

1. Qui se nourrit uniquement de baies. 2. Pitance quelconque. Affaiblis. 3. Récif corallien encerclant un lagon. Service de police. 4. Effet stimulant. Boisson festive. 5. Ne pas être au courant. 6. Sort la tête de l'eau. Pronom personnel. 7. Les reines de l'ennui. 8. Tomber des flocons. 9. Pain non levé destiné à être fourré. Se promène sans but précis. 10. Garni d'objets saillants. 11. Egalise les assises. Réponse négative. 12. De bonne foi. 13. Pleines de difficultés.

VERTICALEMENT

1. Donner des coups. Projecteur de lumière. 2. Passe à côté. Se servir d'un appareil. 3. Projets irréalisables. Fait cause commune avec l'ennemi (a). 4. Unité d'accélération. Stade de croissance des céréales. 5. Organe de la bouche. Produit laxatif. 6. Aperçu. Œuvres écrites en vers. Vêtu comme un ver. 7. Branche de saule. Détaches les grains. 8. Evoluer dans le sens inverse du progrès. Retiré. 9. En partie séché. Ils tirent le traîneau du Père Noël.

1 2 3 4 5 6 7 8 9

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

Sudoku

Facile

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

Difficile

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

Big bazar

Reconstituez trois mots de huit lettres sachant que les lettres doivent se toucher et qu'elles ne peuvent être utilisées qu'une seule fois pour un même mot.

I O M I
R E P R
I G O G
A L R D

Concours

Riviera Chablais
votre région

BLACK FRIDAY

DANS LES TOUS-MÉNAGES DU 03 ET 24 NOVEMBRE 2021

3 POUR 2

2 ANNONCES TOUS-MÉNAGES = 1 ANNONCE OFFERTE ABONNÉS EN 2021*

Réservez votre emplacement dès aujourd'hui!
info@riviera-chablais.ch ou 021 925 36 60

* Pour l'achat de deux annonces dans nos éditions tous-ménages de novembre nous vous offrons le même format dans une édition abonnés 2021. Si format est différent, c'est le moins cher qui sera offert.

Chauds les marrons gingolais

le 16 octobre 2021

La 31e édition de la Fête de la châtaigne de Saint-Gingolph s'est déroulée le week-end dernier. L'occasion notamment de découvrir le projet de revitalisation des hectares de chataigneraie du village franco-suisse. Un marché, une course et des soirées festives sous une cantine étaient également au programme de la manifestation.

Photos par
Suzy Mazzanisi



Flavie Richard explique ses produits naturels à Rebecca Vieux-Hurdoyal.



Un petit arrêt au stand cartes de tarot s'impose pour Nathalie.



Martine Grept et Pierre Philippe dégustent les jus de pomme maison d'Axel Rigaud et Elodie Cachat.



Josiane Rossier vend une guirlande à Suzy Derivaz.



Bernard du ski club a fait au moins 250 raclettes.



Lyo Jaquet présente ses arrangements d'Halloween.



Philippe Allamand installe Arthur puis mettra un sanglier à la broche pour le souper.



Anthony Dirrig se prépare au départ de la course.



Mélanie Bened fait partie du comité, elle est responsable caisse et bénévole au bar.