



QUI NOURRIRA LA SUISSE DEMAIN ?

Le numéro spécial de *Heidi.news* (n° 22 – juin 2024) nous interpelle en mettant en lumière les difficultés actuelles de l'agriculture. Le livre à succès de Blaise Hofmann, *Faire paysan*, illustre bien le fossé entre la ville et les campagnes, tout en proposant des pistes pour comprendre le monde agricole. L'initiative sur la biodiversité montre bien les tensions entre les vues idéalistes et les réalités pratiques: la biodiversité est essentielle à la prospérité agricole, mais cela nécessite des solutions qui associent intelligemment des conditions économiques adéquates pour l'agriculture avec les réalités écologiques.

La Suisse fait face à des défis majeurs concernant sa sécurité alimentaire, notamment en raison du changement climatique, des tensions géopolitiques et de la pression démographique. Dépendant à près de 50 % des importations pour nourrir sa population, le pays doit réinventer sa politique agricole. Cette politique doit désormais intégrer des recherches pragmatiques, là où c'est possible, pour réduire la dépendance aux conditions climatiques et aux importations.

La réorientation des subventions vers des pratiques durables, l'encouragement de la recherche agroalimentaire et l'éducation à une alimentation responsable sont essentiels. En parallèle, une alimentation plus végétale, locale et de saison pourrait alléger la pression sur l'agriculture nationale et réduire l'empreinte écologique.

Ainsi, la réponse à notre question réside dans une synergie entre innovation, adaptation des



© Marlyse Dutoit

politiques publiques et responsabilisation des consommateurs. La Suisse doit agir dès aujourd'hui pour garantir une souveraineté alimentaire durable, offrant à chaque citoyen une alimentation saine et locale.

Ce numéro de La Balise présente des domaines viti-agricoles de Saint-Prex. Vous découvrirez comment ils s'adaptent au changement climatique. Ce sont aussi des lieux d'accueil, d'éducation et d'information sur leurs productions et les défis qu'ils rencontrent.

Jan von Overbeck, municipal



LE MONDE VITI-AGRICOLE

La présence de l'agriculture et de la viticulture à Saint-Prex dessine notre paysage. **p.4**



GIRON DU PIED 2025

Les travaux pour mettre sur pied cette grande manifestation sont déjà bien avancés. **p.10**

Affaires communales	2
Le monde viti-agricole	4
Sociétés locales	9
Coup de Cœur	10
Œnologie	11
Ecoles	12
Vie de la Commune	14
Agenda	16

OÙ VA MON ARGENT ?

Cette rubrique présente des projets finis ou en cours qui ont été votés par le Conseil communal. Les photos accompagnées d'une explication synthétique permettent à tout un chacun de visualiser les lieux et les chiffres.



© Commune de Saint-Prex

FR. 303'000

CHERRAT

Étude pour la rénovation du collège du Cherrat et installation de panneaux photovoltaïques

Le collège du Cherrat, construit en deux étapes, la première en 1978-1980 et la seconde en 2000, présente aujourd'hui divers problèmes, notamment des températures insuffisantes en hiver, des ponts thermiques et des fenêtres en mauvais état. De plus, des pertes énergétiques importantes ont été constatées.

Un crédit de Fr. 303'000 a été accepté par le Conseil communal lors de sa séance du 21 août 2024. Ce montant permettra d'évaluer les besoins de rénovation du Cherrat 1 et 2. Le Cherrat 3, plus récent, nécessite uniquement des entretiens usuels.

L'étude inclura également l'option d'installation de panneaux solaires. Grâce à la nouvelle loi fédérale sur l'énergie, cette production d'électricité pourra être redistribuée sur le territoire communal.

Étant donné le nombre de questions techniques ainsi que le coût estimé de la rénovation, évalué entre 6 et 7 millions de francs, la Municipalité a proposé cette étude comme première étape.

FR. 2'524'200

VIEUX-MOULIN

Rénovation du centre culturel et sportif du Vieux-Moulin : un crédit de Fr. 2'524'200 pour une première étape.

Le Vieux-Moulin est au cœur de notre vie communale, culturelle et sportive. Il s'agit probablement du bâtiment le plus emblématique de notre Commune. Après 28 ans, une rénovation est nécessaire pour maintenir ce bâtiment fonctionnel et sécurisé pour les 25 prochaines années. De nombreuses activités s'y déroulent, entraînant de multiples demandes d'adaptation de cette infrastructure.

Le Conseil communal a approuvé un crédit de Fr. 2'524'200 pour l'assainissement énergétique du bâtiment (enveloppe), incluant le remplacement du chauffage à gaz par des pompes à chaleur (PAC) ainsi que l'installation de panneaux solaires sur le toit (670 m²). La phase de planification pour la réalisation est en cours, notamment avec le processus des marchés publics.

Un second préavis a été déposé pour une deuxième phase de rénovation, comprenant les mesures de sécurité et les adaptations à l'intérieur du bâtiment pour une somme de Fr. 1'390'900.



© Rafaele Valentino

POMPE À CHALEUR

Une nouvelle procédure concernant l'installation des pompes à chaleur pour le chauffage ou la production d'eau chaude sanitaire (air/eau ou air/air) a été adoptée par le Canton de Vaud.

Le Service de l'Urbanisme et des Infrastructures (SUI) vous transmet une synthèse des conditions à remplir et des documents à fournir.

Une demande d'autorisation de construire n'est pas nécessaire si les conditions cumulatives initiales de dispense d'autorisation sont réunies :

- ▶ L'installation s'intègre au bâti existant.
- ▶ Le volume de la pompe à chaleur ne dépasse pas 2 m³.
- ▶ L'installation ne porte pas atteinte à d'autres intérêts publics prépondérants.
- ▶ Le mode réversible pour une production de froid est bridé.
- ▶ Le rapport entre la puissance de chauffe, la puissance acoustique maximale de nuit et la distance minimale au récepteur pour une pompe à chaleur extérieure respecte les valeurs déterminées à l'annexe 6 RLATC (règlement d'application de la loi du 4 décembre 1985 sur l'aménagement du territoire et les constructions).

Le tableau des valeurs est disponible sur le site internet de la Commune.

- ▶ La pompe à chaleur doit être implantée à l'emplacement le plus éloigné possible du voisin le plus proche et orientée de manière à minimiser autant que possible les émissions de bruit auprès de tous les voisins dans le respect du principe de prévention (art.II LPE).

Par ailleurs, il faut annoncer une pompe à chaleur auprès de la Commune.

Les documents à fournir sont disponibles sur le site internet de Saint-Prex :

- Formulaire d'annonce (WORD, PDF) ▶ Téléchargeable depuis le site internet
- Plan de situation (géoportail régional du district de Morges, guichet cartographique cantonal)
- Plan de l'installation avec ses dimensions
- Fiche technique de l'installation
- Formulaire bruit ▶ www.fws.ch/fr/cercle-bruit/

Attention

Si les conditions d'une dispense ne sont pas réunies, un projet d'installation de pompe à chaleur reste soumis à une procédure classique de demande de permis de construire.

La création d'une demande de permis de construire s'obtient via la Commune avec le dépôt d'un dossier complet.

Seules les demandes transmises via la CAMAC seront prises en compte. Les demandes adressées via un autre canal ou incomplètes vous seront retournées.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à vous adresser directement au SUI.

info +

www.saint-prex.ch

- ▶ recherche ▶ pompe à chaleur
- ▶ FAQ: Pompe à chaleur : quelle démarche suivre ?

Pour tout savoir sur les PAC ▶ www.energie-environnement.ch



CONCOURS PHOTOS 2024

Thème de cette année

« **Laissons dire et fêtons bien** ».

Le concours est ouvert à toute personne souhaitant y participer, n'hésitez pas à transmettre vos plus beaux clichés à

concoursphotos@st-prex.ch

Dernier délai 31.12.2024, minuit.

Règlement et conditions générales disponibles sur notre site internet.

info +

www.saint-prex.ch

- ▶ Saint-Prex
- ▶ Photos et vidéos



© Marlyse Dutoit

Quelles sont les missions de nos agriculteurs et agricultrices ?

Art. 104 de la Constitution fédérale: la Confédération veille à ce que l'agriculture, par une production répondant à la fois aux exigences du développement durable et à celles du marché, contribue substantiellement :

- A) à la sécurité de l'approvisionnement de la population ;
- B) à la conservation des ressources naturelles et à l'entretien du paysage rural ;
- C) à l'occupation décentralisée du territoire.

COUP DE PROJECTEUR SUR CINQ EXPLOITATIONS AGRICOLES SAINT-PREYARDES

Que l'on vive collé au bitume ou au milieu des champs, des vignes et des vergers, l'agriculture est un sujet qui nous concerne toutes et tous. On peut toujours en papoter pendant des heures, critiquer, défendre, soutenir ou condamner les pratiques agricoles, les produits phytosanitaires, la politique agricole, les subventions...

Regardons autour de nous, à Saint-Prex, ce qui pousse, se récolte, se transforme ou pas, et qui termine cru ou cuit, solide ou liquide, dans nos assiettes et dans nos verres.

► Maison Pfirter

22 hectares de pleine terre, un hectare de serre, et un hectare de tunnel.

Depuis sa fondation en 1946 par Ernst Pfirter, la Maison Pfirter est devenue un pilier de l'agriculture locale grâce à quatre générations dévouées et innovantes. L'entreprise a été reprise par son fils Werner et sa femme Danielle, une maraîchère talentueuse. Leur fils Pierre-Olivier a poursuivi l'aventure avec son épouse Lorella. Aujourd'hui, Grégoire et Valentine, les arrière petits-enfants de Ernst, reprennent l'entreprise, continuant d'innover et de faire prospérer l'exploitation.

À ses débuts, le domaine se concentrait sur l'élevage et la culture de céréales. En 1978, Werner et Danielle construisent leur première serre, amorçant ainsi une transition vers la culture maraîchère. Pierre-Olivier a ensuite modernisé les méthodes de culture pour se concentrer uniquement sur les fruits et légumes.

Depuis 2014, Grégoire a rejoint l'entreprise avec une vision axée sur la diversification des cultures en introduisant les asperges, la myrtille et des cultures innovantes telles que la noisette et le kiwi. Avec l'arrivée de Valentine en 2024, l'entreprise renforce sa communication et développe la promotion de ses produits.

Le marché à la ferme, à vocation d'épicerie, propose aux consommateurs des produits frais, locaux et de qualité supérieure, allant des fraises aux poireaux, en passant par des confiseries et des noisettes sous plusieurs formes. Cette expérience unique permet de savourer les richesses d'une agriculture familiale respectueuse de la nature.

Saint-Prex : www.vd.ch/statistiques

2022

254 ha de surface agricole utile
12 exploitations
52 emplois

2009

272 ha de surface agricole utile
14 exploitations
51 emplois

► Domaine de Marcy

8 hectares de vignes.

Notre domaine viticole familial se situe sur les hauts de Saint-Prex (« ahhh oui, je vois où c'est, les vignes et la maison jaune au-dessus du terrain de foot ! ») et réunit aujourd'hui deux générations, Barbara et Roland qui ont repris l'exploitation familiale en 1992, ainsi que Matteo et Sandra.

Nos vignes sont cultivées de manière biologique. Elles sont réparties entre le Vallon de l'Aubonne, Saint-Livres et bien entendu Saint-Prex, dont quatre hectares sur le coteau de Marcy. Cette diversité de terroirs permet aux cépages d'exprimer au mieux leurs particularités, tout en préservant la typicité variétale. L'entier de la vendange est récolté à la main et est ensuite encavé, vinifié et mis en bouteille sur le Domaine par Roland et Matteo.

Que ce soit à la vigne, à la cave ou au bureau, il y a toujours quelque chose à faire, mais une part importante de l'activité est consacrée à l'accueil des clients. Cela se fait à travers des journées et soirées caves ouvertes, des dégustations privées ou encore par un simple verre partagé avec un client de passage. Une partie de la vente s'effectue également en Suisse allemande, «pays» duquel Roland affirme avoir sauvé Barbara en l'attirant chez les Welsch avec un bon verre de Chasselas. Par ailleurs, afin de rendre plus accessible le Domaine et le monde du vin qui peuvent parfois impressionner, des soirées «after work» ont été récemment mises sur pied durant la saison estivale pour accueillir toutes les générations autour d'un verre de vin ou d'une bière saint-preyarde pour celles et ceux qui préfèrent le houblon au raisin.

Taille moyenne d'une exploitation :
www.prometerre.ch/brochure_presentation_de_l'agriculture_vaudoise.pdf

Canton de Vaud : 30 ha
Suisse : 21,3 ha

France : 70 ha
Australie : 2950 ha

► Ferme des Morand

38 hectares de grandes cultures.

La Ferme des Morand est une exploitation familiale gérée depuis 2021 par Fabienne, aidée par ses parents. Un domaine agricole auparavant cultivé par ces derniers, précédés des grands-parents, arrières-grands-parents... Il s'agit d'un lieu aux activités diversifiées, allant des grandes cultures à la pension pour chevaux âgés et avec des problèmes de santé, ainsi que de l'accueil à la ferme, que ce soit pour les écoles, les classes spécialisées, les anniversaires ou les activités en famille.

En 2024, les Morand cultivent du blé panifiable qui deviendra farine pour l'alimentation humaine, du colza pour l'huile alimentaire et des pois protéagineux pour développer des alternatives aux protéines animales. Chaque année, soja, maïs, orge et herbages, destinés aux animaux, sont produits. Ce qui permet d'assurer une rotation des cultures qui est l'une des bases de la lutte contre les maladies et ravageurs. Nous avons aussi une petite surface viticole dont le raisin est livré à la Cave de la Côte à Tolochenaz.

Pour beaucoup d'écoliers, de Nyon à Lausanne, la Ferme des Morand c'est aussi un lieu d'apprentissage. Avec l'enseignant-e, les enfants découvrent les fruits, les cultures d'ici, mais aussi apprennent à adapter leur comportement selon l'animal face auquel ils se trouvent. Cela va du lapin à la vache, en passant par le cochon et le poney. Après une matinée à la ferme, ils deviennent incollables sur les œufs et les poules ou encore ont (re)découvert comment valoriser du pain sec en pain perdu, au lieu de le jeter alors qu'il aura fallu, de la graine au pain, quasi une année de travail et trois métiers (agriculteur, meunier et boulanger) pour le produire.

L'agriculture vaudoise représente plus de 10 % de la production agricole suisse d'un point de vue financier.

► Domaine de Bon-Boccard

56,3 hectares de cultures et de vignes.

Notre famille qui cultive le Domaine de Bon-Boccard est établie à Saint-Prex depuis environ 1490. D'abord dans le Vieux Bourg, puis en 1953, elle décide de sortir du village et de construire, au lieu-dit «En Bon-Boccard». Nous sommes la 4^e génération à cultiver ce domaine.

Au fil des années, notre domaine a évolué, avec des vaches laitières jusqu'en 1979, des grandes cultures et de la vigne avec les cépages suivants : Chasselas, Doral, Chardonnay, Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot et Galotta, des pommes de terre nouvelles et des pommes de terre sous contrat pour les chips Zweifel, du colza pour l'huile, des betteraves sucrières, du blé pour la farine panifiable, du blé et du maïs pour la semence.

En pleine saison, nous sommes sept salariés et bénéficions de l'aide de nos familles et nos amis lors des manifestations et salons.

Lors de la période des vendanges, nos raisins sont livrés sur rendez-vous et une vinification personnalisée est effectuée par la Cave de la Côte à Tolochenaz.

Nous avons développé depuis quelques années des manifestations où le terroir local a toujours une place prépondérante: notre brunch de la fête des mères, nos dégustations et réceptions de groupes et clients, notre marché des saveurs avec des artisans 100 % régionaux. Des soirées jazz et des spectacles avec notre association Bon'Boc mettent en valeur les produits du terroir et la vie culturelle de notre région, en conjuguant les plaisirs.

La barre des 10 % de femmes cheffes d'exploitation a été dépassée en 2021 dans le canton de Vaud.

► Domaine de Perreret

28 hectares de cultures et de vignes.

Sur le domaine de Perreret, on cultive du blé panifiable (pour produire de la farine), du colza pour la production d'huile, des betteraves pour le sucre, du soja et du maïs (alimentation animale) et des pommes de terre. Différents cépages sont cultivés dans les parcelles de vigne: Chasselas (la majorité), Viognier, Merlot et depuis tout récemment du Galotta. La récolte est livrée à la Cave de la Côte. A côté des champs, Adrien Solliard et ses associés possèdent deux vendangeuses et effectuent les vendanges mécaniques pour d'autres vigneron. Il travaille également pour l'entreprise de travaux agricoles de son frère.

► p. 6

LE MONDE VITI-AGRICOLE

Quelques animaux se trouvent sur l'exploitation comme des poules pondeuses, des lapins, deux chèvres naines et le fidèle bouvier bernois qui attend ses caresses au bord de la route.

Il y a également des arbres fruitiers : mirabellier, reine-claude, prunier.

Un petit marché en self-service propose la vente de pommes de terre, farines, jus de pommes et vins.

Afin de se diversifier, le domaine propose, à la location, une salle de réception pour 40 personnes. Une chambre d'hôtes est également ouverte depuis deux ans afin d'accueillir les voyageurs.

Une agriculture plus durable a été mise en place ces dernières années. En effet, au temps du papa d'Adrien, les produits phytosanitaires étaient beaucoup plus utilisés. Aujourd'hui, dans notre vigne, même si le domaine de Perreret n'est pas en agriculture biologique, une fois la fleur de la vigne passée, seuls des produits biologiques sont utilisés. En grandes cultures, notamment dans le colza, et depuis plus de quatre ans, aucun traitement n'est servi : en effet, il s'agit d'une culture qui s'y prête bien.

Comment abordez-vous la transition écologique et les aléas du changement climatique: sécheresse, pluies intenses... ?

► **Maison Pflirter** : C'est un défi de tous les jours et une de nos préoccupations majeures, étant en tous points de vue, dépendants de la météo.

Grâce aux tunnels et aux serres, nous pouvons protéger nos cultures contre le gel et le froid par un chauffage d'appoint et contre le soleil et la chaleur par un système d'ombrage (peinture ou écran thermique).

Des filets para-grêle et anti-insectes protègent nos cultures de kiwis, myrtilles et d'autres arbres fruitiers. Cette approche permet d'adoucir et de sécuriser un bon environnement climatique pour la pérennité de la plante et sa récolte.

L'arrosage en goutte-à-goutte nous permet une précision d'arrosage spécifique à chaque culture et à ses besoins particuliers.

Les essais en culture de nouvelles variétés de fruits et légumes conçues pour mieux supporter les conditions climatiques changeantes et les nouveaux ravageurs, nous permettent de choisir les meilleures espèces à produire l'année suivante, et ainsi limiter nos interventions curatives.

Malgré ces efforts, les grandes amplitudes climatiques sont de plus en plus fréquentes et il est impossible de les éviter complètement. Nous restons toutefois engagés et confiants afin d'améliorer nos pratiques et innover pour minimiser l'impact du changement climatique sur notre production.

► **Domaine de Marcy** : Même si l'ensoleillement et les chaleurs estivales nous permettent de proposer de belles soirées sur notre terrasse, le réchauffement, ou plutôt le changement climatique, a malgré tout un impact certain sur la vigne et le travail qui en découle. Par conviction, nous travaillons en « bio » depuis plus de dix ans (certifiés depuis une année) et nous sommes convaincus que c'est le chemin à suivre pour notre exploitation.

Cela implique cependant un risque de perte de récolte plus important dans le cas d'une année comme 2024, qui est extrêmement humide, notamment à cause du mildiou (maladie reconnaissable aux tâches brunes et sèches qu'elle laisse sur les feuilles). Par ailleurs, l'alternance des phénomènes météorologiques extrêmes de ces quatre dernières années (fortes pluies et sécheresse) fragilise parfois durablement la vigne qui demande alors une attention encore plus rigoureuse. Afin d'alléger quelque peu la charge de travail en termes de traitements, nous avons fait le choix de planter un cépage dit « résistant » sur l'une de nos parcelles plus difficile à travailler, du Souvignier gris, qui ne nécessite pas ou peu de traitements.

► **Ferme des Morand** : S'adapter. C'est l'un des éléments fondamentaux de tout agriculteur-trice. Mes prédécesseurs ont connu des événements météorologiques extrêmes. Toutefois, la particularité d'aujourd'hui, c'est leur fréquence. Pour cela, il faut savoir rester humble face à Dame Nature, tout en se renseignant et en testant de nouvelles variétés, de nouvelles cultures ou d'autres méthodes de travail de la terre. Et parfois, comme cette année, même si toute l'attention et les soins apportés aux cultures ont été réalisés au moment optimal, la météo pluvieuse génère, particulièrement pour les céréales, des rendements inférieurs d'un tiers par rapport à la moyenne des dernières années.



© Maison Pflirter



© Domaine de Bon-Boccard

► **Domaine de Bon-Boccard :** Les aléas météorologiques nous font subir avec des années, comme 2024, des pluies abondantes et récurrentes qui ne nous laissent que peu de plages disponibles pour nos travaux dans nos cultures, comme les semis et les récoltes. Des fortes pressions de maladies peuvent alors conduire à la perte totale de nos productions. A l'inverse, lors des années de sécheresse, nous sommes actionnaires du groupement d'irrigation de Lussy-sur-Morges et pouvons ainsi irriguer une partie de nos terres avec l'eau du lac.

Les pieds de nos vignes sont désherbés mécaniquement, plus de 8% de nos terres sont voués à la biodiversité. Des couverts végétaux semés entre deux cultures apportent de la matière organique, préservent le tassement et l'érosion, stockent le CO₂ atmosphérique dans les sols et offrent à la faune et aux pollinisateurs le gîte et le couvert.

La rotation de culture régulière et raisonnée, que nous avons établie depuis plus de 30 ans, nous permet de protéger les végétaux des parasites et champignons, mais aussi de ne pas épuiser les sols.

Depuis 8 ans, une installation de 100 m² de panneaux photovoltaïques a été installée, ce qui correspond à la consommation de trois ménages.

► **Domaine de Perreret :** Le plus grand défi est de s'adapter à cette météo capricieuse : ces alternances de périodes de pluies sur le long terme comme son contraire avec la sécheresse, empêchent de garantir une certaine qualité des récoltes.

Votre vision des relations campagne/ville (message aux citadins ignorants mais exigeants qui permettrait de mieux se comprendre ou de se rencontrer) ?

► **Maison Pfrirter :** « Le savoir est un champ, mais s'il n'est ni labouré, ni surveillé, il ne sera pas récolté. » Proverbe Peul

Le devoir du maraîcher est de produire en respectant la durabilité, selon les trois axes qui la composent : l'écologie, en préservant les sols et la biodiversité, l'économie, en produisant au juste

prix lui permettant de répondre à ses obligations et vivre de son travail, et le social, en offrant un travail adapté à son personnel. Et pour faire tout cela, nous avons des formations de base, agrémentées de formations continues en Suisse et à l'étranger. Ainsi, ce que nous produisons et vendons chez nous est digne de confiance, sain et savoureux.

La responsabilité du consommateur est de se renseigner non seulement sur la provenance des produits achetés, mais également sur les efforts liés à sa production et à sa mise en vente. En effet, si l'on ignore la provenance des produits et les innovations déployées pour les cultiver, comment pourrait-on les apprécier à leur juste valeur ?

Au marché à la ferme, il y a toujours quelqu'un de disponible pour répondre à des questions ou combler toute curiosité... Ces informations précises et professionnelles seront adaptées à la demande et ne seront pas sorties tout droit d'un recueil ou d'un site généraliste.

Ainsi, le champ sera cultivé de manière à produire le meilleur produit à déguster.



© Domaine de Marcy

► **Domaine de Marcy :** Le fait de travailler en bio, et de manière générale de proposer un produit local et artisanal, est très apprécié et recherché par une grande partie de la population et notamment par nos voisins de la ville, si l'on peut les appeler ainsi.

Les échanges autour d'une bouteille de vin, notre produit fini, sont toujours enthousiastes envers la profession de vigneron. Parfois, on peut cependant constater un manque de compréhension des métiers de la terre, qui doivent travailler quand la nature le permet, en particu-

LE MONDE VITI-AGRICOLE

lier lorsque le travail sur le terrain en vient à impacter quelque peu la quiétude de certains et certaines (bruit de tracteur, traitements, etc.) et conduit ainsi à des reproches et à des remarques désobligeantes.

Malgré ces quelques aléas, nous restons convaincus d'exercer l'un des plus beaux métiers du monde, un métier de passion et de partage, qui contribue à faire perdurer les traditions vauvoises. Et comme dirait le patron, le vin, ça crée des liens !

© Ferme des Morand



► **Ferme des Morand** : Dans la grande majorité des cas, cette relation se passe bien, surtout quand chacun prend le temps de s'arrêter, de (se) questionner et de réfléchir avant d'agir. Malheureusement, la fréquence des incivilités d'une minorité est devenue pesante. Des personnes nourrissent les animaux sans demander l'autorisation au détenteur. Or, la composition botanique du parc des chevaux n'est pas la même que celle des bordures de route ou d'un terrain de foot. Une poignée de mauvaise plante peut entraîner souffrance, voire la mort de l'animal. Des gens à pied, à vélo, à cheval ou pour récupérer un ballon de foot se baladent sans respect dans les champs, parfois, c'est dans l'herbe, qui est une culture et pas une surface de plaisance, d'autres fois c'est dans le blé. Et bien entendu, les déchets ! Demandez à n'importe quel jeune écolier, il saura vous dire dans quelle poubelle doit terminer quel déchet. Malheureusement, une fois adulte, certains oublient les bonnes manières apprises enfant.

► **Domaine de Bon-Boccard** : La vente des produits issus de notre agriculture locale, par le biais des commerces régionaux et des marchés paysans apporte à notre assiette un circuit court et gagne en durabilité et en biodiversité. Cela permet aussi de maintenir une économie rurale dynamique et de bénéficier de produits frais, de saison et de qualité.

Notre agriculture est soumise à de fortes pressions et contrôles qui permettent aux consommateurs d'avoir une sécurité quant à la valeur de la production agricole en Suisse.

La souveraineté alimentaire par le taux d'auto-suffisance est d'environ 50 %. Cela signifie qu'au début du mois de juillet de chaque année, nous avons consommé l'entier de la production Suisse, pour autant que la production n'ait pas subi de pertes liées aux aléas climatiques. Il est primordial de garder une production indigène diversifiée, de limiter le gaspillage alimentaire par le savoir-faire de nos paysannes et de maintenir la richesse de notre production.



© Domaine de Perreret

► **Domaine de Perreret** : Lors des travaux dans les champs, lorsque des enfants et parents s'approchent de ses machines imposantes, Adrien prend volontiers le temps de s'arrêter, de discuter de ses activités et pourquoi pas, les prendre avec lui en tracteur ou moissonneuse pour faire un tour dans les champs et ainsi, montrer son travail. A son sens, cela permet de faire le lien entre la campagne et la vigne.

Un grand Merci pour ces contributions à :

Valentine Pfirter pour la Maison Pfirter
Sandra Locher pour le Domaine de Marcy
Fabienne Morand pour la Ferme des Morand
Virginie Bugnon pour le Domaine de Bon-Boccard
Maud Solliard pour le Domaine de Perreret



© Saint-Prex sur les Quais

PAYSANNES VAUDOISES

Le monde viti-agricole de Saint-Prex serait incomplet sans laisser une place au groupe des Paysannes vaudoises de notre Commune.

Créé en 1976, il compte actuellement 65 membres.

Qu'est-ce qu'une Paysanne vaudoise à Saint-Prex au XXI^e siècle ?

Soit, elle est ce qu'on appelle « une femme agricole » qui travaille dans un domaine agricole ou viticole. Soit, elle est « une femme rurale » qui vit dans notre gros village. Les femmes rurales peuvent être d'origine citadine à 100 %. Mais en s'engageant pour la défense et la promotion du terroir, elles affirment un enracinement rural.

A Saint-Prex, le groupe compte environ 8 exploitantes agricoles ou retraitées et les autres viennent d'horizons divers.

Des championnes de la durabilité

Les Paysannes vaudoises ne sont pas friandes de grands discours et leur présidente Maud Solliard, le répète à chaque séance quand elle entame un de ses discours dont elle a le secret. Elle a l'art de rappeler l'importance de la présence des paysannes du groupe de Saint-Prex lors des événements organisés dans la Commune. Il suffit de citer le petit-déjeuner dominical offert à la population lors des éditions bisannuelles de Saint-Prex sur les Quais. Elles y montrent tout leur savoir-faire avec des produits locaux, issus des domaines de Saint-Prex et plus loin, mais jamais très loin.

Qui dit ruralité, terroir, consommation locale, dit également protection de l'environnement et s'il y a un domaine dans lequel elles sont championnes, c'est bien dans leur capacité à exploiter toutes les ressources locales. A l'aune de la devise saint-preyarde « Laissons dire et faisons bien », on peut dire qu'elles étaient des pionnières de la durabilité.

Des femmes éduquées et engagées

Mais, au-delà de leur savoir-faire, il faut saluer leur savoir-être. Le groupe a toujours compté de fortes personnalités qui défendent des valeurs avec compétence, vigueur et intelligence.

Actuellement, Fabienne Morand, journaliste et agricultrice, trésorière du groupe, écrit régulièrement des portraits de paysannes pour le plus grand plaisir de toutes. Elle écrit aussi pour le journal *Agri*. Toujours au fait de l'actualité agricole, elle sait mieux que personne expliquer au public tous les enjeux de l'agriculture suisse.

Virginie Bugnon est membre du comité de l'USPF, l'Union Suisse des paysannes et des femmes rurales. Elle est la représentante des organisations membres de la Suisse latine.

Entre les récits des anciennes, l'expertise de Fabienne Morand et de Virginie Bugnon, les femmes rurales saint-preyardes bénéficient d'une éducation pédagogique de haut niveau. C'est ainsi, qu'elles deviennent des relais entre campagne et ville.

Il ne s'agit pas seulement d'apprendre à faire des tresses irréprochables, mais aussi de soutenir les conditions professionnelles des agriculteurs et agricultrices, vigneronnes et vigneronnes, ainsi que les défis qu'ils et elles relèvent tous les jours pour nourrir la Suisse.

Anne Devaux

info +

www.paysannesvaudoises.ch



RÉSERVEZ LA DATE !



**Samedi 2 novembre à 20h30
Vieux-Moulin**

La Lettre d'Italie est une pièce de théâtre écrite et mise en scène par Mario Putzulu.

Première en Suisse venez nombreux pour la découvrir !

L'histoire raconte... « La découverte d'une lettre qui ne lui était pas destinée emmènera Luca à la recherche du paradis perdu de l'enfance, sur les pas de son père. Ce père, Zuani, berger de Sardaigne, avait fui la faim pour devenir Jean, ouvrier en France. Pour Luca, le secret révélé par la lettre vient trouver le sens du lien qui unissait Jean à Zuani. La recherche d'un nouveau sens sera ponctuée de moments sombres, lumineux, de douloureuse et douce nostalgie. De ce clair-obscur surgiront peut-être des jours radieux. »

La Lettre d'Italie voyage entre fiction et autobiographie, chagrin et espoir, fantômes et êtres de chair, nostalgie et force du présent !

info +

www.stprexpassionculture.ch

GIRON DU PIED 2025 À SAINT-PREX: J-365

Au milieu de l'effervescence de la Cantonale des Jeunesses à Givrins, le mardi 13 août dernier marquait le début du compte à rebours pour le Giron du Pied du Jura 2025.

Même si cela paraît encore loin, les travaux pour mettre sur pied cette grande manifestation sont déjà bien avancés : décorations, démarches administratives ou encore constructions, les membres du Giron sont sur tous les fronts !

En effet, vous l'aurez peut-être remarqué, on devine gentiment les contours de la future place de fête. Les premiers pieux du bâtiment qui sera le « stand info » ont été posés. On peut aussi voir les panneaux solaires qui permettront durant l'année à venir de produire et de compenser la presque totalité de l'électricité qui sera consommée durant les 5 jours de fête.

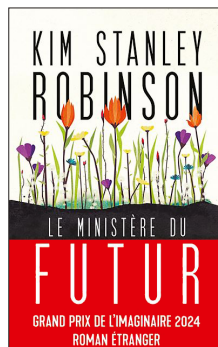
Cependant, soyez rassurés ! Pas besoin d'attendre une année pour (re)faire notre connaissance et/ou nous soutenir. Le Giron sera présent le 5 octobre prochain à l'occasion du British Car Meeting et organisera un repas de soutien dans la foulée, le samedi 12 octobre, où vous pourrez goûter à de délicieuses pâtes du chalet (infos et inscriptions : repas@stprex2025.ch).

Par ailleurs, pour celles et ceux qui n'auraient pas pu venir à la séance d'information du printemps dernier, une nouvelle séance se tiendra le mercredi 6 novembre, à 19h30, au Vieux-Moulin. Au plaisir de vous rencontrer prochainement !

Les membres du Giron du Pied 2025

COUP DE CŒUR

LE MINISTÈRE DU FUTUR



Auteur : Kim Stanley Robinson, Editions : Bragelonne.

Vous souffrez d'écoanxiété ? Voici une lecture qui n'est pas pour vous. Quoique... elle s'adresse justement à vous.

L'auteur imagine un futur proche façonné par le réchauffement climatique. Nous suivons l'histoire d'une organisation mondiale fictive, *Le Ministère du Futur*, créée pour défendre les intérêts des générations futures et de la nature. À travers différentes perspectives, Robinson éclaire ce thème ô combien actuel par différentes approches - éthiques, politiques et technologiques - liées à la survie de l'humanité.

Ce livre, qui a été mon livre de chevet durant ces trois derniers mois, nous pousse à réfléchir et à agir pour un avenir meilleur. Il ne s'agit pas que d'une histoire, mais bien d'une feuille de route vers un avenir durable. En ce sens, c'est une lecture incontournable.

*Béatrice Montserrat
Lectrice de la Bibliothèque communale*



© Valentine Pfirter

LE MERLOT

Découvrons ensemble comment le Merlot, roi des vins rouges, a pris le relais sur le Chasselas.

Le Merlot est un cépage rouge ancien qui aurait vu le jour à Bordeaux, en France. Il aurait été nommé ainsi grâce à sa couleur noire au reflet bleu intense qui se rapproche de celle du merle, l'oiseau. Aujourd'hui, il est cultivé dans de nombreuses régions à travers le monde. Le Merlot est apparu au Tessin dans les années 1970, où il a su trouver sa place grâce aux étés chauds et aux hivers doux de cette région. C'est même devenu le cépage emblématique de ce canton. Puis, il s'est dispersé dans la quasi-totalité de la Suisse jusqu'à conquérir la région romande.

Bien partout mais délicat

Le Merlot préfère les climats modérés et tempérés, il prospère dans des régions où la chaleur, mais pas brûlante est présente et où les froids sont doux et longs, afin que la plante puisse se « reposer » en hiver. C'est un cépage qui a su s'adapter à toute sorte de climat et de sol, ce qui lui donne une multitude de casquettes aromatiques.

Si ce cépage n'est pas trop exigeant, il a tout de même une préférence pour les sols argilo-calcaires à tendance graveleuse, permettant un bon drainage comme à Saint-Prex. Cependant, il reste très sensible aux maladies fongiques, tels que le mildiou, l'oïdium ou encore le botrytis. Pour minimiser ces risques de maladies, il est indispensable de maintenir la culture aérée en effeuillant la zone des grappes.

Vinification complexe

Concernant sa vinification, le processus est complexe et nécessite toute l'attention de l'œnologue afin de créer un vin de qualité.

Le raisin est vendangé lorsque les baies ont atteint leur pleine maturité, c'est-à-dire en équilibre avec les sucres, l'acidité et les tanins. Une récolte tardive peut entraîner des niveaux élevés d'alcool et une perte de fraîcheur. À l'inverse une récolte précoce peut aboutir à un vin plus acide et peu fruité.

Contrairement au blanc, les cépages rouges ne sont pas pressés directement après la récolte. Ils passent d'abord par une phase de macération et de fermentation.

Les baies légèrement écrasées par le foulage sont transvasées dans une cuve en inox afin de commencer la fermentation alcoolique.

Pendant la fermentation, le moût de raisin va se séparer en deux parties : le moût en fermentation et le chapeau. Le chapeau, c'est tout simplement les baies qui remontent à la surface de la cuve grâce au dégagement de CO₂ et forment un chapeau sur le haut de la cuve. Ce chapeau doit être cassé/ brassé : c'est l'étape du remontage. Il est exécuté par l'utilisation d'une pompe afin de soutirer le jus en bas de la cuve et de le réincorporer en haut sur le chapeau. Cela permettra de mélanger notre cuve et d'extraire les arômes, les anthocyanes (couleur) et les tanins qui se trouvent dans la pulpe et la peau du raisin.

Affiner les arômes

Après la fermentation alcoolique, le vin est pressé et transvasé en cuve pour faire la deuxième fermentation : la fermentation malolactique (FML). Celle-ci va permettre une meilleure stabilité chimique du vin et une amélioration de son profil. Ce sont les bactéries lactiques qui vont transformer l'acide malique (assez agressif) en acide lactique (plus doux). Le but est d'assouplir, affiner les arômes et l'équilibre du vin.

Selon les désirs de l'œnologue, lorsque la FML est terminée, les vins peuvent être élevés en barrique pendant plusieurs mois, avant d'être mis en bouteille.

Il existe encore plusieurs étapes qui ne seront pas détaillées ici, tels que la stabilisation, la filtration et la mise en bouteille.

Santé !

Les arômes que l'on retrouve dans le Merlot sont souvent les fruits rouges et noirs tels que la prune, la cerise ou la mûre, avec des notes fumées et herbacées, tels que le poivron ou le menthol. Cela peut sembler absurde, mais cette note de poivron vert, en équilibre avec le reste du vin, est très appréciée et apporte un élan de fraîcheur à un cépage riche et intense.

Valentine Pfirter

FÉLICITATIONS DU DIRECTEUR AUX ÉLÈVES DE IIS DE L'ÉTABLISSEMENT DE SAINT-PREX ET ENVIRONS

La cérémonie de remise des certificats qui s'est déroulée le jeudi 27 juin à la salle du Vieux-Moulin a été l'occasion de prendre congé des élèves de IIS qui terminent leur scolarité obligatoire. Cette cérémonie a permis de mettre en évidence non seulement leurs compétences acquises mais aussi leur persévérance.

Durant ces longues années d'école, ils ont développé leurs connaissances et compétences mais aussi appris à s'organiser, à gérer le stress des évaluations et celui des présentations orales et écrites. Ils ont dû travailler ensemble, collaborer, s'entraider et de ce fait poser les bases du vivre ensemble.

Cette célébration a également été l'occasion de transmettre la gratitude de l'institution scolaire aux doyens, enseignants-es, aides à l'intégration, parents et à tout le personnel scolaire pour leur soutien, leur accompagnement et leur bienveillance. Ensemble, ils ont créé un environnement et un climat propice au travail et aux apprentissages, à l'épanouissement et à la réussite des élèves.

Alors qu'ils s'apprêtent à entamer de nouvelles aventures, ils pourront toujours se souvenir de leur parcours scolaire et en être fiers. Nous les invitons à poursuivre leurs rêves avec passion et détermination.

Cédric Siffert

Photos © Virginie Vieyres



IIVPI Madame Busset



IIVP2 Madame Fontaine-Dufour



IIVP3 Monsieur Félix



IIVG1 Madame Meyer



IIVG2 Madame Gallay



IIVG3 Madame Walter



© Virginie Vieyres

UN TRÉSOR EXHUMÉ DU PASSÉ !

Le 21 juin 2024, à la plage du Chauchy, une découverte a enchanté petits et grands, lors de l'ouverture d'une capsule enfouie sous un hêtre pourpre. Cet arbre avait été planté 39 ans plus tôt, le 1^{er} juin 1985, pour clore les festivités du 750^e anniversaire de Saint-Prex. La Société Vaudoise d'horticulture l'avait offert à la Commune en récompense de la décoration florale du Bourg, réalisée à l'occasion de cette célébration.

André Bugnon, témoin de la plantation initiale et alors municipal, était présent à côté de la municipale Anouk Gäumann. Deux classes d'élèves du Chauchy, ainsi que quelques habitants étaient également sur place pour cet événement.

Le hêtre pourpre ayant subi les assauts des enfants au fil des années et dont l'écorce était endommagée, devait être abattu. Sous ses racines, la capsule a été facilement déterrée sous les yeux émerveillés des enfants. Au comble de l'attente et de l'excitation, les enfants espéraient y trouver des bonbons, du chocolat ou de l'or !

Le trésor, bien différent de leurs attentes, a été tout aussi fascinant : un verre à vin blanc, une médaille anniversaire du 750^e, une photo du Bourg, un dessin réalisé par les enfants du Chauchy, le calendrier des manifestations de 1984 et différents documents liés à l'organisation de cette fête y reposaient, témoins silencieux du passé.

Ce moment d'émotion a permis à toutes et à tous de se connecter avec le passé et de réfléchir à l'importance de préserver les souvenirs pour les générations futures. Les objets trouvés, bien que modestes, ont suscité des discussions et ont offert un aperçu de l'histoire locale, rendant hommage à la mémoire de Saint-Prex.

« Je dois reconnaître avoir été très ému lors du desouchage de ce hêtre pourpre, retrouver cette capsule que nous pensions pouvoir devenir centenaire, c'était pour moi un instant rempli de souvenirs », a confié André Bugnon.

Cependant, l'espoir et le renouveau sont au rendez-vous : un nouvel arbre sera planté à la fin de l'été. La même capsule sera à nouveau enterrée avec de nouveaux trésors ... Chut !

Virginie Vieyres



32^e

MEETING BRITISH CAR

Samedi 5 octobre 2024
dès 10h

Voitures, foodtrucks, musique, bars, ambiance, château gonflable, etc.

Vous pourrez y admirer des voitures et motos anglaises venant de toute la Suisse, mais aussi de l'étranger.

Durant cette journée, aucun véhicule ne pourra stationner, ni circuler dans le Bourg, hormis les véhicules d'urgence.

Les habitants du Bourg sont invités à parquer leurs véhicules hors du Bourg, dès le vendredi 16h.

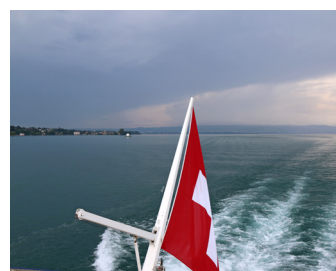
info +

www.british-cars.ch
ou www.saint-prex.ch



© Virginie Vieyres

SORTIE DES AÎNÉS SUR LE BATEAU « LAUSANNE »



© Virginie Vieyres

Le 26 juin dernier, 330 personnes ont embarqué sur le bateau de la CGN en compagnie de la Municipalité pour une après-midi sur le lac Léman. Malgré un temps légèrement orageux, l'ambiance à bord était joyeuse et conviviale. Les participants ont pu profiter de la beauté du paysage tout en partageant des moments précieux entre amis. Cette sortie, riche en sourires, sera renouvelée dans deux ans. Les aînés attendent déjà avec impatience la prochaine édition de cet événement tant apprécié.

Virginie Vieyres

EREN FESTIVAL 2024 : NOUVELLE TECHNOLOGIE DE DIFFUSION SONORE

Pour l'édition 2024, les organisateurs du Eren Festival, conscients des défis de l'organisation d'un tel événement en zone résidentielle au centre du village, ont adopté un système sonore « cardioïde ». Cette technologie, similaire à la réduction de bruit des écouteurs (iPod), utilise des haut-parleurs émettant des fréquences inverses de celles diffusées en façade, permettant ainsi de réduire la propagation du son sur les côtés et à l'arrière de la scène.

En pratique, le dispositif a bien fonctionné, réduisant les nuisances pour les habitants du Bourg. Cependant, des ajustements sont encore nécessaires pour atténuer les basses à l'arrière de la scène. Ce premier essai est néanmoins prometteur.



© Fam. Tornare

BRAVO !

Pour l'année de ses 40 ans, Laurie Tornare, s'est lancé un challenge : la traversée du lac entre Thonon et Saint-Prex à la nage, soit 12 km. La Saint-Preyarde a réussi son exploit en 5h37 dont 4h49 de temps de nage. La météo était avec elle.

Après plusieurs entraînements, elle était confiante. Même si par sécurité, tout était prévu pour un éventuel abandon nécessaire, elle affirmait la veille : « Je me connais, quoi qu'il arrive je nagerai jusqu'à Saint-Prex ».

Directrice de Morand Electroménager, conseillère communale, active au sein de Gym St-Prex et mère de famille, Laurie Tornare vient de relever un nouveau défi avec succès ! Bravo !

Anne Devaux

SEPTEMBRE

Di 29, P'tit Marché, divers produits du terroir et d'ailleurs, Bourg (un petit tour en train sera proposé)

OCTOBRE

Me 2, Troc d'automne, Vieux-Moulin

Sa 5, British Car Meeting Vieux-Moulin et Bourg

Di 6, Régate de la 50^e, CNT, port de Taillecou

Di 6, Conférence-lecture Catherine Kunz - Catherine Colomb, Vieux-Moulin

Sa 12, Repas de soutien, Giron 2025, Vieux-Moulin

Sa-Di 12 et 13, West-wind-cup, compétition nautique, Amicale de Voile du Coulet, Plage du Coulet

Ve 18, Repas, Soleil d'automne, Foyer

Sa 26, Journée de l'Huître, Sauvetage, Vieux-Moulin

Di 27, Balade Corajoud, sans inscription et gratuit, rendez-vous à la gare CFF

Di 27, P'tit Marché, divers produits du terroir et d'ailleurs, Bourg

NOVEMBRE

Sa 2, La Lettre d'Italie, Saint-Prex Passion Culture, Vieux-Moulin

Sa 2, Concours de pétanque à l'intérieur, Les Mordus, chemin Vergognausaz 45

Me 6, Séance d'information Giron 2025, Vieux-Moulin

Ve 8, Le Foyer 100^e, Yves Moulin, accordéoniste, Foyer

Di 10, Conférence-lecture Catherine Kunz - Catherine Colomb, Vieux-Moulin

Ve-Sa-Di 15, 16 et 17, Spectacle Tinka, Lunidea, Vieux-Moulin

Sa 23 (soir), Loto fribourgeois, Vieux-Moulin

Di 24, P'tit Marché, divers produits du terroir et d'ailleurs, Bourg

DÉCEMBRE

Di 1^{er}, Fanfare de la Verrerie, concert de l'Avent, Église catholique

Je 5, 12 et 19, Jeudis de l'Avent

Ve-Sa 6 et 7, Soirée de gym, Gym de Saint-Prex, Cherrat

Di 8, Conférence-lecture Catherine Kunz - Catherine Colomb, Vieux-Moulin

Sa 14 (après-midi et soir), Loto fribourgeois, Vieux-Moulin

Di 15, P'tit Marché, divers produits du terroir et d'ailleurs, Bourg

Sa 21 (soir), Loto fribourgeois, Vieux-Moulin

Info +

www.saint-prex.ch ▶ Saint-Prex ▶▶ Evénements

IMPRESSUM

Administration :
journal@st-prex.ch

Municipal responsable :
[Jan von Overbeck](#)

Equipe de rédaction :
[Bénévoles de Saint-Prex](#)

Rédactrice en chef :
[Anne Devaux, Saint-Prex](#)

Mise en page :
[Marlyse Dutoit, Saint-Prex](#)

Impression :
[Imprimerie Hermann SA, Morges](#)



imprimé en
suisse