



## REDONNER VIE À NOTRE COLLÈGE EN 2024 !

En juin 2023, notre école située au collège de la Rochette a cessé de recevoir des élèves et a donc fermé.

Comme ce bâtiment est situé en zone d'utilité publique, son utilisation s'en trouve ainsi limitée.

En février 2023, le Conseil général de Bettens a refusé pour la deuxième fois la construction d'un bâtiment destiné à développer des structures de proximité pour les thérapies et l'accompagnement holistique des enfants avec troubles neurodéveloppementaux.

C'est à ce moment-là que la commune de Fey a pris contact avec l'association Dystinctif.

Cette association s'occupe de regrouper sous le même toit tous les intervenants indispensables à l'accompagnement des enfants en difficulté, comme des logopédistes, des ergothérapeutes, des psychologues ou encore des psychomotriciens avec une approche innovante.

Un système d'accueil spécialisé avec un panel d'activités extrascolaires et une aide aux devoirs sera aussi mis en place. Cela apportera un soutien aux parents en offrant des prises en charge de manière à réduire les impacts sur la fratrie, la vie familiale, professionnelle ou sociale.

Rapidement, l'enthousiasme fut contagieux de part et d'autre.

Un architecte prépara la liste des travaux pour permettre l'accueil de l'association dans nos locaux. Ce bâtiment de 400 m<sup>2</sup> permettra d'installer une réception, une salle d'attente, six salles de thérapie, un espace pré et parascolaire, une salle polyvalente, une cuisine et des installations sanitaires.

Les espaces extérieurs (cour adjacente, terrain de football, aire de jeux) seront également disponibles pour les thérapies en plein air et les activités familiales.

Le projet ainsi que les transformations et les adaptations auxquelles il faudra procéder ont été présentés au Conseil général en décembre 2023 et acceptés à l'unanimité.

Un crowdfunding a été lancé par l'association en décembre afin de récolter au minimum 50'000.- francs avant le 31 décembre 2023. Ce fut un plein succès.

Cette somme ne permettra toutefois pas de couvrir tous les besoins en matériel pour le démarrage du projet (ameublement, matériel pédagogique et informatique). Le quatuor à la base de Dystinctif mène donc également des recherches pour trouver des soutiens financiers ou matériels.



L'organisation des travaux pour l'adaptation du bâtiment est en cours. Le but étant d'être prêts en août pour la rentrée scolaire 2024 - 2025.

Ce changement d'affectation va redonner une vie à notre collège avec une utilité positive pour la jeunesse !

Plus de détails de l'association sur <https://www.dystinctif.ch>

**Plein succès à l'association Dystinctif !**

**François Guignard**  
Syndic de Fey





## IL ÉTAIT UNE FOIS...UN COLLÈGE FEY'NOMENAL



Les enfants sont prêts pour leur dernier jour d'école à Fey.



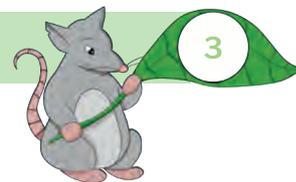
Carlos Bujard, municipal, s'adresse aux élèves, aux anciens élèves, à leurs parents et aux amis de ce collège. Voici quelques extraits du texte de cette allocution écrite par Carlos Bujard. Cette allocution a été agrémentée de nombreux chants des enfants.

### Il était une fois un collège Fey'noménal

C'est avec beaucoup d'émotion et de solennité que nous ouvrons cette partie officielle afin de dire adieu comme il se doit au collège de la Rochette. Le collège de Fey, lieu de savoir, où nombre de générations se sont succédées et ont appris le français, l'allemand ou encore les mathématiques.

Parfois la vie est injuste. Qui pourrait dire le contraire aujourd'hui ? Cela étant au lieu de céder à la tristesse peut-être pouvons-nous trouver du réconfort le temps d'une chanson en retrouvant notre âme d'enfant pour garder la banane avec des remèdes simples. Notre école vit ses derniers jours et aujourd'hui nous avons voulu lui dire adieu et nous nous sommes rappelé son histoire.

Mais comme toujours il y a une histoire avant l'histoire. Vous l'avez entendu ce collège est né à la suite d'un accouchement dans la douleur. Si tout le monde s'accordait à dire qu'il fallait un nouveau collège puisque que l'ancien à côté de l'église était devenu insalubre, fallait-il encore s'accorder sur l'emplacement ! A l'origine la parcelle communale ne venait pas jusqu'ici et donc le collège était d'abord implanté au niveau du parking d'aujourd'hui. Soit à côté de la porcherie ! Levée de bouclier d'une trentaine d'opposants qui s'empressèrent d'écrire au Canton. Un propriétaire offrait même un terrain en direction de Bercher pour éviter qu'il soit construit ici. Mais finalement un arrangement fut trouvé et la Commune put acheter cette parcelle où nous nous trouvons aujourd'hui et il donna pleine satisfaction à ses élèves et enseignants durant des décennies.



Peut-on imaginer combien de livrets ces murs ont entendu ? Combien de vers de poésie de Jacques Prévert ou de La Fontaine ? Et combien de bataille de boules de neige, combien de corde à sauter, combien de marelle cette cour se souvient-elle ? Combien de drames se sont joués aux billes, aux pogs, aux jojos, aux cartes pokémon ? Combien de chagrin d'amour ? Combien de premier baiser ? Combien de je t'aime échangés le temps d'une récré ?

Inauguré le 6 novembre 1965, ce jour-là, la Municipalité fit planter un arbre du souvenir avec dans ses racines ce mot retrouvé dans les archives : *En cette mémorable journée, toute notre population rassemblée en ce lieu, inaugure dans la joie cette magnifique réalisation. A cette occasion la Municipalité et la Commission scolaire ont le plaisir de planter « le marronnier du souvenir ». Nous confions à ses racines ce modeste papier. Puisse-t-il transmettre notre salut et nos vœux aux générations futures en leur rappelant l'important sacrifice financier consenti alors par le village de Fey !*

Comment ne pas se sentir coupables aujourd'hui de laisser partir cet héritage ?

Nous regardons le passé et nous regardons l'avenir, c'est-à-dire vous les enfants, et nous voulons vous dire pardon car notre génération n'a pas su garder ses écoles de village avec quelques dizaines d'enfants.

Mais vous ne serez pas malheureux pour autant. Vous aurez toujours vos gentils enseignants.

Et peut-être que Fey aura toujours son école quelque part... Car depuis quelques mois la Municipalité est en contact avec l'association Dystinctif qui vise à créer une structure pour accompagner des enfants à besoins spécifiques. Nous saluons d'ailleurs la présence de Mesdames Deladoey et Gonin, membres du comité de l'association.

Alors nous voulons croire que tout est bien qui finit bien. Joignez-vous à nous pour faire de cette journée une belle journée. Mangeons, buvons, visitons ou revisitons ces classes, rappelons-nous de nos vies d'écolier, retrouvez-vous sur les photos de classe. Souvenons-nous et rions ! Que ces souvenirs parlent à nos cœurs comme le vent au voilier. Soyons reconnaissants d'avoir connu ce collège.

**Carlos Bujard, municipal**

**On peut trouver l'histoire de la construction de l'ancien collège en 1836 dans la Feuille de Foyard de Fey, no 26 de 2021 et l'histoire de sa démolition dans la Feuille de Foyard no 18 de mars 2013, sous le site Fey-vd.ch puis chercher Feuille de Foyard**



Quelques jeunes chanteurs parmi beaucoup d'autres.



## DIALOGUE DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU COLLÈGE DE FEY



Michel Jaunin et Dominique Laurent reprennent ce dialogue 57 ans plus tard.

Petit dialogue entre l'ancien et le nouveau collège de Fey, prononcé à la grande salle de Fey, lors de l'inauguration du collège de la Rochette en 1966. (Texte d'Antoine Laurent, municipal à cette époque avec Michel Jaunin dans le rôle de l'ancien collègue et Claire-Lise Laurent dans le rôle du nouveau).

### Le nouveau collègue

Quel est ce vieux collègue aux murs lézardés, aux volets branlants, aux portes à courant d'air et qui ressemble à un vieillard plus que centenaire.

### Le vieux collègue

Je suis le vieux collègue et si je parais si âgé, c'est que je suis né, si ma mémoire est bonne, en 1837. Mais vous qui m'interrogez ainsi, qui êtes-vous ?

### Le nouveau collègue

Je suis le nouveau collègue. Je suis né en 1965 et regardez comme je suis joli, comme mes couleurs sont gaies et fraîches. On m'a baptisé aujourd'hui collègue de la Rochette. Mais vous le vieux collègue, vous devez en avoir vu des choses pendant votre longue vie. Racontez-moi !

### Le vieux collègue

Hé oui ! J'ai vu trois guerres, celle de 1870 avec l'arrivée des Bourbaki, celle de 14 -18 et la dernière, celle de 39 - 45, la plus terrible, celle-là ! Après toutes ces émotions, je peux bien être fatigué et perclus de rhumatisme. Je n'ai plus que la cave de bonne, ceux qui habitent chez moi le savent bien.

### Le nouveau collègue

Pendant votre longue vie, vous avez dû en voir des maîtres, des maîtresses, des enfants, des inspecteurs et des commissions scolaires.

### Le vieux collègue

Où des milliers d'enfants, plus ou moins sages. J'aimais les entendre chanter, ça me réjouissait le cœur jusqu'au toit. J'ai vu de nombreux maîtres et maîtresses. Je me souviens d'un maître qui a fait toute sa carrière à Fey, un monsieur Gessenay. C'était un fidèle et on s'entendait bien. J'ai vu arriver des inspecteurs, souvent sévères. Quand ils étaient en classe, plus un bruit. J'en profitais pour dormir un moment et brusquement j'étais réveillé par les cris des enfants. Je me disais alors - L'inspecteur est parti !

### Le nouveau collègue

Dites-moi, vieux collègue, et ces commissions scolaires, vous en avez vu beaucoup ?

### Le vieux collègue

Oui, beaucoup ! On s'entendait bien. Ils avaient des habitudes que je connaissais bien. Par exemple, les dix heures, les jours d'examen.

### Le nouveau collègue

La commission scolaire actuelle, qu'en pensez-vous ?

### Le vieux collègue

Ce sont des nouveaux. Je me tiens à distance, mais j'ai de la peine à leur pardonner de m'avoir mis à la retraite. Les plus tenaces pour décider de ma retraite, ça a été le syndic et le président de la commission scolaire mais je suis trop vieux pour lutter et ma vie est finie !!! Mais je parle, je parle. Dites-moi, le nouveau, votre naissance n'a pas été trop longue et pénible. ?

### Le nouveau collègue

Oui, ce fut long et laborieux. Voici deux ans qu'on parle de ma venue au monde mais maintenant, je suis là, bien vivant. J'ai eu la chance d'avoir de bons parrains. Tout d'abord Monsieur Guignard, architecte, qui m'a donné cette jolie forme, un nerveux ce monsieur, un peu soupe au lait, mais il fallait que ça marche. Puis j'ai eu un deuxième parrain, Monsieur Victor Laurent le maçon, tout le contraire de premier parrain. C'est un calme, un sérieux et de bon conseil.

### Le vieux collègue

Avez-vous encore d'autres parrains ?

### Le nouveau collègue

Mais oui, plusieurs. Entre autres Monsieur Volet, le peintre, celui qui m'a fait un si joli visage avec des couleurs à la mode. Il m'a mis du blanc, du bleu, du vert, du noir, oh ! très peu, et pour éclairer le tout à l'entrée, une véritable couleur de soleil. Et puis, j'ai encore deux parrains, Messieurs Ruschetta et Wagner qui m'ont habillé avec du bois car, avec tout ce béton, j'avais un peu froid. Je ne comprends pas comment on leur a distribué ce travail. Au plus grand, on lui a fait faire les portes et au plus petit les plafonds. C'est tellement mystérieux l'architecture et les architectes !

### Le vieux collègue

Quelle quantité de parrains ! Je suppose que votre baptême doit être réussi !

### Le nouveau collègue

Oui, certainement ! Mais laissez-moi terminer la liste de mes parrains. Pour me garder, on a décidé de m'entourer d'une barrière et c'est le parrain Boucard qui m'a énergiquement enfermé en me donnant l'ordre de ne plus bouger de la Rochette.

### Le vieux collègue

Et pour surveiller cette équipe de parrains si différents les uns des autres, vous n'aviez personne.

### Le nouveau collègue

Oh, si ! J'avais un homme dévoué, vous savez, c'était Monsieur Antoine Laurent, le municipal, celui qui a deux chevaux gris. Tous les jours, il venait me voir, regardait si je grandissais bien droit, si je me tenais bien, si j'avais bonne mine, si mes couleurs étaient assez vives. En somme, il a été une vraie nurse pour moi !

### Le vieux collègue

Je constate avec plaisir que tous ces parrains et tout le village vous ont aidé à venir au monde et vous voici, ainsi, flambant neuf, plein de jeunesse, plein de santé. Alors, moi le vieux collègue, je me retire sur la pointe des pieds en vous souhaitant bonheur et longue vie ! Mais dites aux enfants de venir de temps à autre me chanter une romance, les vieux ont aussi besoin d'amitié. Adieu nouveau collègue !

### Le nouveau collègue

Adieu, vieux collègue ! Nous ne t'oublierons pas et maintenant au travail et VIVE LA JEUNESSE !



## 1<sup>ER</sup> MAI 2023

**I**l est de retour le joli mois de mai  
Amis quel beau jour, tout sourit, tout est gai.  
La verte prairie s'émaille de fleurs,  
Partout dans la vie ce sont les senteurs.  
Etc....

*Rendez-vous sur la place de la laiterie pour la dernière fois peut-être avant sa démolition probable. C'est le même endroit de rendez-vous depuis de très nombreuses années.*



*Une jeune sorcière qui pense déjà à Halloween. La reconnaissez-vous ?*

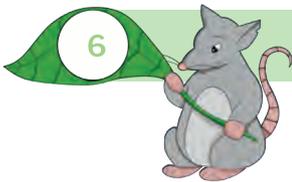


*Et voici, sur la place de la laiterie, trois jeunes qui étaient jeunes en leur temps. Deux habitent encore le village. Les reconnaissez-vous ?*



*Et cela se termine par un repas de crêpes à la buvette du terrain de football.*

**Bravo les enfants et merci les mamans.**



## LE SOLEIL D'AUTOMNE À MONTLEBON



Le groupe des Aîné-e-s de Bercher et environs, le Soleil d'automne, s'en est allé visiter le musée de la Vie d'Antan à Montlebon, tout à côté de la frontière neuchâteloise, le 12 octobre, par une magnifique journée d'automne.

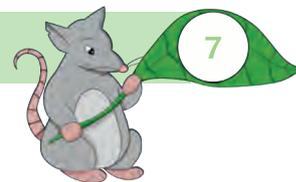
Ce musée très bien fourni en objets anciens mériterait plusieurs visites pour tout voir.

## TÉLÉTHON 2023



Déguisés de manière humoristique, les membres de la Jeunesse de Fey se sont rendus à pied à Bottens. Ils ont remporté la première place de la Jeunesse ayant rapporté le plus d'argent et la deuxième du concours de déguisements.

**Bravo la Jeunesse.**



## LA COURSE AUX ŒUFS DE PÂQUES 2023 À FEY

Ou **Comment peut-on vivre sans les poules et les cochons ?**

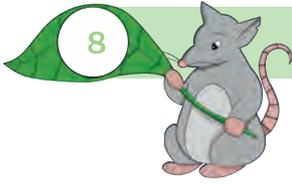
Des conditions météorologiques favorables, une très bonne organisation et un public nombreux ont contribué à la parfaite réussite de cette manifestation traditionnelle très appréciée de la population du village et d'ailleurs.



La Jeunesse de Fey se présente avant la course: Gwenola Boegli, Juliette Carnal, Philippe Jaunin, Anakin Jaccard, Emilie Ray, Sacha Christan, Michael Daquino, Neal Wethmuller, Zoé Déglon, Alexis Zimmerman, Simon Carnal, Noa Freymond, Thaïs Freymond, Mathieu Thury, Nayma Jaccard, Eglantine Lecoultre, Zack Déglon, Zoé Weinmann, Yohan Ray.



Une coureuse, un coureur et deux ramasseurs prêt-e-s au départ, Emilie Ray, Anakin Jaccard, Sacha Christan, Alexis Zimmerman.



Les paniers, Noa Freymond,  
Michael Daquino, Neal  
Werthmuller.

L'habileté à la réception évite la casse des œufs

Que serait une course aux œufs sans un pétuflard et une pétuflarde ?

### Brève histoire de la pétuflle

Ce n'est pas d'aujourd'hui que les vessies de porc intéressent les enfants. Le père débite le cochon, la mère vide et nettoie les boyaux et le fils gonfle la pétuflle. Elle lui servira de ballon. Il faut la gonfler immédiatement après l'abattage, faute de quoi elle va sécher et perdre son élasticité.



Pétuflard et pétuflarde.

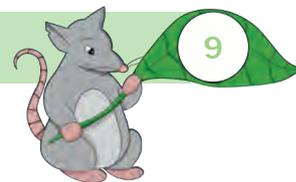
### Une vessie de porc gonflée en guise de ballon

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, les premiers footballeurs modernes ont continué à utiliser une vessie de porc gonflée et recouverte de cuir. Après la mise au point de la vulcanisation du caoutchouc par Charles Goodyear, en 1844, une vessie de caoutchouc s'y est substituée.

Vers 1890, la production de caoutchouc industriel démarre et la vessie animale est remplacée par un ballon de latex, gonflable avec une pompe.



Scène de boucherie au XV<sup>ème</sup> siècle.



*Paysans occupés à tuer et charcuter, tableau de Pieter Brueghel le Jeune au XV<sup>ème</sup> siècle.*

De la Chine à la Grèce ancienne, du Japon à Rome, sans oublier le calcio, textes et travaux archéologiques grouillent de ces vessies de porc ou de mouton vouées à l'exercice physique, ou au jeu, de ces bourses en peau, pleines de son, de foin, de sable, de poils, de paille, de crin ou de plumes. Mais aussi, gonflées d'air. « Nous jouons avec une balle pleine de vent », écrit un auteur anglais du XVI<sup>e</sup> siècle.

#### On pouvait aussi lui trouver un autre usage



Dans la Rome antique, une vesica désignait une vessie, principalement une vessie de porc. Elle servait à de nombreux usages, soit de bourse, soit de lanterne, soit de coiffe ou de bonnet dans lequel les femmes romaines enfermaient

leur chevelure, en attendant de livrer leur tête à leur ornatrice qui était une esclave qui remplissait les fonctions de coiffeuse auprès de sa maîtresse et l'aidait à faire sa toilette.

#### Prendre des vessies ou des pétufles pour des lanternes

Prendre des vessies pour des lanternes veut dire être naïf, se faire des illusions. Le rapprochement de ces deux termes provient d'une pratique ancienne.

Jadis, les vessies de porc étaient gonflées et séchées pour servir de lanternes. Grâce à leur transparence, on pouvait y placer des bougies à l'intérieur et faire croire qu'il s'agissait de vraies lanternes. Les membranes des vessies pouvaient être utilisées comme des petites vitres, plus faciles à travailler que la corne.

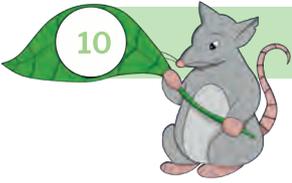
Mais ce n'est pas tout, comme on l'a vu plus haut, ces poches bien rondes servaient aussi de sacs pouvant contenir différentes matières, du saindoux, du tabac, par exemple, ou d'outres pour de l'eau ou de l'huile. Elles servaient même parfois de portefeuille.

Et celui qui ne savait pas faire la différence entre une véritable lanterne et une vessie était considéré comme quelqu'un de crédule qui se laissait abuser par le vendeur.



*Lanterne du Moyen Age.*





## CRÈCHE VIVANTE À BERCHER

La Crèche vivante à Bercher est devenue un événement incontournable de Noël dans notre région. Plus de 150 personnes sont venues redécouvrir l'histoire de Noël mise en scène par nos diacre et pasteur Francine et Vincent Guyaz.



Les anges dans nos campagnes ont entonné l'hymne de cieux.

Et il arrive parfois que les anges dont les apparitions sont si rares, manifestent leur présence aux pauvres humains que nous sommes grâce au hasard heureux de l'escarpolette.



Les rois mages, très occupés en cette période de l'Avent, ont cependant conservé un bon accent de chez nous.



On peut aussi s'approcher de Dieu en utilisant une échelle double. Notre municipal Carlos Bujard.



Et tout est prêt pour la naissance.

Avec des acteurs des villages de la paroisse et la fanfare de l'Echo du Sauteruz, toutes les générations ont pu suivre les épisodes de la naissance du Sauveur en plein air, puis à l'intérieur de l'église de Bercher réaménagée, pour terminer la crèche avec les bergers et les animaux de la ferme à Colin.





## CONFIRMATION 2023



Entourés de Floriane Gonet, conseillère de paroisse, Francine Guyaz, diacre et de Vincent Guyaz, pasteur : Lena et Valentine Fontaine, Océane Marmier, Noémie Gruaz, Yan Laurent, Amandine Rosay, Léa Grandjean, Noa Bouvier, Lucie Galeuchet, Damien Emch, Estelle Gachet, Amélie Gruber, Timothé Bauer, Jérémy Bignens, Hailey Chuard, Florian Muralti, Louanne Dick.

**L**a grande salle de Vuarrens était juste assez grande le 2 avril dernier pour accueillir les dix-sept jeunes de la paroisse du Sauteruz qui manifestaient leur engagement à l'occasion de la fin de parcours de catéchisme.

Quatorze jeunes avaient reçu le baptême dans leur petite enfance et ont confirmé, et trois jeunes filles ont reçu le baptême.

Entourés de leurs familles venues nombreuses se réjouir de cette étape, les jeunes ont formulé leur confiance, leur foi et leur désir de s'engager dans ce monde.

C'est l'occasion de mettre en avant le parcours destiné aux jeunes de 11<sup>ème</sup> année qui aura lieu cet automne pour se préparer à la possibilité de recevoir le baptême ou de confirmer au printemps prochain.

Ce parcours de catéchisme est une offre que nos jeunes ne trouveront pas ailleurs pour questionner les valeurs chrétiennes, découvrir quelques références bibliques et s'initier à la spiritualité chrétienne. On peut aussi y accueillir des jeunes plus âgés qui n'auraient pas eu l'occasion de vivre cette étape. Renseignements auprès du pasteur Vincent Guyaz [vincent.guyaz@eerv.ch](mailto:vincent.guyaz@eerv.ch)

## MAGNIFIQUE ÉDITION 2023 DU CAMP PAROISSIAL. Camp d'été de la paroisse du Sauteruz

Ils étaient 59 enfants de 6 à 13 ans, 13 accompagnants de 15 à 28 ans, 4 cuisiniers, la diacre et le pasteur, pour une semaine au Cerneux-Godat, au cœur des Franches Montagnes.

*Et nous y voilà.*





Commençons par saluer l'investissement généreux de l'équipe d'accompagnants qui pour la plupart ont pris sur leurs vacances pour offrir ce temps aux enfants, pour imaginer et pour animer les activités au fil de la semaine. Et un bravo particulier aux membres de l'équipe cuisine qui dès 7 heures du matin jusque dans la soirée se sont investis pour que faritas, émincé, buffet de petit déjeuner, tartelettes, carambars, salades, saucisse à rôtir, sandwiches et autres délices soient toujours servis à l'heure et en quantité adaptée aux presque 80 couverts !

Après un culte vivant en l'église de Fey le dimanche 2 juillet, les deux cars ont emmené les participants au Jura pour cette semaine où les enfants ont pu découvrir la richesse du message de quelques paraboles de Jésus : des grains semés dans des terrains différents pour réfléchir à la manière dont nous accueillons la Parole du Christ, le bon samaritain pour prendre conscience des besoins de ceux que nous rencontrons sur notre chemin, les deux maisons pour partager ce qui fait des valeurs solides pour construire nos vies...



La joyeuse équipe de cuisine, Pierre-François, Philippe, Claude et Silvia.

Des rallyes, bricolages, jeux, promenades, soirées autour du feu, célébrations matinales, et surtout beaucoup de rires et d'émotions, ont ainsi permis à cette joyeuse équipe de rentrer à la maison avec, espérons-le, des valeurs et des souvenirs lumineux.

**pour la paroisse du Sauteruz, Vincent Guyaz, pasteur**



A l'écoute des consignes.



## VIDANGE DES GRILLES D'ÉVACUATION DES EAUX CLAIRES

**L**es ouvrages d'évacuation et des eaux de chaussée (sacs de route, ou chambres d'évacuation des eaux claires) jouent un rôle important. Ils servent en effet à retenir les substances polluantes liées au trafic et à prévenir une contamination des eaux superficielles. C'est pourquoi la commune mandate régulièrement une entreprise spécialisée afin d'évacuer les limons et autres dépôts qui s'y accumulent. Ceci permet également d'éviter des soucis d'encombrement des canalisations en cas de fortes précipitations. Par ailleurs les boues extraites de ces chambres doivent être acheminées comme déchet spécial dans un centre de traitement autorisé.

Pour 2024 nous proposons aux propriétaires qui auraient de telles chambres à faire vidanger sur leur bien-fonds de profiter de la venue de l'entreprise spécialisée sur le territoire communal pour un tarif de 30.- par chambre, évacuation des boues comprises.

Si cette proposition vous intéresse, merci de prendre contact avec Loïc Liberati avant le 30.04.2024 afin d'établir une liste des chambres supplémentaire à faire vidanger.

**Loïc Liberati, municipal**



## ÉCLAIRAGE PUBLIC - DES AMPOULES AU SODIUM AUX LED

**C**ette transition des ampoules au sodium aux LED, déjà en cours, est planifiée sur une période de six ans, avec un secteur de notre village qui est remplacé chaque année. A ce jour, il ne reste que deux boîtiers de secteurs à changer. Les mâts des luminaires demeurent les mêmes, seuls les systèmes internes changent.

L'éclairage LED offre de nombreux avantages, tels qu'une consommation d'énergie réduite, une durée de vie plus longue, une meilleure qualité de lumière, et une réduction des émissions de gaz à effet de serre. A l'inverse, les ampoules au sodium consomment plus d'énergie, ont une durée de vie plus courte et génèrent plus de chaleur que les LED, ce qui peut avoir des coûts plus élevés à long terme.



*Les travaux en cours pendant l'été 2023.*

Il est également important de noter que nous avons mis en place une baisse d'intensité sur le nouvel éclairage public à partir de 23 h 00. Cette mesure vise à économiser de l'énergie et à réduire la pollution lumineuse, ce qui est bénéfique pour notre environnement.

**Samuel Baconnier, municipal**



## L'OUVERTURE D'UNE NOUVELLE BOUCHERIE PEGUIRON L'ABOUTISSEMENT D'UNE TRÈS LONGUE HISTOIRE



L'ancienne maison Peguiron au village.

### Un peu d'histoire

La famille Peguiron a vécu au village et a occupé ce bâtiment jusqu'à la fin des années 1960. Il s'agissait d'une ferme typique de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle qui devait abriter deux familles au départ comme c'était assez souvent le cas à cette époque. Elle a été démolie dans les années 1970. Arthur Peguiron, le grand-papa d'Eric, était agriculteur et boucher à domicile. Il faisait boucherie pour les paysans, de deux à trois fois par hiver et par famille, en charcutant dans les fermes, à la cuisine quand il n'y avait pas d'autre local à disposition. Le four à pain communal a été démoli au début des années 1950 et il a été remplacé par un abattoir qui devenait indispensable. Dès ce moment-là,



Ariane et Alfred Peguiron.

les boucheries ont été effectuées à cet endroit, au grand soulagement des épouses des agriculteurs auxquelles de très longs travaux de nettoyage étaient épargnés.

Arthur Peguiron avait dans sa ferme un local destiné à la vente de charcuterie, du côté de la route cantonale, local qui n'est pas visible sur la photo ci-dessus. Ce local de vente n'est pas resté bien longtemps à la disposition des clients, faute de rentabilité, en une période où les paysans, presque uniques habitants du village, produisaient pratiquement toute leur viande et toute leur nourriture eux-mêmes et n'achetaient rien.

### Premier déménagement du village au lieu-dit Le Borgeaud

Les détails de cette opération peuvent se lire dans un autre article de ce journal concernant la même famille.

Alfred et Ariane, les parents d'Eric, boucher et vendeuse en boucherie de métier, ont ouvert un laboratoire en 1981 dans la ferme familiale récemment construite.



La boucherie ouverte de 1991 à 2024, soit pendant 33 ans.



*Ariane Peguiron  
toujours  
souriante à son  
étal.*

Au début, la vente avait lieu le samedi uniquement avec des produits exposés sur la table de travail.

En raison du succès grandissant du débit de viande et de la gentillesse de l'accueil, un magasin a été construit dans la ferme à l'emplacement d'une terrasse, en 1991.

Gérald Peguiron, aussi boucher de son métier, est venu seconder son frère. Ils étaient aussi aidés par Gilbert Cordey, de Bercher, qui aimait beaucoup le travail de la viande. Les deux frères ont aussi repris le domaine agricole familial.

Eric a repris le commerce au décès de son père, en 2006, tout seul pour commencer, à l'âge de 20 ans, un an après la fin de son apprentissage. Sa mère Ariane était déjà décédée en 2001 à l'âge de 41 ans.

### **Du Borgeaud à la Sauge, tout en restant à Fey**

En raison du vif succès de la boucherie et du dynamisme de son jeune patron et de son équipe, les locaux se sont rapidement montrés trop exigus pour les personnes occupées à la fabrication et à la vente. Pour construire une nouvelle boucherie, il fallait donc trouver un terrain disponible si possible dans la même localité en raison de l'attachement de la famille Peguiron à son village. Cela présentait beaucoup de difficultés en raison des restrictions



*La ferme de la Sauge, datant du début du XX<sup>ème</sup> siècle, au début de sa démolition.*

apportées à la construction par la LAT (loi sur l'aménagement du territoire) qui avait introduit de très nombreuses limitations à la construction à l'intérieur et en dehors des localités.

### **Une opportunité se présente à la Sauge à la sortie de Fey en direction de Bercher**

La ferme de la Sauge, puissant bâtiment, assez ancien et pourvu d'un très grand rural, n'avait plus aucun avenir agricole. L'emplacement au bord de la grand 'route était idéal. Toutes les conditions pour une construction adéquate étaient réunies, place en suffisance, proximité du village, facilités d'accès et de stationnement. Ce bâtiment était à vendre. Il fut donc acheté, démoli et reconstruit.

### **La construction**

Ce très important projet de construction d'une boucherie et de plusieurs appartements a demandé un effort colossal au niveau de la construction, certes, mais surtout au niveau sa conception.



*Voici le nouveau bâtiment en travaux.*

### **Les locaux**

Une boucherie ne se résume pas à un simple magasin destiné à la vente. Plusieurs zones sont nécessaires et de très nombreuses normes techniques doivent être respectées pour les produits alimentaires, tout particulièrement quand il s'agit de la transformation et du commerce de la viande. Il faut, en plus de local de vente, un laboratoire pour la fabrication, des locaux de stockage avec de grandes chambres frigorifiques, un fumoir, un séchoir, un local de cuisson, des locaux pour le personnel, etc. Eric a veillé que le tout soit en avance afin de correspondre à des normes encore plus exigeantes qui pourraient entrer en vigueur dans le futur.





## L'abattage

Au début de cette chaîne alimentaire se situe l'abattage. On n'a pas de viande sans bestiaux. Cet abattage s'effectue le lundi et le jeudi de chaque semaine, aux abattoirs d'Orbe et de Clarens. Il y a plusieurs années que les petits abattoirs communaux comme il y en avait dans presque tous nos villages sont interdits et ont été mis hors d'usage pour des raisons de conformité à des normes de plus en plus strictes. Les carcasses sont ensuite livrées à la boucherie Peguiron dans un véhicule adéquat pour être travaillées sur place.

## L'origine des bêtes

La viande est issue de notre région et toutes les bêtes sont achetées à des producteurs locaux. Les porcs proviennent de Vuarrens, les bœufs de Poliez-le-Grand et de Rovray. Ce bétail est élevé et nourri plus longtemps que ce n'est le cas habituellement. Il s'agit de 24 mois en règle générale ce qui fait que les bêtes sont un peu plus lourdes mais avec une viande de bien meilleure qualité.

Les porcs pèsent environ 120 kilos et les bœufs 450 kilos, poids mort, au moment de leur abattage. Cela permet de bien laisser reposer les muscles des carcasses avant de les travailler.

## La fabrication

Même en grande quantité, la fabrication reste artisanale et la viande est travaillée dans le laboratoire de la boucherie, hormis le boudin, les tripes ou d'autres produits spéciaux sur commande. En plus des saucisses traditionnelles, saucisse à rôtir, saucisses aux choux, saucissons, boutefas et saucisses sèches, la liste des produits échaudés, donc cuits, est longue; cervelas, saucisses de veau, vienerlis, et même la mortadelle. Le jambon cru et la viande séchée sont partiellement élaborés sur place.

La dernière préparation de la viande séchée se fait en Valais dans une boucherie spécialisée en attendant que les nouvelles installations permettent de le faire sur place.

## Fumage et séchage

Le fumage est effectué dans un fumoir professionnel. La combustion, très contrôlée et sans flammes, d'une

durée de quatre à cinq jours, a lieu sur place avec de la vraie fumée. Cette opération est tributaire des conditions météorologiques et hygrométriques. Il faut de nombreuses années de pratique pour maîtriser un fumage qui assure une qualité régulière. Et il est nécessaire d'aller à l'intérieur du fumoir pour bien comprendre ce qui s'y passe.

## Le déménagement

Le déménagement est prévu pour le printemps de cette année et toute l'équipe, soit cinq personnes employées à plein temps, se prépare et se réjouit de cet événement qui, en principe, n'arrive qu'une seule fois dans la vie d'un boucher propriétaire de sa boucherie. Rappelons qu'on ne devient pas boucher mais qu'on naît boucher. C'est un métier de passion. Et quelle satisfaction que de faire plaisir à ses clients !

## Respect des goûts et de la tradition

En plus de la qualité, la fabrication se fait dans le respect des goûts et des traditions. Les recettes pour la charcuterie proviennent du grand-père Arthur qui les tenait certainement lui-même de personnes plus anciennes encore. Il s'agit là de ce qu'on pourrait appeler une imprégnation gustative. Il suffit de constater les réactions des clients habituels de la boucherie Peguiron quand on leur présente de la charcuterie industrielle. Notons en plus que les produits destinés à la conservation, les saucisses et les saucissons notamment, contiennent moins de sel que par le passé puisque la consommation se fait presque immédiatement ou après une brève période en armoire frigorifique dans les maisons. Remarquons aussi que la charcuterie contient moins de graisse en raison des conditions modernes d'élevage et d'alimentation des porcs.

## Rien n'est simple et parlons un peu de technique pour terminer

Il y a vraiment beaucoup de normes à respecter. L'énergie est fournie par des capteurs solaires en toiture et par quatre sondes géothermiques qui descendent à 280 mètres chacune ce qui fait un trajet total de 2'240 mètres, aller et retour.

En plus du chauffage du bâtiment, ce système enrichit le sol en chaleur en été puis revient avec du froid pour



tempérer le bâtiment. C'est l'inverse qui se produit en hiver. Si la boucherie a besoin d'eau chaude à 80 degrés, l'eau délivrée aux appartements ne dépasse pas la température de 65 degrés. Cette différence exige donc un dispositif d'adaptation. Les chambres frigorifiques sont équipées d'un système de récupération de la chaleur des moteurs et la ventilation est contrôlée pour renouveler l'air dans les locaux de production en récupérant les calories de l'air. Les appareils de cuisson sont adaptés afin de pouvoir fonctionner plus de cinq cents heures par année. Et, bien évidemment, les eaux qui sortent de la boucherie et des locaux annexes sont évacuées après un passage dans un séparateur de graisses.

En conclusion, on constate qu'un boucher doit savoir tout faire et même davantage.

### Aboutissement du projet

Cette réalisation très ambitieuse qui arrive actuellement à son terme a demandé un très fort engagement personnel de la part d'Eric et de son épouse. Eric y a consacré cinq années de sa vie, comme époux, papa, boucher, chef d'entreprise, employeur et maître d'ouvrage. Il est heureux d'avoir pu bénéficier de l'appui constant de sa famille, de toute son équipe et des autorités communales.

**Jean-Marc Laurent**

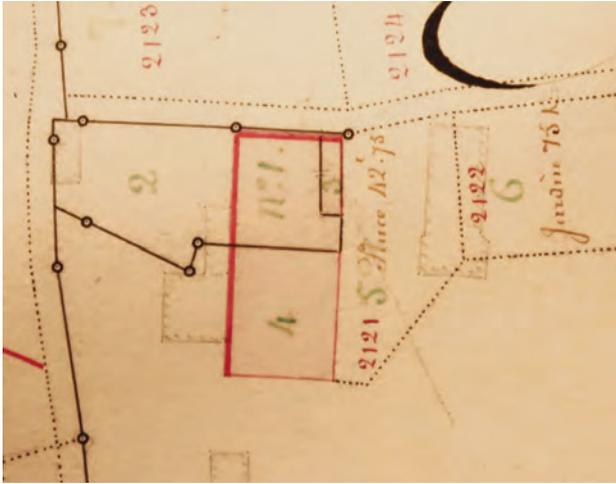


Toute l'équipe se prépare à une étape très importante, de gauche à droite, Lionel, Axelle, Jacques, Eric le patron et Stéphanie.



## LA FERME DU BOIS DE BÉTAZ ET SES TRANSFORMATIONS

### Un petit peu d'histoire pour commencer



Voici un extrait du plan cadastral de Fey levé dans les années 1850 représentant la ferme du bois de Bétaz.

La ferme appartenait alors à deux propriétaires distincts. La petite partie n° 3, vraisemblablement un élément du rural, appartenait au propriétaire du n° 4. On peut deviner la montée de la grange à pont à gauche et un rural sur les parcelles n° 5 et n° 6.

Articles	Quantité	Contenance	Propriétaires
1248	1	18	Loyement grange & cour
1249	2	36 50	à Louis Daniel, feu Charles Benjamin Jaunin
2119	3	2 75	Cour
2120	4	23 75	Loyement grange & cour } Georges Louis, feu Jean Pierre Laurent

**Renvoi**

Et le renvoi nous indique les noms des propriétaires de ces parcelles qui sont, comme on peut bien s'y attendre, des Jaunin et des Laurent. Ce n'est qu'en 1863 que la famille Métraux pourra acquérir la partie de ce bâtiment située au levant. La partie située au couchant sera achetée avec du terrain dans les années 1950.

Mais la famille Métraux possédait aussi une ferme dans le village.



La maison de la famille Métraux, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, à la route de l'Ancien-Four, démolie dans les années 1980, actuellement maison Ernest Dutoit après transformations.



Et voici la ferme du bois de Bétaz, agrandie et réhaussée en 1944, propriété dans son ensemble de Willy Métraux dans les années 1950.

Cette ferme a été réhaussée en 1944 afin de pouvoir recevoir une batteuse en grange roulante. Le battoir communal, actuellement la grande salle, était trop éloigné de la ferme de Bétaz pour y conduire le blé encore en gerbes.

### Après l'histoire, l'actualité

#### LE TRÈS GRAND PROJET DE TRANSFORMATION ET D'AGRANDISSEMENT DE 2023

### L'union dans l'indépendance

La situation de départ était la même pour les exploitations de Gilles Salvisberg et d'Adrien Métraux, des bovins produisant du lait, deux étables pour deux troupeaux presque égaux en nombre, deux bâtiments assez anciens, trop de frais pour pas assez de bêtes. Si les aînés, Yvan et Philippe, étaient en mesure d'aider encore beaucoup leur fils et leur neveu, les années passant, il allait bien arriver un jour où cette aide ne serait plus possible. Il était donc indispensable de grouper les forces de ces deux domaines tout en restant indépendant.

### Le lait d'industrie et le lait de fromagerie

Le secteur du lait est un domaine très complexe. Il existe deux types de production. Le lait d'industrie peut être produit en respectant un cahier des charges relativement simple. Il est possible de nourrir les vaches avec des herbages conservés en silo. Mais on ne peut pas fabriquer du fromage de qualité avec du lait industriel. La production du lait de fromagerie, pour le gruyère dans notre région, demande davantage de contraintes et exige



un affouragement sans produits de silo. Au départ, lors que la décision de passer en zone d'ensilage a été prise à Fey, dans les années 1960, la différence de prix n'était pas déterminante. Le lait a cessé d'être transformé en fromage à Fey à la fin des années 1990.

Ce n'est plus le cas de nos jours. Le prix du lait d'industrie n'a fait que baisser depuis plusieurs années. Le prix du lait de fromagerie est resté plus élevé mais il y a de nombreuses obligations à respecter. Cette production est soumise à un système de contingentement.

### Les conditions pour produire du lait de fromagerie

Les conditions sont strictes parce que le lait est un produit périssable, délicat à conserver. Selon le cahier des charges, la traite semi-automatique doit se faire avec l'aide d'un trayeur. La traite entièrement robotisée est interdite. Les traites doivent se faire à heures fixes et doivent être terminées à 6 h 45 le matin et à 17 h 45 le soir selon l'horaire du camion de la fromagerie de Vuarrens. Un refroidissement n'est pas nécessaire lors de la traite du matin parce que le lait va être transformé très rapidement. Le lait du soir doit être réfrigéré entre 15 et 18 degrés, dès la première traite, parce qu'il devra être stocké toute la nuit en fromagerie. Il faut donc un tank à lait pour cette opération.

### Le bâtiment de Bétaz

L'ancien bâtiment avait été rehaussé en 1944, comme on l'a vu plus haut, et une étable, grande et spacieuse pour l'époque, a été construite en 1968. Mais, les normes pour la détention et le bien-être animal ayant changé, cette belle étable n'était plus admissible en raison d'un léger manque de place à disposition pour chaque bête notamment. Il n'était pas possible non plus de modifier l'étable de Gilles Salvisverg pour passer de la production du lait d'industrie à celle du lait de fromagerie. Un rapprochement des deux dernières exploitations du village produisant du lait devenait indispensable. Il fallait donc une nouvelle construction pour éviter la fermeture des deux anciennes fermes.

### La décision

La décision d'une union dans l'indépendance entre Gilles et Adrien a donc été prise. Un nombre de 50 vaches était nécessaire pour atteindre la rentabilité, soit deux troupeaux de 25 bêtes environ situés au même endroit. L'emplacement le plus favorable se situait au bois de Bétaz, près des

champs et loin des routes et de la circulation automobile. De plus, une étable moderne permet à une seule personne de gouverner le bétail, laissant ainsi aux producteurs de lait la possibilité d'avoir quelques moments de repos. Et il y avait en plus un contingent de lait libre à la fromagerie de Vuarrens ce qui ne s'était pas vu depuis plus de dix ans.

### Le nouveau bâtiment

Une grosse parcelle de terrain était disponible en Bétaz. Adrien avait déjà fait l'acquisition du domaine de son oncle Philippe en 2019. Le nouveau bâtiment est prévu pour accueillir 80 UGB (unités de gros bétail) qui seront ainsi faciles à surveiller au même endroit. Les domaines de Gilles et d'Adrien comptent environ 100 hectares au total entre les deux exploitants, en propriété ou en location.

Pour mener à bien ce projet, il a fallu plusieurs bureaux, un bureau d'architecte et deux bureaux d'ingénieurs civils, un pour les parties en béton et un autre pour les éléments en bois. Le projet bien étudié a passé les épreuves conduisant au permis de construire sans difficultés.

### VOYONS DANS LE DÉTAIL

#### La réserve d'eau d'incendie

La ferme de Bétaz est reliée au réseau communal d'eau sous pression par un tuyau relativement petit qui ne permet pas l'installation d'une borne-hydrante à proximité. L'ECA (Etablissement cantonal d'assurance contre l'incendie) a donc exigé, et subsidié, la construction d'une fosse de réserve pour l'eau de 100 m<sup>3</sup> ce qui représente 100'000 litres. Cette réserve, d'un accès facile, est enterrée au bord du chemin.



La fosse à purin de 780 m<sup>3</sup> en construction. →



Une exploitation agricole doit être en mesure de conserver son purin pendant les six mois où la végétation est inactive, soit la moitié de l'année environ. En plus des fosses existantes, une nouvelle fosse à purin de 780 m<sup>3</sup> a été construite tout à côté de la stabulation. La possibilité totale de mise en réserve dans des fosses s'élève donc à 1'200 m<sup>3</sup> au total, ce qui représente 1'200'000 litres à épandre sur les champs en période végétative. Heureusement qu'on ne pompe plus le purin à la main.

### Le fumier

On ne sort bien évidemment plus les fumiers à la fourche et à la brouette. Le fumier est évacué par un système de râclage avant d'être entassé sur une aire en béton étanche dont les eaux de ruissellement vont directement dans la fosse à purin. On estime la production de fumier à 2'500 tonnes par année pour 80 UGB environ.

### La stabulation

Les bêtes ne sont pas attachées et peuvent se déplacer librement dans une stabulation ouverte. Elles peuvent se coucher dans des logettes paillées. La salle de traite est ouverte sur l'étable.



Logettes paillées pour les vaches.

### Une salle de traite semi automatisée

Au moment de la traite, lorsqu'une petite lumière verte s'allume, le troupeau est regroupé et les vaches vont se faire traire dans la salle de traite par groupes de huit bêtes. Elles sont ensuite libérées et peuvent aller se nourrir librement.

### Le fourrage

Pour produire du bon lait de fromagerie, les vaches doivent manger du fourrage de qualité. Le foin sera donc mis en réserve dans un très vaste local qui fait aussi office de

séchoir. Le séchage en grange permet de récolter du fourrage qui a été peu travaillé par les machines. Cette déshumidification permet une meilleure conservation des valeurs nutritives de l'herbe, indépendamment des conditions météorologiques. Ce séchoir électrique sera alimenté par de l'électricité photovoltaïque provenant du toit du nouveau bâtiment. Cette installation est prévue à moyen terme.



Un pont roulant de 110 mètres de long.

### Un pont roulant pour divers travaux

Un pont roulant de 110 mètres de long, suspendu à un rail, a été installé en hauteur. Il relie l'ancien et le nouveau bâtiment. Il sera utile pour engranger et pour détasser le fourrage, pour nourrir les bêtes et pour amener la paille jusqu'aux logettes.

### La charpente

Ajoutons que le bois pour la charpente provient des forêts de la famille Métraux ou d'autres propriétaires du village. Il s'agit d'un bâtiment certifié bois vaudois. Ce bois a été partiellement scié sur place.



Le nouveau bâtiment en construction dans le prolongement de la ferme existante.



## Des entreprises très mécanisées

Il était possible de voir, jusque dans les années 1960 – 1970, des paysans atteler une vache à leur char ou même parfois un vieux cheval et une vache dans un attelage improbable et inefficace. Les premiers tracteurs, des Vevey, des Bühler, des Hürlimann ou des Bulldog sont arrivés à Fey dans les années 1950. Un tracteur de 40 chevaux était considéré comme un gros tracteur. Il n'y en avait alors qu'un seul par exploitation. Ces tracteurs ne possédaient ni cabine de protection ni système de traction sur les quatre roues. Les marques citées plus haut, hormis Hürlimann, n'existent plus actuellement. Ces tracteurs ne sont plus représentés que par quelques spécimens appartenant à des collectionneurs.

Un tracteur unique par exploitation n'est plus le cas de nos jours. Les entreprises de Gilles et d'Adrien comptent 8 tracteurs et 2 machines de levage pour déplacer les lourdes balles rondes de paille pour un total de plus de 700 chevaux. A cela s'ajoutera la force électrique, majoritairement d'origine solaire, pour terminer le séchage de foin et pour activer les systèmes de traite et d'évacuation du fumier lorsque l'installation sera achevée.

## Un propriétaire et promoteur et un locataire

Le propriétaire est Adrien Métraux, ingénieur agronome. Il est en union avec Gilles Salvisberg, agriculteur. Gilles payera une location, place/vache au forfait, pour les places occupées par ses bêtes. Les domaines resteront cependant séparés et indépendants. Mais un homme sera en mesure d'effectuer seul toutes les tâches liées aux bêtes pendant toute une journée déchargeant ainsi son collègue.

## UN PETIT PEU DE POÉSIE BUCOLIQUE AVANT DE TERMINER

### Le grand-papa Willy encore actif dans sa 101<sup>ème</sup> année



Actif toute sa vie, Willy Métraux était encore actif au jardin au cours de l'été 2023. Il a fêté ses 100 ans le 22 octobre de l'année passée. Le métier d'agriculteur conserve donc ceux qui l'aime.

M. Métraux est décédé le 26 décembre 2023 dans sa 101<sup>ème</sup> année.

*Willy Métraux dans son jardin en été 2023.*



## La douce vie des modzons – Naître ou ne pas naître ? Voilà une question vachement intéressante

Un veau vient de naître, tout seul, dans un pré voisin de la ferme de Bétaz. Sa mère et sa tante s'en occupent déjà, pleines de tendresse. Il y a à peine quelques minutes qu'il est venu au monde et déjà il marche sur ses quatre pattes et cherche à téter sa mère. Ce veau pourra jouer avec ses copines, librement dans les parcs autour de la maison jusqu'à son adolescence. Devenu modzon, il aura la possibilité d'aller plusieurs fois en vacances à la montagne pour s'y engraisser. Devenue génisse, elle donnera naissance à son tour à de nombreux veaux conçus par insémination artificielle ou selon une méthode plus ancienne si on la présente à un taureau. L'âge venant, la génisse devenue vache, dans l'incapacité de procréer et de donner du lait, finira en bête de réforme dans nos assiettes au terme d'une vie heureuse. Telle est la destinée des modzons, comme celle de tout être vivant d'ailleurs. Paître ou ne pas paître ? Voilà bien une question que le bétail ne se pose pas.

## Fey - Un village sans vaches et sans beuses

Avec la mise en service des nouveaux bâtiments de Bétaz, on ne verra plus de vaches se déplacer en troupeau dans le village. Le troupeau de Gilles aura été le dernier à le faire. Ce spectacle était fort courant jusque dans les années 1980. Naguère, on pouvait donc voir de magnifiques troupeaux de vaches, souvent avec des cloches pendues à leur cou, se déplacer dans le village pour se rendre dans les pâturages des alentours. Certains troupeaux effectuaient parfois des trajets de plusieurs kilomètres pour aller se nourrir. Jadis, il fallait aussi deux sorties par jour pour abreuver ces bêtes aux fontaines du village avant l'installation des abreuvoirs dans presque toutes les écuries.





Cela permettait de voir alors des grands troupeaux se mélangeant en allant dans

deux directions opposées, obéissant mal aux ordres très sonores de leurs propriétaires. On pouvait voir aussi des vaches échappées marchant sur la voie ferrée, des trains arrêtés pour laisser passer des vaches hors de contrôle, des vaches égarées errant toutes seules dans les forêts ou parfois renversées et tuées par des véhicules automobiles qui ne les avaient pas vues. Et même, par une fin de journée assez sombre, c'est un paysan qui rentrait ses vaches qui a été renversé par un automobiliste inattentif. Bref, déplacer des troupeaux de vaches dans une localité était une tâche difficile qui demandait la surveillance d'au moins deux personnes si ce n'est davantage pour les longs trajets. Il ne sera plus possible non plus aux automobilistes mal intentionnés de rouler volontairement sur les beuses afin d'asperger les piétons circu-



Gilles Salvisberg

lant paisiblement aux bords des routes. Un village sans vaches et sans beuses est-il encore un village agricole ? Vaste question.

### Conclusion

On constate donc qu'une entreprise agricole moderne ressemble de nos jours davantage à une usine qu'à un chalet d'alpage. Ces entreprises sont souvent accusées de polluer énormément la nature mais tous les déchets sont des déchets biologiques dont le traitement, l'élimination et le recyclage correspondent à des normes très exigeantes en matière de protection de l'environnement. De plus, l'agriculture suisse produit dans des conditions très bien contrôlées ce que nous mangeons en plus grande quantité, le lait, la viande, le sucre et les pommes de terre. Dans l'agriculture, comme dans les autres domaines, il n'y a pas d'autre solution que d'aller de l'avant.



Adrien Métraux

Bravo les jeunes !

Jean-Marc Laurent

## DIVERSIFICATION DANS L'AGRICULTURE

**S**i les agriculteurs possèdent, en règle générale, de nombreux biens, cela ne signifie pas pour autant qu'ils disposent toujours de beaucoup d'argent. Il leur fallait, et il leur faut encore, trouver des activités accessoires pour augmenter leurs revenus

### Les travaux forestiers

Naguère, la principale de ces activités accessoires était le travail en forêt, principalement en hiver. Ce travail avait lieu dans leurs propres forêts pour ceux qui en possédaient ou dans les grandes forêts communales pour les autres. Les travaux étaient effectués sans machines, avec des grandes scies à deux poignées, avec des haches et des serpes. Et c'est grâce à la force des chevaux que les travaux de débardage pouvaient avoir lieu. Les travaux de bûcheronnage sous cette forme-là se sont arrêtés vers la fin des années 1980, au moment où des entreprises forestières, fortement mécanisées, se sont constituées.

Les paysans durent alors trouver d'autres sources de revenus accessoires en se diversifiant.



L'ancienne ferme Peguiron à la route d'Echallens lors de sa démolition.

Prenons l'exemple de la famille Peguiron, Arthur le grand-père, Gérald et Alfred ses fils et Christian, son petit-fils, actuellement à la tête du domaine familial.

### La famille d'Arthur Peguiron

L'ancienne ferme Peguiron et son jardin, situés tout près de la laiterie, ont été vendus à la commune de Fey par Arthur Peguiron, en 1969, pour une somme de 40'000.- francs si les souvenirs sont exacts. La ferme a été démolie à la fin des années 1970, comme on peut le voir sur la photo ci-dessus. Le jardin a été vendu à la Société de Laiterie qui en a fait une place de stationnement assez grande.



Le domaine Peguiron était si petit et ses revenus si faibles après la guerre qu'on pouvait voir Arthur atteler une vache à son char parce qu'il n'avait pas les moyens de posséder un cheval.

Arthur exerçait principalement et excellentement le métier de boucher charcutier à côté de ses activités de paysan. Il avait acquis aussi de très bonnes notions de maçonnerie en travaillant comme ouvrier auprès de l'entreprise de maçonnerie du village.

C'est ainsi que dans la perspective de vendre sa ferme, située trop près de la route, il a entrepris en 1969 la construction, avec ses fils, d'une villa de deux appartements et d'un rural sur une de ses parcelles au lieu-dit Le Borgeaud. Une plaque commémore cette construction et ses constructeurs.



*Comme l'indique la plaque, le rural et la villa ont été réalisés par Arthur né en 1913, Gérald né en 1942, Alfred né en 1953 et Paul Jurien né en 1914.*

*Seul Gérald est encore vivant en 2023.*

Les fils d'Arthur, Gérald et Alfred, très travailleurs, ont appris tous les deux le métier de boucher charcutier. Ils

ont cependant continué à aider leur père dans son travail d'agriculteur. Et, le moment venu, ils ont repris le domaine familial tout en continuant à exercer parallèlement leur métier de boucher.

### L'entreprise agricole de Christian Peguiron

En 1999, Christian a repris cette entreprise. Actuellement, il exploite 44 hectares en propriété et en location. Son fils Steve, actuellement en apprentissage de mécanicien en machines agricoles, lui apporte régulièrement son aide. Son épouse Maryline a en charge la partie comptable de son exploitation.

En raison de la baisse des prix, la production de lait a été remplacée, en 2016, par l'élevage de bétail de réforme en prenant des bovins en pension dans le rural.

### Le commerce de fourrage et de paille

Mais afin de pouvoir maîtriser ses revenus, Christian Peguiron a choisi, en plus des céréales et du bétail, de diversifier ses activités dans le commerce de fourrage, de foin, de regain, de maïs en balles ainsi que de paille. Ces produits sont issus de son domaine ou proviennent d'achats à d'autres agriculteurs. Dans le commerce, il est davantage possible de maîtriser ses marges que dans l'agriculture et d'assurer en conséquence un revenu plus stable sur l'année et donc moins dépendant des récoltes.



*Et voici la famille Peguiron, presque au complet, Gérald et Arthur sur des tracteurs, Christian entre son père et son grand-père. On peut voir la villa et le rural au second plan.*



Il faut une machine spécialisée pour le chargement de balles rondes qui peuvent peser jusqu'à 180 ou 200 kilos.



Un convoi agricole prêt au départ pour une livraison de 40 balles carrées, soit 10 tonnes environ sur la remorque.

Les livraisons se font en général dans un rayon de 40 kilomètres de notre village.

Les balles de maïs peuvent rester à l'air du temps bien enroulées dans un film de plastique. Il faut cependant beaucoup de place pour entreposer le foin et la paille à l'abri des intempéries. C'est pourquoi la construction d'un hangar agricole a été nécessaire.



Un hangar tout neuf pour le fourrage, la paille et aussi pour les véhicules et les machines agricoles vient de sortir de terre.

Christian Peguiron est aussi actif dans le commerce de pommes de terre fourragères.



Une remorque de 17 m<sup>3</sup> est nécessaire pour effectuer une livraison de 14 à 15 tonnes chaque semaine.

### Le commerce des pommes de terre

Les pommes de terre sont des produits alimentaires déclassés pour la consommation humaine qui deviennent ainsi des pommes de terre fourragères bonnes pour le bétail. Elles sont achetées à Bercher à l'usine Fenaco pour être vendues, elles aussi, dans un rayon de 40 kilomètres jusque dans la région de Romont. Si cette région dispose d'herbages en suffisance, la consommation de pommes de terre par les vaches augmente la production de lait de 2 kg environ par tête de bétail et par jour et enrichit, de plus, le lait en matière grasse et en protéines. Cette alimentation-là est admissible pour la fabrication du gruyère alors qu'une alimentation à base de produits d'ensilage ne l'est pas.

### Le bois de feu



La fendeuse de grand bois est activée par une prise de force reliée au tracteur.

Christian Peguiron pratique en plus le commerce de bois de feu, en vente directe ou en prestation en forêt avec sa fendeuse à grand bois et son tracteur de 150 chevaux. Son fils Romain l'aide dans cette activité de forestier bûcheron. Tous ces travaux nécessitent de très importants investissements financiers.

Il y a donc là suffisamment d'activités pour occuper les heures, les jours, les semaines et les mois d'un agriculteur dynamique. Ainsi va l'agriculture de nos jours, toujours semblable et toujours renouvelée.



## DIVERSIFICATION DANS L'AGRICULTURE PENDANT LA GUERRE DE 39 – 45

### La cueillette de l'ergot de seigle



Le seigle est une céréale plus facile à cultiver que le blé principalement dans les zones montagneuses. Sa culture a pris de l'importance vers le Haut Moyen Âge, avec de nouvelles techniques de récolte et l'extension des terres cultivées en altitude.

Chaque fois que l'on trouve la combinaison d'un temps humide, de températures fraîches, d'un retard dans les moissons des cultures de plaine, la présence d'un foyer d'ergots dans les cultures de seigle est possible. Durant le XX<sup>e</sup> siècle, la Russie a été particulièrement touchée en 1926, en Ukraine principalement, en raison de la famine délibérément organisée par les bolchéviques, et en 1944 en raison de l'incapacité des communistes à organiser l'agriculture de l'URSS. L'Éthiopie et l'Inde ont aussi connu des épidémies à la fin du 20<sup>e</sup> siècle.

L'ergot est un champignon vénéreux qui parasite le seigle principalement et aussi d'autres céréales. Il contient des alcaloïdes.

Des médicaments pouvaient cependant en être extraits et c'est pourquoi ces ergots étaient cueillis pendant la guerre de 39 - 45 afin d'être vendus à l'industrie pharmaceutique. Il s'agissait là d'un travail réservé aux femmes et aux enfants de la ferme qui s'en allaient les recueillir dans des petits sachets de toile directement dans les champs, immédiatement avant la moisson et avant que les spores ne soient dispersées dans la nature. Cette activité était encore pratiquée en Suisse allemande jusqu'à la fin des années 1950. Malgré des prix très bas, cette vente représentait tout de même une petite rentrée dans les comptes des exploitations agricoles, surtout si cette cueillette était pratiquée par de la main d'œuvre familiale non payée.

Un seul cas de présence d'ergots a été signalé au silo de Bercher en trente ans de moissons où un lot fortement contaminé a été livré. En raison de sa rareté, ni le producteur ni le silotier ne connaissaient ce champignon et ses effets. Le lot contaminé a donc été réceptionné mais les ergots et leurs spores ont certainement été éliminés lors du triage et de la ventilation des céréales au moment de leur prise en charge. La quantité était de surcroît très petite par rapport à la totalité du seigle stocké. Aucun mort n'a été à déplorer à notre connaissance.

### Le pain blanc pour les riches – Le pain noir pour les pauvres

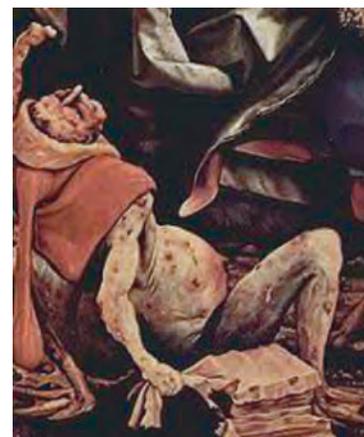


Un boulanger et un petit mitron devant leur four cuisent du pain blanc pour les riches.

Si les riches mangent du pain blanc, les pauvres mangent du pain noir avec toutes les conséquences et les maladies qui peuvent s'en suivre.

### L'ergotisme ou le mal des ardents, une maladie réservée aux pauvres.

Détail du Retable d'Issenheim par Grünewald vers 1514 : homme atteint du mal des ardents, au ventre gonflé et couvert d'ulcères.





Lorsqu'il est écrasé par les meules, l'ergot, pourtant bien visible sur la plante en herbe, se transforme en poudre rouge, qui passe facilement inaperçue dans la farine de seigle de teinte foncée et dont la toxicité n'était pas connue. Le pain de seigle était une nourriture de pauvres, surtout dans les régions rurales ou montagneuses.

Au Moyen Âge, l'ergotisme est connu sous les noms de « feu de Saint-Antoine », « feu de Saint-Martial », « mal des ardents », « peste de feu », « feu sacré » ou encore « feu d'enfer », le malade ayant l'impression d'être dévoré de l'intérieur par d'intenses sensations de brûlures. Un tel malade, que la gangrène des extrémités tuait ou transformait en démembré, était appelé égroting (malade chronique inguérissable) et spécialement pris en charge par l'ordre des Antonins.

L'intoxication par l'ergot est l'une des explications médicales de certains cas de sorcellerie ou de possession démoniaque.

Lisons ce qu'écrivait un chroniqueur français aux alentours de l'an 1100 de notre ère.

*« Les membres, noirs comme du charbon, se détachaient du corps, les sujets mouraient misérablement, ou ils traînaient une vie plus malheureuse encore, privés de pieds et de mains. Beaucoup étaient tourmentés de contractions et de distorsions des nerfs ».*

### DU FEU DE ST-ANTOINE AU LSD

Au Moyen Âge, l'Europe fut ravagée par le fléau surnommé notamment « Feu de St-Antoine », maladie se caractérisant par des symptômes neurologiques (vertiges, hallucinations, convulsions, sensations d'intenses brûlures) et de la gangrène des extrémités du corps. A partir du XVI<sup>ème</sup> siècle, le lien est fait avec l'utilisation de seigle avarié par l'ergot de seigle, *Claviceps purpurea*, champignon parasite dont la mycotoxine contamine sa farine et intoxique les consommateurs du pain fabriqué avec celle-ci. L'ergotisme est découvert, qui entraîne des millions de morts au cours des siècles et constitue l'une des pires intoxications alimentaires connue de l'humanité.

Ce n'est qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle que l'industrie pharmaceutique va s'y intéresser, en constatant que l'un des alcaloïdes de l'ergot de seigle, l'ergotamine, a des propriétés antimigraineuses, par modification de la microcirculation sanguine. C'est aussi en s'intéressant à d'autres de ses alcaloïdes que le chimiste suisse Albert Hoffman découvre le LSD, le synthétisant par hasard en 1938, pensant trouver un stimulant circulatoire et respiratoire. Les effets hallucinogènes du LSD seront plus tard testés sur des milliers de patients, dans l'espoir de guérir certaines névroses et psychoses.

*Dr Philippe Laurent, pharmacien*

### L'affaire du pain maudit en France

Durant l'été 1951, une série d'intoxications alimentaires, l'affaire du pain maudit, a frappé la France. La plus grave est survenue à partir du 17 août à Pont-Saint-Esprit, où elle fait sept morts, cinquante internés dans des hôpitaux psychiatriques et deux cent cinquante personnes affligées de symptômes plus ou moins graves ou durables. Le corps médical a pensé que le « pain maudit » aurait pu contenir de l'ergot du seigle, mais sans en avoir la preuve.

**Adaptation, Jean-Marc Laurent**

## DON DU SANG 2024



Liste des prochaines dates dans la région:

- **18.04.2024** - Bioley-Orjulaz - 14h30 à 20h00  
Grande salle
- **04.07.2024** - Echallens - 15h30 à 20h00  
Grande salle du Château
- **01.10.2024** - Bioley-Orjulaz - 14h30 à 20h00  
Grande salle



Tramontana Livio  
16.02.2023



Porchet Ayan  
08.03.2023



Houriet Noé  
07.05.2023



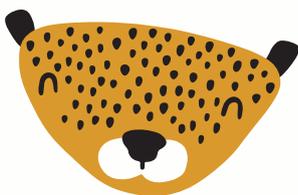
Jaquenoud Charly  
13.10.2023



Haefliger Nolan  
04.11.2023



Villinger Élinore  
01.12.2023



Conus Enoha  
12.12.2023



Fernandes Cardoso  
Matilde  
18.12.2023



## RENCONTRE AVEC L'ÉCUREUIL ROUX

**L**ors de balades en forêt à Fey puis pendant le camp d'été avec ma classe à la Vallée de Joux, j'ai croisé des écureuils qui sautaient d'arbre en arbre. Ces mignons acrobates ont éveillé ma curiosité. Je vous emmène suivre ce petit animal très agile et faire plus ample connaissance avec lui...

L'écureuil fait partie des **sciuridés**, une famille de mammifères rongeurs (tout comme la marmotte) composée de 285 espèces qui vivent dans le monde entier sauf en Australie et en Antarctique.

En Europe, 12 espèces d'écureuils sont présentes dont 6 autochtones et 6 introduites.

3 groupes d'écureuils existent : les volants, les arboricoles et les terrestres.

**L'écureuil d'Eurasie** ou écureuil roux dont je vais vous parler vit dans les bois et les forêts de feuillus, les jardins boisés et les parcs, lui est **arboricole**. Facilement reconnaissable à sa belle queue touffue aussi longue que son corps, elle lui sert de balancier afin de garder son équilibre mais aussi comme organe de communication visuelle. Pour se tenir chaud, il s'enroule autour et elle lui sert à protéger ses petits du froid, telle une couverture ! Muni de petits yeux noirs et vifs, sa vue est puissante.

Son pelage est brun-roux et variable selon les individus, son ventre est toujours blanc. Il mue deux fois par an, sa fourrure peut être du roux-gris, au marron, voire au gris-noir. Ses oreilles se terminent par un pinceau de poils présent en automne et hiver seulement. Ses incisives sont particulièrement puissantes, ses mains munies de griffes lui permettent de saisir sa nourriture et rien ne lui résiste (pommes de pin, écorces, noix). Ainsi, en observant comment il grignote ses vivres, il a été possible de vérifier que les écureuils peuvent être droitiers ou gauchers !

Véritable acrobate, il est capable de monter et descendre des arbres en spirale, la tête la première grâce à ses griffes acérées et fait des bonds de 2 mètres entre les branches.



**Omnivore**, il apprécie les bourgeons, noisettes, glands, baies, feuilles et fleurs. Il mange volontiers des champignons mais ne sait pas reconnaître les toxiques. Il sait les faire sécher afin de les mettre à l'abri et les conserver tout comme la marmotte qui pratique les foins.

Il savoure des larves, des chenilles, des limaces et des petits œufs qu'il chipe dans les nids d'oiseaux.

L'écureuil roux est un animal solitaire hormis pendant les périodes de reproduction. Après une gestation de 40 jours, la femelle met bas. Une portée de 5 petits en moyenne qu'elle élève seule dans un nid douillet. Particulièrement vulnérables, ils naissent nus, pesant moins de 10g et leurs yeux restent fermés le 1er mois de vie.

Tel un architecte, l'écureuil fabrique plusieurs nids appelés « hottes » qu'il sait tapisser d'herbes sèches, de branches et de mousses. Installés pas trop bas pour éviter les visites des prédateurs mais pas trop hauts, fragilisés lors d'intempéries, les nids sont sphériques de 30-50 cm de diamètre et ont une entrée de 5 à 8 cm, située latéralement vers le bas. En cas de danger, maman écureuil n'hésitera pas à l'obstruer. Si besoin, elle sait déplacer chacun de ses petits dans sa gueule, un par un, vers un logis plus sûr.

Les petits commencent à s'aventurer hors du nid vers 6 semaines. Parallèlement, maman écureuil rapporte de la nourriture variée pour apprendre à ses petits à manger. La diversification alimentaire est obligatoire car déjà à 2 mois de vie l'allaitement se termine !

Des trous naturels dans l'écorce des arbres sont occupés facilement par les familles. L'écureuil n'hiberne pas (contrairement à la marmotte) c'est un mammifère diurne qui passe la majorité de son temps à rechercher de la nourriture et à stocker des provisions. Lors des périodes froides, il reste à l'abri mais ne peut survivre que quelques jours sans manger.

**Poids** 300-500g pour un **corps** de 18 à 25 cm sans la queue

**Oreilles** en pinceaux de poils

**Queue** en panache de 15 à 20cm

un écureuil peut cacher jusqu'à 100 kilos de nourriture

**Pied:** 5cm  
**Main:** 4cm

Son espérance de **vie** env. 7 ans





L'écureuil roux ne défend pas de territoire mais fréquente un espace où tous les individus cohabitent. La superficie dépend de la région, de la nourriture selon les saisons et du sexe des résidents. Généralement 2 à 20 ha pour les femelles et entre 5 et 30 ha pour les mâles. Il semble que lorsque la nourriture est abondante, les jeunes écureuils peinent à s'éloigner du lieu de leur naissance !

De plus en plus obligé de se déplacer pour trouver de la nourriture, vu le morcellement des forêts, il court de grands dangers, victime de la route notamment.

Les prédateurs dans nos forêts sont la buse, la pie, la fouine, le renard, la martre et régulent naturellement la population des écureuils. Malheureusement, les changements induits sur notre environnement, la pollution et les véhicules causent beaucoup de pertes importantes et aujourd'hui, 1% des écureuils atteignent l'âge de 5 ans. Dans les conditions optimales, il pourrait vivre jusqu'à 12 ans.

Amateurs de nourriture, restreints dans leurs habitats naturels réduits par les constructions, ils sont tentés et viennent de plus en plus proche de nos habitations, notamment en ville. Chats et chiens sont des prédateurs pour lui. En Suisse, l'écureuil est une espèce protégée et en détenir est strictement interdit.

Munis de dents qui poussent continuellement, les écureuils peuvent mordre lorsqu'ils se sentent menacés par un animal domestique ou un humain. Et comme tous les rongeurs, ils sont porteurs de maladies et de parasites. Il est donc recommandé de ne pas les toucher les mains nues. Les spécialistes conseillent de ne pas nourrir les animaux sauvages car cela perturbe leur équilibre. Face à un écureuil en détresse, mieux vaut le transporter délicatement chez un vétérinaire. Il peut s'empoisonner aussi dans nos jardins, en dévorant certaines plantes et arbustes toxiques. En cas de soins urgents, l'association ERMINEA à Chavornay est à même de conseiller et secourir les animaux de la faune sauvage.



En hiver, l'écureuil s'active et sait récupérer ses réserves accumulées tout l'automne. Parfois sous la neige, doté d'un odorat développé, il creuse avec énergie pour accéder à son butin. Selon des études, il serait doté d'une mémoire spatiale lui permettant

de revenir à ses cachettes enfouies des mois auparavant.

Grâce au nombre de graines enterrées et perdues, l'écureuil est un élément majeur de l'enrichissement de la biodiversité. Il permet un reboisement continu de nos forêts.

Actif du lever du jour au coucher du soleil, l'écureuil roux adapte son alimentation aux disponibilités en nourriture selon les saisons. Sans relâche, à l'automne il entasse et trie des réserves dans diverses cachettes



disséminées, diminuant le risque de perte importante si un intrus pillait sa seule réserve. Il est particulièrement doué pour localiser ses provisions et capable de « leurrer » ses congénères en faisant semblant de fouiller dans les feuilles pour faire croire à une cachette. Il mange toute la journée, afin d'user ses incisives qui poussent continuellement.

Il a été observé que les graines des conifères tombent rarement des arbres directement sur un sol favorable à leur germination. Les transports auxquels se livrent tant d'espèces animales est donc indispensable (mésanges, geais, pigeons, loirs et tant d'autres) sur l'ensemble du globe à tous les avantages que nous amènent les plantes.



La population d'écureuils roux en Suisse et en Europe, tend à diminuer drastiquement. Accidents de la route, prédateurs, pollution des sols et implantation d'une espèce invasive apparue en Europe il y a 100 ans : l'écureuil gris originaire d'Amérique du Nord.

Son expansion rapide pose de sérieux problèmes environnementaux. Plus imposant et agressif, souvent porteur d'un virus fatal dont il est porteur sain, il décime les écureuils indigènes. De plus, l'écureuil gris d'Amérique est une menace pour nos forêts et bois causant des dégâts importants. Il s'attaque aux écorces et fines racines des arbres et anéanti chênes, hêtres, feuillus, pins et mélèzes ... Il s'attaque aux nids des oiseaux et aux oisillons.

Présent en Italie du Nord, l'écureuil gris n'aurait pas encore été aperçu en Suisse en 2022.

Voilà, Chers Lectrices et Lecteurs Ratons, j'espère que l'écureuil a su éveiller votre intérêt grâce à ces quelques lignes. Je ne pensais pas en apprendre autant sur ce petit Farfadet des forêts et ses interactions continues avec notre environnement. Lui qui est apparu en Europe il y a 3 millions d'années...



#### POUR PLUS AMPLES INFORMATIONS

<https://www.monde-animal.fr/fiches-animaux/sciurus-vulgaris/>

<https://www.xn--diversit-forestire-6vbl.ch/aventure-en-foret/ecureuil/detail>

Si l'envie vous dit, un petit Quizz sur l'écureuil

<https://www.quizz.biz/quizz-1394981.html>

Emilie accompagnée de sa maman



## JADIS ET MAINTENANT – LA CONSTRUCTION AU SERVICE DE L'HISTOIRE DU VILLAGE

### EXEMPLE DE DENSIFICATION

La maison Debétaz à la route d'Echallens a été démolie en 2022 et reconstruite en 2023 en même temps que deux autres bâtiments. Cette ferme, sans avenir agricole, a été remplacée par des immeubles destinés à l'habitation et à l'artisanat en densifiant le territoire constructible.



Voici la ferme Debétaz dans les années 1960, construite très haute en raison des dimensions de la parcelle.

On peut voir tout à gauche la ferme Debétaz peu de temps avant sa démolition et un grand pré où paissaient les modzons. (photo Marc Jaunin)

*Le bâtiment est en reconstruction au même emplacement.*



*Et enfin le chantier est terminé. Bienvenue aux nouveaux habitants. (photo Marc Jaunin)*

## UNE NOUVELLE ENTREPRISE S'INSTALLE À FEY

Il s'agit de l'entreprise **ATE - Alexandre Thomas électricité** – située précédemment à Bercher qui s'est installée à l'emplacement de l'ancienne ferme Debétaz.

L'entreprise ATE a été fondée en 2013 à Bercher par Alexandre Thomas, titulaire d'une maîtrise fédérale. Elle est en mesure d'effectuer des travaux d'électricité dans toute la Suisse Romande.

Elle emploie une vingtaine de collaborateurs spécialisés dans les domaines des installations électriques et des installations photovoltaïques.

Elle forme aussi des apprentis afin de contribuer au maintien du tissu professionnel régional.

Le savoir-faire de ses employés et de son bureau technique lui permet de réaliser des projets dans leur totalité. Ses domaines d'activités sont les suivants (voir ci-contre).

Adresse de l'entreprise, Impasse de la Léchière 1 à Fey.



**Courant fort**



**Courant faible**



**Automation**



**Photovoltaïque**



**Etude de projet**

### La Feuille de Foyard de Fey

*Lorsque qu'une entreprise s'installe dans notre commune, ou qu'une personne privée se lance dans une activité professionnelle ou artistique, elles ont droit à une parution gratuite dans la Feuille de Foyard. S'adresser pour cela auprès du Greffe municipal de Fey.*



## UN GRENIER VOYAGEUR

En juin 2023, Sandro Steininger, habitant de Fey, a porté à la connaissance de la Municipalité qu'un grenier prétendument de Fey et de 1702 était à vendre sur Anibis.

Cela n'a pas manqué d'attirer notre attention et un contact a été rapidement pris avec le vendeur pour en savoir plus sur cette affaire.

C'est Monsieur Tristan Guénat, menuisier-charpentier à Villiers dans le Val-de-Ruz, qui nous a répondu qu'effectivement, il avait récupéré un grenier en chêne à Cernier voué à la démolition il y a qqs années et que selon les informations qu'il avait en sa possession, il venait de Fey dans le canton de Vaud. Pour le sauvegarder, il l'a partiellement remonté sous des échafaudages bâchés à côté de son entreprise. Mais n'ayant trouvé une place adéquate pour le mettre en valeur, il s'était résolu à le mettre en vente. A l'heure actuelle, seule une proposition farfelue d'un grand hôtel de Gstaad lui était parvenue et ce n'était pas pour mettre en valeur le grenier dans son ensemble mais pour récupérer les poutres de chênes et fabriquer un desk d'accueil style « vieux chalet » pour accueillir les touristes fortunés qui séjournent chez eux !

Pour vérifier que ce grenier venait bel et bien de Fey, nous avons pris quelques renseignements et Yves Jaunin, ancien Syndic, a pu nous confirmer qu'il y avait bien un grenier de ce type à Fey à proximité de la grande croisée jusque dans les années 1950, date à laquelle il avait été vendu et déplacé dans le canton de Neuchâtel. Une photo de sa maman, Huguette Jaunin, attestait même de l'existence de ce grenier. Ce grenier appartenait à son grand-père, Louis Vonnez, le papa d'Huguette.

Nous avons effectué quelques recherches dans les anciens plans cadastraux et nous l'avons repéré sur le plan de 1844 mais aussi sur celui de 1744 déposé aux archives cantonales vaudoises.

L'actuel propriétaire a pu remettre la main sur le dossier historique de ce grenier. On y apprend les éléments suivants :

En 1948, M. Henri Rossier, chef de culture à l'Ecole Cantonale d'Agriculture de Cernier, vaudois d'origine et époux de Mme Berthe Courvoisier de Pailly, achète un ancien grenier, dit « Bernois », à M. Louis Vonnez à Fey pour la somme de 500.- et le réinstalle en terre neuchâteloise à Cernier.



*Photo d'Huguette Jaunin devant ledit grenier. Cette photo a été prise en 1944 comme le démontrent les affiches apposées en façade. En effet, ce sont les affiches de la foire de Bâle et de la fête nationale de 1944.*

Le démontage et le transport auraient été effectués par M. Rossier et quelques amis. C'est avec un tracteur et deux chars que le transport s'est opéré. Remonté à Cernier dans son jardin, il y a séjourné jusqu'en 2020.

Il semblerait qu'il ait été tour à tour grenier à foin, poulailler, remise à outils, abri à machines de jardin, et bûcher.

En 2020, M. Bertuchoz, propriétaire de cette parcelle depuis 1987, doit partir en EMS et vend son bien à un promoteur. Le grenier est dévolu à la destruction. Sachant cela, le charpentier, Tristan Guénat, décide de le sauvegarder en le démontant et le remontant dans son entreprise où il est entreposé encore aujourd'hui dans l'attente de jours meilleurs.



*Le Grenier aujourd'hui à Villiers dans le Val-de-Ruz (NE).  
Photo : Tristan Guénat.*



Il aurait été construit en 1702 mais cela reste à confirmer, idéalement par une datation dendrochronologique.

Selon Daniel Glauser, spécialiste des maisons rurales du

canton de Vaud, le grenier jouait un rôle essentiel dans la vie agricole. Le paysan y stockait les diverses graines de ses récoltes et, dans un compartiment séparé, celles destinées aux semences. Le local devait donc offrir un abri sûr, inaccessible aux rongeurs, ce qui explique sa construction très soignée. Il est souvent séparé de la maison paysanne afin de limiter le risque en cas d'incendie. On a généralement choisi un emplacement assez proche du logement de la ferme, afin de pouvoir en surveiller l'entrée depuis la chambre de séjour ou la cuisine.

La répartition géographique des greniers indépendants se limite vraisemblablement au Gros-de-Vaud et à la Broye.

Voir revenir ce témoin du passé dans notre commune, le mettre en valeur et offrir à la population un petit coin de patrimoine est une opportunité à ne pas rater. Ayant considéré la place à disposition, la parcelle qu'on appelle la Vy de Lausanne, sur la route d'Echallens (parcelle 55) semblerait adéquate.

Mais ceci ne sera pas une mince affaire, car il faut le restaurer en profondeur, recréer certaines pièces trop abîmées, le démonter, aménager une place en dur pour l'accueillir, le remonter, etc. et cela aura un coût important.

Une partie de ces coûts pourraient être couverts par la participation potentiellement significative d'une ou plusieurs fondations de biens publics, pour autant que la demande émane d'une association à but non lucratif.

C'est pourquoi une association a été créée le 13.12.2023. Elle porte le nom de l'Association des Amis des Greniers Historiques de Fey (AAGHF). Les greniers sont au pluriel car un autre grenier indigène a déjà été mis en valeur à la place de jeux en 2002.

Cette nouvelle association prépare actuellement différents dossiers de demandes de contribution auprès de fondations susceptibles de soutenir ce genre de projet. Elle réfléchit également à organiser diverses manifestations pour réunir des fonds. La création de cette association permettra également de rendre le projet très participatif et de pouvoir profiter du savoir-faire de toutes les personnes qui souhaiteront la rejoindre.

Si ce sujet vous touche et que vous souhaitez intégrer notre association, vous pouvez prendre contact avec nous ([info@aaghf.ch](mailto:info@aaghf.ch)). Vous pouvez également offrir votre contribution sous la forme d'un don pour nous aider à porter ce projet vers sa réalisation par

**Twint:**

**Faites un don avec TWINT !**



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



**ou par virement:**

IBAN CH04 8080 8006 6989 5854 8

Nous remercions d'avance et nous nous réjouissons de vous donner des nouvelles de ce grenier.

**Cécile Laurent**



Les membres de l'Assemblée constitutive de l'AAGHF. Derrière (de g. à dr.): Matthias Saffore, Loïc Liberati, Sven Eggenberger, Sandro Steininger, Yves Jaunin et Marc Jaunin. Assis devant (de g. à dr.): Tomas Rodriguez, Cécile Laurent et Michèle Dutoit. Photo : Sylvain Muller.



## ARBRES CANDIDATS À L'INVENTAIRE DES ARBRES REMARQUABLES D'IMPORTANCE CANTONALE

Comme présenté dans la précédente édition de la Feuille de Foyard de Fey, la commune a effectué le recensement des arbres qui remplissent les critères d'éligibilité à l'inventaire des arbres d'importance cantonale selon la Loi sur la protection du patrimoine naturel et paysager (LPrPNP) entrée en vigueur au 1er janvier 2023.

Ce sont au total 31 arbres qui ont été soumis à cet inventaire. 9 sont situés sur des parcelles communales et 22 sur des parcelles privées. Les propriétaires concernés ont tous été prévenus et informés que des subventions cantonales pouvaient désormais leur être allouées pour des soins particuliers qui permettent le maintien de ces arbres, ou encore pour réaliser une analyse de leur état sanitaire si des problématiques sécuritaires étaient soulevées.

Deux arbres de notre village soumis à cet inventaire ont d'ailleurs déjà pu bénéficier de telles mesures. En effet les propriétaires d'un noyer et d'un tilleul, situés chemin de la Bégude, inquiets de l'état sanitaire de leurs arbres ont pu profiter de la venue d'un expert pour faire analyser leurs arbres. L'analyse visuelle et à l'aide d'appareil de mesures, a permis d'évaluer leur vitalité et les éventuels

dangers qu'ils pouvaient représenter. Dans le cas du noyer, il s'est avéré que malgré des blessures apparentes assez importantes, sa vitalité n'en demeurait pas si affectée que cela, et qu'un allègement de la couronne ainsi que la pose de haubans permettrait d'éloigner le risque de chute de grandes branches sur la route. Ces travaux ont pu être entrepris dans la foulée, et ont été financé à hauteur de 50% par le Canton, 25% par la commune, le propriétaire n'ayant ainsi eu que 25% du coût des travaux à supporter. L'analyse du tilleul s'est avérée plus alarmante, avec une faible vitalité et la présence d'un champignon ayant attaqué la grande majorité du tronc, induisant un risque très important de rupture à court terme. Une autorisation d'abattage a donc été délivrée (après mise à l'enquête publique de 30 jours), assortie d'une obligation de le compenser par la plantation d'un arbre indigène en lieu et place de ce vénérable tilleul.

Les arbres candidats doivent maintenant être passés au crible du canton qui décidera de leur mise effective à l'inventaire cantonal ou non, inventaire qui sera soumis à une consultation publique avant d'être publié dans la feuille des avis officiels du Canton de Vaud une fois les éventuelles oppositions ou remarques traitées.



Marronnier candidat à l'inventaire des arbres remarquables d'importance cantonale.



Tilleul candidat à l'inventaire des arbres remarquables d'importance cantonale.



Noyer de la Bégude, après une taille d'allègement et la pose de haubans dans sa couronne.



Les sécheresses successives et l'impact d'un champignon étaient fortement visibles sur la couronne du tilleul de la Bégude cette année.

On voit ici la proportion de bois affaibli par un champignon (bois de couleur plus foncée) par rapport au bois sain restant (bois de couleur plus claire, en périphérie) dans le tronc du tilleul de la Bégude.



Loïc Liberati, municipal

## VOTREPOLICE.CH



Retrouvez différentes préventions et de multiples conseils pour toutes sortes de problématiques sur le site internet [votrepolice.ch](https://votrepolice.ch)

### Poste de gendarmerie d'Echallens

Place du Château 10a  
Case postale 165  
1040 Echallens  
Tél. 021 557 98 21

### Horaires de guichet:

- lundi, de 07h30 à 12h00
- jeudi, de 15h00 à 19h00



## STOP AU FRELON ASIATIQUE

**O**riginaire d'Asie, le frelon asiatique est arrivé en Europe en 2004 du côté de Bordeaux (F). Il a entamé une invasion à travers la France et est arrivé en Suisse en 2022 par les portes du Jura et de Genève.

Cette espèce se nourrit principalement d'abeilles mellifères et d'autres insectes locaux et pollinisateurs sauvages. Par effet de cascade cela aura bien évidemment un impact certain sur l'agriculture par une diminution de la pollinisation, d'où l'importance de signaler toute observation.

Les frelons asiatiques, comme les abeilles, ou le frelon européen (commun) possèdent un dard qu'ils utilisent pour se défendre. Ils peuvent se montrer agressifs s'ils se sentent menacés. Ne vous approchez pas d'un nid actif, restez à 15m et sensibilisez les enfants.

### J'ai observé un frelon asiatique ou un nid de frelon asiatique ?

Je fais une annonce sur [www.frelonasiatique.ch](http://www.frelonasiatique.ch)

**Important** : Il faut accompagner l'annonce d'une ou plusieurs photos. Grâce à votre annonce, la task force pourra valider la présence de frelons asiatiques et prendre les mesures nécessaires, idéalement la destruction du nid.



Merci de votre collaboration !

### La Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture (FVA)

### COMMENT LE RECONNAITRE ?



Frelon commun  
(jusqu'à 4 cm)

Frelon asiatique  
(jusqu'à 3 cm)

#### Comment réagir lors d'une piqure ?

- Rester calme
- Eviter les mouvements brusques
- S'éloigner rapidement le plus loin possible du nid
- Ne pas rester groupés

#### Que faire après une piqure ?

- Se mettre au repos
- Si la piqure a eu lieu sur la main, retirer montre, bagues et bracelets
- Nettoyer la plaie à l'eau savonneuse
- Appeler le 144 à la suite d'une attaque massive ou présence de tout symptôme évoquant un choc allergique (difficulté à respirer, gonflement du visage, démangeaisons, malaise, ...)

### Les nids de frelons asiatiques

Il est souvent plus facile de repérer leurs nids avant la mise en feuilles des arbres au printemps.

A quoi ressemblent-ils ? En forme de boules ou de poires aux contours nets, ils sont de couleur beige/brune, et peuvent être de taille importante : jusqu'à 80cm de diamètre pour 1m de hauteur !

Où les trouver ? À la cime des arbres, majoritairement à plus de 10m de hauteur. Conifères comme feuillus, ouvrez grand les yeux, ils peuvent parfois fusionner avec des branches, les rendant plus discrets !

#### Ne sont pas des nids de frelons asiatiques :



Nid de pie



Boules de gui



Nid de corbeau freux

#### Nids de frelons asiatiques, à signaler rapidement :



## PAS FOLLE LA GUÊPE

**La guêpe maçonne ou guêpe potière fabrique le nid dans laquelle elle pondra son unique œuf**



*Les guêpes maçonnes observées chez nous sont le plus souvent des guêpes du genre *Sceliphron*.*

Cette belle guêpe travailleuse et appliquée est en train de fabriquer un abri de boue séchée pour ses œufs tout près d'une fontaine du village parce qu'elle doit avoir de l'eau à disposition. Dans cette espèce, toutes les femelles sont des reines qui maçonneront puis pondent. Seules en charge de leur reproduction, elles n'attaquent pas et évitent de piquer, ce qui pourrait être mortel pour elle, afin de préserver les chances de leur progéniture. Très bel insecte à admirer et à protéger car il se nourrit d'araignées et d'autres insectes communs.

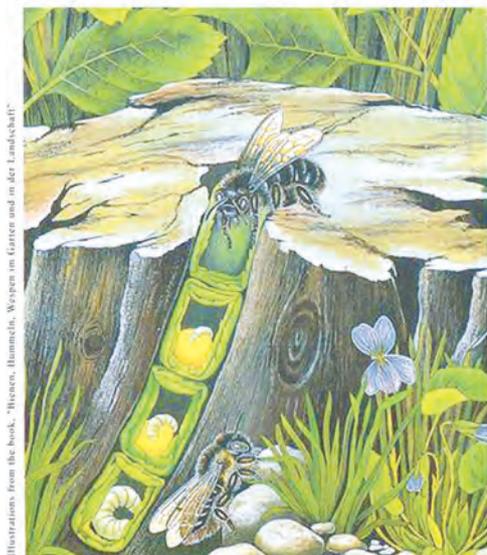


*Elles déposent aussi volontiers leurs œufs dans des tiges de bambous à conditions qu'elles soient installées dans des endroits adéquats et protégés de la pluie.*

Elles pondent un œuf par cellule, ou par pot, entre mars et juin. Les guêpes déposent, en plus de leur œuf, une quinzaine d'araignées paralysées grâce à leur venin afin que la larve qui va ensuite se développer puisse se nourrir en attendant de sortir au printemps suivant.

La mère qui vient ainsi d'assurer sa reproduction et celle de son espèce a rempli alors la tâche que la nature lui a assignée. Il ne lui reste donc plus qu'à mourir, ce qu'elle va faire dans les jours qui suivront la ponte et la fermeture des nids.

**Jean-Marc Laurent**



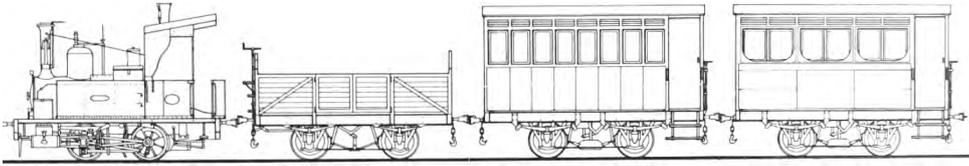
*Illustrations from the book, "Hienen, Hummeln, Wespen im Garten und in der Landschaft"*

La plupart des espèces **d'abeilles indigènes** sont solitaires et vivent dans le sol ou dans des cavités formées dans du bois ou des tiges.

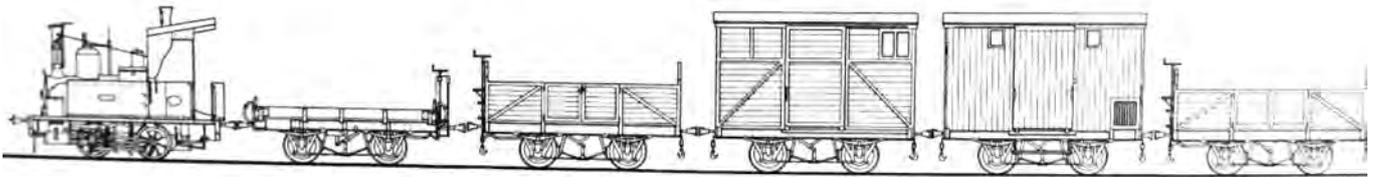
**Laissez des espaces sauvages dans vos jardins pour elles!**



## EN MARGE DE LA COMMÉMORATION DU 150<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE DU LEB LE CENTRAL VAUDOIS BERCHER - ECHALLENS



Composition avec un wagon de seconde classe et un wagon de première classe.



Lausanne-Echallens, matériel d'origine

Composition avec wagons de marchandises.

### UN PEU D'HISTOIRE

#### L'origine et la chute du Central vaudois

Les premières idées de créer une ligne de chemin de fer dans la partie nord du Gros-de-Vaud se sont manifestées dès 1860, mais ce n'est qu'en 1870 qu'un comité d'initiative s'est formé. Une demande de concession a été déposée en 1871. Le premier projet prévoyait un véhicule à une seule roue motrice placée au centre de la voiture à vapeur. Ce système n'était pas très au point puisque la voiture se balançait d'un côté de l'autre, comme une brouette.

Le 6 juin 1872 le Grand Conseil vaudois a accepté la concession à condition de construire un chemin de fer plus conventionnel avec une voie à écartement métrique. La concession fédérale fut accordée quelques semaines plus tard aux mêmes conditions.

Une fois la concession délivrée, soit le 20 juillet 1872, les travaux de construction ont pu commencer en automne de la même année. La première course d'essai a eu lieu le 3 octobre 1873 entre Lausanne Chauderon et Prilly Chasseur.

Le matériel roulant provenait du train du Mont-Cenis qui avait fait faillite. Le 4 novembre 1873 le tracé Lausanne - Cheseaux a été inauguré et le 1er juin 1874 c'est le tracé Cheseaux - Echallens qui fut ouvert. Le lendemain, le service régulier a été mis en place. Le Lausanne-Echallens était né, le premier train à voie métrique de Suisse.

En 1872 peu de temps après la demande de concession

pour le tracé Echallens - Lausanne, un autre comité d'initiative s'est constitué le pour étudier un projet de ligne entre Echallens et le Gros-de-Vaud sous le nom de Compagnie du Central Vaudois.

Rien n'est entrepris dans l'immédiat à part des études du tracé et il faudra attendre encore pour voir avancer ce projet. Le 1er juillet 1886 la concession est octroyée pour un chemin de fer à voie métrique entre Echallens et Bercher. Le financement n'est pas simple à trouver mais la présence de l'entreprise Nestlé à Bercher a facilité la construction de cette petite ligne. Le 7 mai 1888, les travaux débutent. Le 24 novembre 1889, le Central Vaudois est inauguré, avec du matériel du Lausanne-Echallens. Les premières années, la compagnie a survécu essentiellement avec les revenus du trafic des marchandises.

Mais assez rapidement, les deux compagnies, celle du Lausanne - Echallens et celle du Central Vaudois se retrouvent toutes les deux dans une situation financière difficile avec de gros déficits, dans une période où le trafic ferroviaire n'était pas subventionné comme de nos jours.

Un rapprochement devient alors inévitable entre le Central Vaudois et le Lausanne-Echallens. Une assemblée avec les comités des deux compagnies se réunit le 5 octobre 1912 pour décider de la formation d'une compagnie unique. La fusion est effective le 1er janvier 1913 et la nouvelle compagnie porte dès lors le nom du LEB. C'est ainsi la fin du Central Vaudois qui aura vécu pendant quinze ans.



## LES GARES DU CENTRAL VAUDOIS ET DU LEB

### La gare d'Echallens où aboutissaient le Lausanne-Echallens et le Central vaudois



La première gare d'Echallens, toute en bois, avec le buffet de la gare dans son prolongement et le dépôt-atelier de la compagnie en face. A cet endroit la ligne était en cul-de-sac. La voie qui venait d'Assens suivait le tracé de la route cantonale et arrivait à la gare d'Echallens depuis l'est par une tranchée qui passait sous la route cantonale. Cette première gare sera détruite et reconstruite en 1915.

La deuxième gare d'Echallens construite en 1915 et démolie en 1962, dans une belle réalisation heimatstil qu'on oserait plus démolir de nos jours. La gare de Cheseaux était du même style. Le buffet de la gare ne semble pas avoir été modifié. Les toilettes situées trop près de la gare ont rapidement été démolies.



La troisième gare d'Echallens, inaugurée en 1963, juste avant l'Exposition nationale de 1964, avec un nouveau buffet de la gare. Immeuble sans style, sans élégance, sans confort, cette gare peu fonctionnelle, étroite et trop petite a fort heureusement été démolie à la fin des années 1990 et remplacée par les bâtiments qu'on peut voir actuellement.





### La gare de Fey en 1920



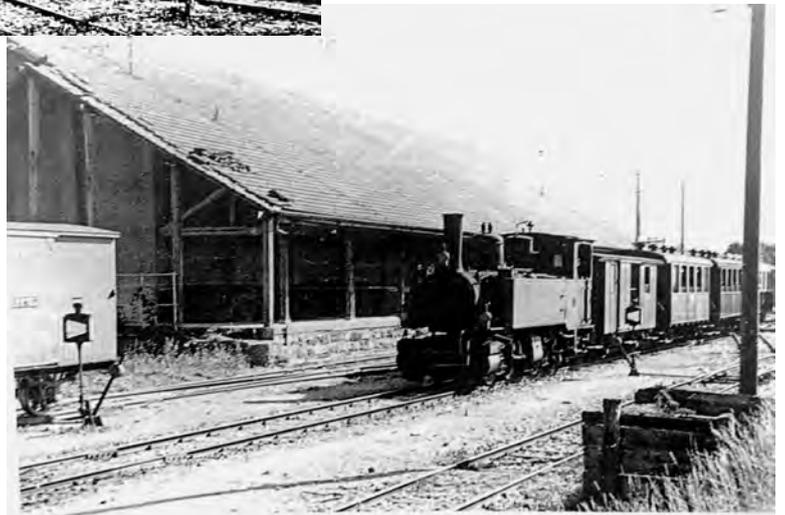
La gare de Fey dans les années 1920 avec sa voie d'évitement pour permettre le chargement des productions agricoles depuis un quai aujourd'hui démoli. La simplicité de ce petit édifice montre que dès son départ, le Central Vaudois a manqué d'argent. La gare de Sugnens était du même style.

### La gare de Bercher



La gare de Bercher du temps de la traction à vapeur. C'est la plus importante du Central Vaudois. A droite le buffet de la gare, presque inchangé de nos jours mais fermé actuellement. Au fond à gauche, la maison du chef de gare, un monsieur Perrochon à cette époque, père du peintre et bourgeois d'honneur de la commune de Bercher. Cette gare a eu un chef de gare jusqu'au printemps 1971 période où ce poste a été supprimé en même temps que le transport de marchandises par le LEB.

L'arrivée d'un train à vapeur en gare de Bercher, locomotive à vapeur, fourgon à marchandises, deux wagons de voyageurs et un fourgon postal en queue de composition. A gauche le dépôt Nestlé, racheté par la suite par la SVAV (Société vaudoise d'agriculture et de viticulture, ancêtre de l'actuelle Landi)





## LE TRAFIC DANS LES ANNÉES 1900

Le nombre des trains était fixé à quatre par jour dans chaque sens entre Lausanne et Echallens et à trois seulement entre Echallens et Bercher. Un système de navettes permettait de ne mettre qu'un seul train en mouvement à la fois. La vitesse des convois était limitée à 17 km/h sur la ligne Lausanne-Echallens et à 19 km/h sur la ligne du Central Vaudois d'Echallens à Bercher. A la fin des années 1890, le nombre des voyageurs avoisinait les 120'000 personnes transportées par année.

## LE LEB, UN BON EMPLOYEUR POUR LA POPULATION LOCALE

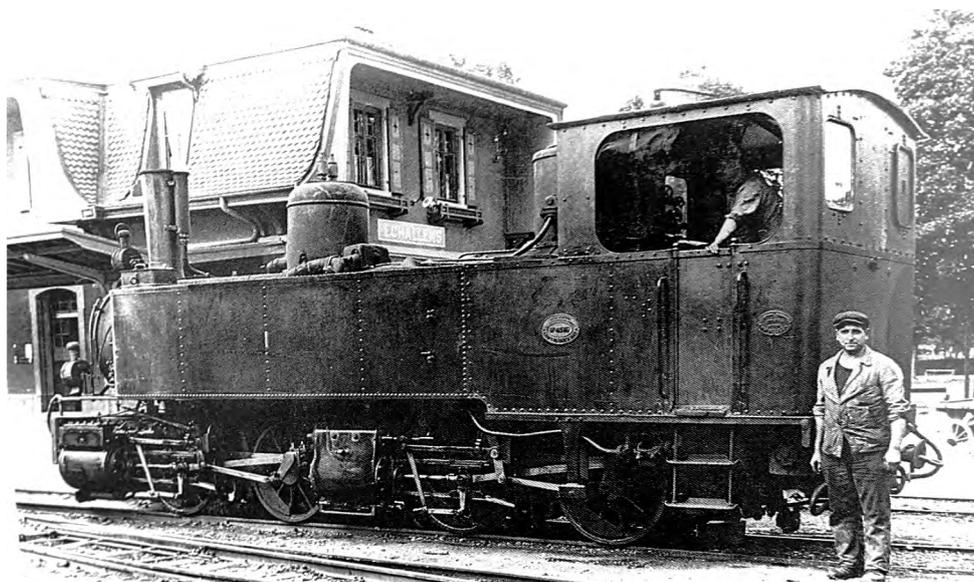
Durant presque tout le XX<sup>ème</sup> siècle, le LEB a été un bon employeur pour la population de notre village, constituée presque exclusivement d'agriculteurs jusque dans les années 1960.

A part les enseignants, le cantonnier et quelques ouvriers du bâtiment, les autres employés travaillaient presque tous pour le LEB. Leurs noms sont nombreux et il est difficile de ne pas en oublier mais citons pour honorer leur souvenir, ceux dont les noms sont encore connus à Fey : deux chefs de gare à Fey ou à Echallens, Charly Debétaz et Claude Laurent, plusieurs contrôleurs et conducteurs de train, Gilbert Jaunin, Albert Jaunin, Serge Bovet pendant deux ans, Charly Laurent pendant un temps très court, Ami Chappuis, un cantonnier de la voie, Fernand Chabloz, un chef du service extérieur, Charly

Gagnaux, et enfin, un chauffeur, celui qui chauffait les locomotives à vapeur, Ernest Métraux que l'on peut voir dans la photo ci-dessous.

Le Central Vaudois ne s'arrêtera pas à Villars-le-Terroir et ne rejoindra pas une ligne des CFF du côté de Montet près de Payerne

Il était prévu de prolonger la voie du LEB jusque dans la région de la Broye afin de relier cette voie étroite à la ligne des CFF qui conduit d'Yverdon à Payerne puis à Fribourg. Ce tracé, dit rive droite de la Menthue aurait mesuré 35 km environ. Il existait aussi un projet dit rive gauche de la Menthue. Ces deux projets n'aboutiront pas et le Central Vaudois ne dépassera pas Bercher. C'est en vue de ce prolongement que la gare de cette localité et le dépôt Nestlé ont été construits en dehors du village dans le but de pouvoir continuer cette ligne dans un terrain favorable en direction d'Oppens. Rappelons que dans les années 1870, le village de Bercher se situait entièrement entre l'église, le château, l'ancien collège et l'ancienne maison de commune. Le collège Louis Perrochon n'était pas encore construit, il ne le sera qu'en 1914, et toute la place nécessaire à l'implantation d'une gare et d'un hangar était disponible à cet endroit. Le projet d'une ligne passant par Villars-le-Terroir au lieu-dit la Grange-à-Janin pour rejoindre Sugnens, ne sera pas retenu lui non plus. On ne sait pas si la population de Villars-le-Terroir a eu l'occasion de donner son avis.



*Pic-la Huit à côté de sa locomotive haut-le-pied en gare d'Echallens. Ernest Métraux était un chauffeur plus communément connu sous ce sobriquet ou de celui de Qu-qu-la-huit. Atteint d'un très fort bégaiement, mais très bavard tout de même comme le sont souvent les bègues, il parlait ainsi de sa locomotive préférée, la Huit, qui circule encore parfois en tête des trains à vapeur, en que-que-yant.*





## LE LEB NE SERA PAS RELIÉ À LA GARE DU FLON AVANT LES ANNÉES 2000 ALORS QUE CELA AURAIT ÉTÉ ASSEZ FACILE TECHNIQUEMENT EN 1870



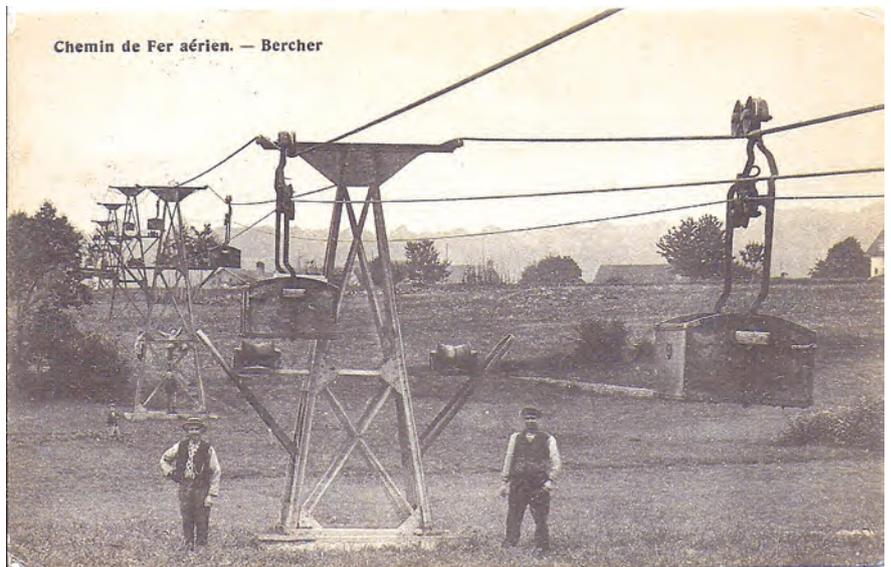
Les côtes de Chauderon dans les années 1870.

Un tracé dans les vignes de Chauderon pour rejoindre la place du Flon à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle n'aurait pas présenté de trop grandes difficultés techniques mais cela ne s'est pas fait.

## DE QUOI LE CENTRAL VAUDOIS VIVAIT-IL ?

Un petit téléphérique de 1,2 km de long assurait le transport des marchandises entre la gare de Bercher et l'usine Nestlé située au bord de la Menthue.

Le Central Vaudois vivait essentiellement du transport des produits agricoles, le blé principalement. Pour la condenserie Nestlé il s'agissait principalement du charbon, du coke provenant vraisemblablement de l'usine à gaz de Lausanne, du sucre et de matériaux d'emballage. Le lait, jusqu'à 60'000 litres par jour, était transporté, en grosses boilles, par des chars tirés par des chevaux puis par des camions depuis les villages avoisinants



Bercher. La fermeture de cette usine, en 1921, a représenté un coup très dur pour la commune de Bercher qui a perdu de grosses rentrées d'impôts. De nombreux postes de travail, dans l'usine et dans les bureaux, ont été supprimés. Bercher s'est ainsi retrouvée avec un trop grand collège et des dettes difficiles à honorer.

Un petit téléphérique de 1,2 km de long assurait le transport des marchandises entre la gare de Bercher et l'usine Nestlé située au bord de la Menthue.

Sources : plusieurs sources ouvertes sur Internet et principalement le livre *Voies étroites de la campagne vaudoise*.



## UNE PAGE D'HISTOIRE - 1474 - 2024

### 550<sup>ème</sup> anniversaire des guerres de Bourgogne

En 1474, il y a 550 ans de cela, éclataient les guerres de Bourgogne qui allaient se dérouler principalement dans le Pays de Vaud avec son cortège de misères, de malheurs, de massacres, d'incendies et de pillages. Ces guerres affligeront et appauvriront gravement notre région en 1475 et 1476 et même en 1477 lors de l'épisode de la Folle Vie.

Essayons de retracer cette période, la pire de l'histoire de notre région, en nous plaçant du côté des victimes faibles et innocentes, les Vaudois.

### La guerre commence en automne 1474

Le 25 octobre 1474, les Suisses déclarent la guerre au duc Charles de Bourgogne.



*Un héraut va porter la déclaration de guerre de la Confédération au duc de Bourgogne en la remettant au commandant de la garnison bourguignonne la plus proche de la Suisse à Balmont en Franche-Comté.*

C'est la seule fois où la Confédération a déclaré la guerre à un pays étranger qui ne lui voulait d'ailleurs aucun mal à cette époque. C'est le début d'une guerre qui va durer trois années et qui se déroulera presque entièrement dans la Pays de Vaud.

En septembre 1474 déjà, les troupes bernoises s'étaient emparées préventivement du château de Sainte-Croix afin d'empêcher l'arrivée des troupes du duc de Bourgogne dans le Pays de Vaud.

### Essayons de comprendre les causes de cette guerre

L'archiduc Sigismond de Habsbourg, comte du Tyrol,

suzerain d'Alsace et d'autres propriétés en Forêt-Noire était impécunieux. Il avait de grands besoins d'argent et de fortes dettes envers les Suisses notamment à qui il devait 10'000 florins en rançon d'une de ses villes qui avait été assiégée. Il s'est tourné alors vers le duc Charles de Bourgogne, le seigneur le plus riche et le plus puissant d'Europe à cette époque pour obtenir un prêt.

### 9 mai 1469 Traité de St-Omer

Le traité de Saint-Omer est conclu le 9 mai 1469 entre l'archiduc d'Autriche Sigismond de Habsbourg et le duc de Bourgogne.

Ce traité est signé à Saint-Omer, dans le Pas-de-Calais, ville qui faisait alors partie du comté d'Artois, une des possessions du duc Charles hors de la Bourgogne.

Le traité prévoyait la cession, en gage, au duc de Bourgogne



*Sigismond de Habsbourg, archiduc du Tyrol et Charles de Valois duc de Bourgogne signent le traité de St-Omer.*

des territoires de Haute-Alsace appartenant à la maison de Habsbourg, en contrepartie du versement d'une somme de 50'000 florins or, ainsi qu'une alliance défensive dirigée contre les Cantons suisses. Ce traité pouvait être annulé moyennant le remboursement de la somme engagée.

Le traité de St-Omer constitue une tentative du duc de Bourgogne pour prendre pied en Alsace et pour donner ainsi une continuité géographique à ses nombreuses possessions. Il ne restera en vigueur que durant cinq ans.

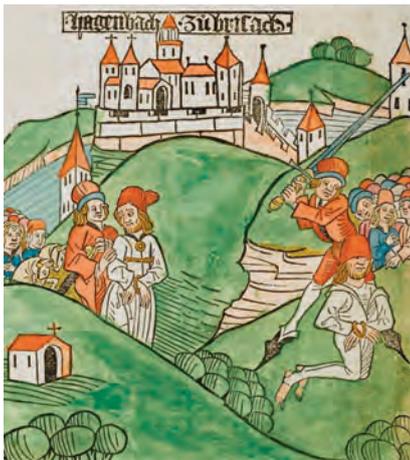


## Révolte en Alsace et exécution de Pierre de Hagenbach le 9 mai 1474

Pierre de Hagenbach, né en 1423 à Hagenbach et mort décapité le 9 mai 1474 à Brisach, appelé aussi Pierre d'Archambaud, est un noble alsacien au service de Charles, duc de Bourgogne.

Nommé bailli de Haute-Alsace, il a mené une politique très favorable à son maître. Il a créé des tensions avec les sujets alsaciens du duc de Bourgogne en augmentant les impôts mais aussi avec les grandes villes impériales de Strasbourg et de Bâle et avec les Suisses de la Confédération des VIII cantons, dont il lésait les intérêts économiques.

A la suite d'une révolte de la ville de Brisach, il a été fait prisonnier, torturé à plusieurs reprises, jugé, condamné à mort et exécuté de manière très expéditive. Cet événement est à l'origine des guerres de Bourgogne (1474-1477).

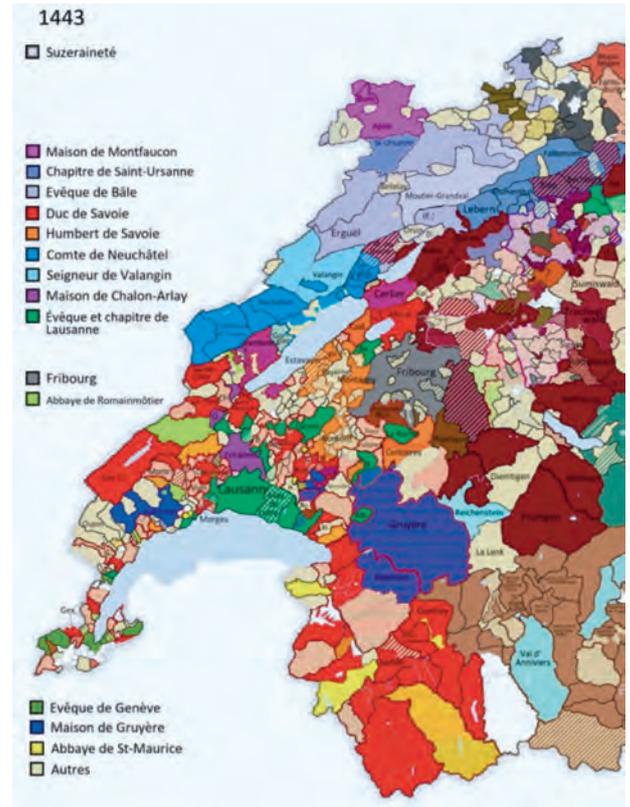


Décapitation de Pierre de Hagenbach, le 9 mai 1474, quatre mois après avoir pris ses fonctions.

Pour faire respecter l'autorité du duc Charles et aussi par esprit de vengeance, le frère du bailli décapité, Étienne de Hagenbach, intervient, sur ordre de son maître, avec des troupes de cavalerie bourguignonne et ravage la région.

En octobre 1474, à l'appel des villes impériales d'Alsace, les Confédérés déclarent alors la guerre au duc Charles en vertu d'une alliance défensive. Ils partent en campagne et mettent le siège le 8 novembre devant la ville d'Héricourt, où Étienne de Hagenbach est retranché.

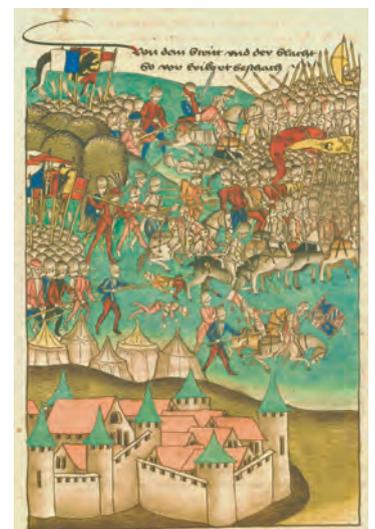
**27 octobre 1474**, les Suisses occupent Cerlier, petite ville qui appartenait à Guillaume de Châlons, vassal du duc Charles. La ville est livrée sans combat. Elle est attaquée sous le prétexte que son seigneur, allié du duc Charles, pourrait en faire une place de guerre contre les Confédérés.



Carte du Pays de Vaud à l'époque des guerres de Bourgogne. Un grand mélange de possession, de droits et d'obligations, très loin des états centralisés modernes. Remarquons que Romont, Morat et Estavayer-le-Lac font partie du duché de Savoie à cette époque et que Bulle fait partie de l'évêché de Lausanne.

**Le 13 novembre 1474**, la bataille d'Héricourt oppose les troupes de Jacques de Savoie, comte de Romont, au service du duc Charles, et celles des Confédérés et de leurs alliés des villes impériales d'Alsace et de Souabe. Elle a lieu sur les terres de la seigneurie d'Héricourt qui fait alors partie du comté de Montbéliard, possession du Saint-Empire.

Cette bataille, au cours de laquelle s'affrontent 18'000 soldats confédérés et alliés contre 10'600 soldats commandés par Jacques de Romont, est remportée très facilement par les Suisses qui ne perdent que 400 hommes alors que l'armée bourguignonne en perd 4'000. Les massacres habituels s'en suivront.



Bataille de Héricourt.



## Les protagonistes des guerres de Bourgogne

### JACQUES DE ROMONT

Jacques de Savoie, aussi appelé Jacques de Romont, est né le 12 novembre 1450 à Genève et mort le 30 janvier 1486. Il est un prince de la maison de Savoie, fils du duc Louis Ier qui le fera comte de Romont et baron de Vaud. Il est l'oncle du jeune Philibert, duc de Savoie, et le beau-frère de la duchesse Yolande.



Il a joué un rôle important à l'époque des guerres de Bourgogne, de 1474 à 1477, entre Charles de Bourgogne et les Cantons suisses.

Il est le seul à avoir essayé de défendre le Pays de Vaud contre les Confédérés mais sans succès. Il a commandé un détachement vaudois à la bataille de Morat mais il a dû s'enfuir dès que les Suisses ont pris l'avantage. Il n'est pas considéré comme un héros de notre région malgré ses efforts pour la défendre. Il n'y possède ni statue ni plaque à son nom.

### CHARLES DE BOURGOGNE



*Charles de Bourgogne par Roger van der Weyden, vers 1462.*

Le duc Charles de Valois est né le 10 novembre 1433 à Dijon et mort le 5 janvier 1477 près de Nancy. Il est prince de sang royal français, descendant et héritier direct de quatrième génération du roi de France Jean II le Bon. C'est un cousin éloigné du roi Louis XI. Il cherche à se faire couronner roi par l'empereur Frédéric III. Il est le maître de très nombreux territoires qu'il œuvre à unifier géographiquement. Il est aussi appelé le Grand-duc d'Occident, faute de trouver un titre à sa mesure. Son surnom est Charles-le-Travaillant. Il ne sera appelé Charles-le-Téméraire par des historiens que beaucoup plus tard.

### LA DUCHESSE YOLANDE DE SAVOIE



Yolande de France ou Yolande de Valois, née à Tours le 23 septembre 1434, morte à Chambéry le 23 août 1478, fut duchesse de Savoie, puis régente du duché pour son jeune fils Philibert. Elle est la fille de Charles VII, roi de France. Elle est donc la sœur du roi Louis XI et cousine éloignée du duc de Bourgogne. Elle a beaucoup de difficultés pour défendre l'héritage de son fils.

### LOUIS XI ROI DE FRANCE

Louis XI, né le 3 juillet 1423, mort le 30 août 1483, fut roi de France de 1461 à 1483. On peut le considérer comme le grand vainqueur des guerres dites de Bourgogne grâce à l'or versé aux Suisses mais sans participation directe aux opérations militaires.

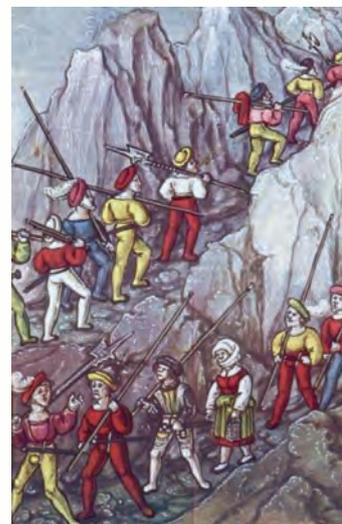
### ET DU CÔTÉ SUISSE

Pas de personnalités importantes à mettre en perspective en raison des systèmes de gouvernement, en général oligarchiques. Pour les personnes importantes, accepter une pension d'un souverain étranger, le roi de France dans ce cas, est très courant à cette époque



*Soldats suisses équipés de casques, de demi-cuirasses, d'épées, de hallebardes et de grandes piques en frêne.*

Les Cantons de Fribourg, Berne, Soleure, et de Zürich poussent à la guerre contre le duc Bourgogne et contre le duché de Savoie, par intérêt, par goût de la guerre et du pillage. C'est Berne qui est le Canton le plus agressif dans ces opérations.



*Ils étaient aussi parfois équipés beaucoup plus simplement avec armes et bagages réduits au minimum, notamment s'ils avaient à franchir les Alpes.*

Les Suisses sont en mesure de mobiliser très rapidement environ 80'000 soldats de 16 à 60 ans, très entraînés, bien équipés et d'une sauvagerie qui n'a pas égal à cette époque.

Les Cantons qui ont formé la Suisse dit primitive, soit Uri, Schwytz, Unterwald, Zug, Lucerne et Glaris regardent plutôt au-delà des Alpes en direction de la vallée du Tessin puis du très riche duché

de Milan, comme le fait aussi le royaume de France à cette époque. Les guerres dites d'Italie ont déjà commencé et vont durer fort longtemps. Mais cela est une autre histoire, toute aussi sanglante d'ailleurs.



### Comment les Suisses se battaient-ils ?

Les Suisses se battaient presque toujours de la même façon à cette époque.

Les piquiers arrêtaient les charges de la cavalerie lourde. Dès que les cavaliers étaient arrêtés, les hallebardiers intervenaient en blessant, en tuant ou en projetant à terre les chevaliers avec la lame ou avec le crochet de leur arme avant de les achever d'un coup de poignard ou d'épée dans la gorge.

*La fuite des cavaliers bourguignons.*

### La pique et la hallebarde, des armes irrésistibles pour l'époque.



La hallebarde et la grande pique sont les armes typiques des Confédérés à l'époque des guerres de Bourgogne. La hallebarde additionne en une seule arme la hache du bûcheron, l'épieu du chasseur et le crochet du pêcheur. Elle n'est pas très différente des outils que les Suisses utilisaient tous les jours à la campagne. Elle pouvait trancher, percer ou encore accrocher par l'épaule les cavaliers en fuite pour les projeter à terre. C'était une arme facile à fabriquer ou à réparer, solide et peu onéreuse à produire. Il en était de même pour la longue pique.

**Voilà ! C'est tout pour cette année. Fêtez calmement Noël 1474, pauvres Vaudois ! Vous ne perdez rien pour attendre, le pire et à venir ! Les années 1475 et 1476 seront terribles !**

*Sources : plusieurs sources ouvertes, wikipedia notamment, et de nombreux textes très favorables en général à la Confédération qui se réfèrent pour les événements à la chronique de Diebold Schilling, écrite en Suisse un peu après les guerres de Bourgogne dans une perspective de glorification. Les illustrations sont tirées de la chronique de Diebold Schilling, de celle de Werner Schodoler et de Chronicon Helvetiae de Silbersen*



**Conseil général**  
Rue de l'Ancien-Four 6  
1044 Fey

Président : Jean-Luc Noël - 021 887 82 09  
Secrétaire : Céline Pesquet Saffore - 078 779 02 42

[conseil.general@fey-vd.ch](mailto:conseil.general@fey-vd.ch)

**Vous aimez votre commune. Vous avez envie de participer à son quotidien et à son développement. Devenez membre du Conseil général !**

**Le Conseil général** est le Parlement de la commune. Il débat des aspects de la vie communale (bâtiments scolaires, transports, culture, sport, etc.), fait des propositions et vote, notamment sur les plans d'affectation, le budget et les comptes communaux. Par ses interventions, il oriente la politique menée par la Municipalité, valide les grands projets communaux et participe au développement de la commune.

Toutes les citoyennes et tous les citoyens peuvent siéger au Conseil général par le biais d'une assermentation en s'adressant préalablement au Président ou à la Secrétaire.

**De nationalité suisse ou étrangère, vous avez le droit d'être membre du Conseil général !**

Vous devez avoir 18 ans révolus et être domicilié-e dans la commune. Si vous êtes titulaire d'un permis B ou C, vous devez être établi-e depuis plus de dix ans en Suisse, dont trois ans au moins dans le canton de Vaud.

**Faites le pas !**

Vous pouvez obtenir tous les renseignements nécessaires auprès du Président et de la Secrétaire.

## CONTRÔLE DES HABITANTS

**Bureau de Fey est fermé**

Pour toutes les démarches en relation avec le Contrôle des habitants

Veillez vous déplacer à **Bercher**, dans les bureaux de l'Administration communale

Rue de la Gare 1

**Le mardi de 13h30 à 18h30**

ou le lundi sur rendez-vous

**Tél. 021 887 82 30**

**QUOI QUE TU FASSES:  
CHAQUE  
MINUTE  
COMPTE  
pour Fey**

**coop DUEL INTERCOMMUNAL**

Participe et soutiens Fey dans la course à la victoire !  
Nous bougeons du 1 mai au 2 juin 2024.

[www.duelintercommunalcoop.ch](http://www.duelintercommunalcoop.ch)

**TÉLÉCHARGE L'APP**

**coop** **groupe mutuel** **lematin.ch** **UN PROJET DE suisse.bouge**



illustration de Camille

## SUIVONS LE PETIT TRAIN DU PASSÉ QUI NOUS CONDUIT VERS L'AVENIR

Respecter et préserver les beautés et les valeurs du passé, aménager la réalité d'un présent très dynamique en faveur du bien commun, dans l'harmonie et la concorde, et œuvrer dans l'intérêt d'un futur agréable pour nos enfants ou nos petits-enfants et pour les générations à venir.

Voilà le programme de vos autorités et de toutes les personnes de bonne volonté.

### La municipalité de Fey.

#### Sabine Freymond Municipale

Rue de l'Ancien-Four n° 4,  
1044 Fey

Tél. Mobile: 078 640 80 20  
[sabine.freymond@gmail.com](mailto:sabine.freymond@gmail.com)

Suppléant : Loïc Liberati, Municipal

Bâtiments communaux; Cimetière;  
Services funèbres; Place de jeux; Espaces  
verts

#### Carlos Bujard Municipal

Route d'Echallens 20, 1044 Fey

Tél. Mobile: 079 431 80 50  
[carlos.bujard@gmail.com](mailto:carlos.bujard@gmail.com)

Suppléante : Sabine Freymond,  
Municipale

Services sociaux; ASIRE; EFAJE; Sociétés  
locales; Employés communaux; Culture;  
Sport; Paroisses; Panneaux BPA

#### Robin Boucard Municipal

Tél. Mobile: 079 199 35 56

[robin.boucard@ik.me](mailto:robin.boucard@ik.me)

Suppléant : François Guignard, Syndic

Gestion des déchets; Pâturage; Routes;  
Chemins urbains; Chemins agricoles

#### Samuel Baconnier Municipal

Place de l'Eglise n° 2, 1044 Fey

Tél. Mobile: 079 541 50 57  
[s.baconnier@citycable.ch](mailto:s.baconnier@citycable.ch)

Suppléant : Robin Boucard, Municipal

Service hivernal; balayage routes;  
Eclairage public; Signalisation; Comité  
ASET, step régionale; Police; Quartier-  
maitre local; Protection civile, pompiers.

#### François Guignard Syndic

Route de Bercher n° 2, 1044 Fey

Tél. Privé: 021 887 81 08  
Tél. Mobile: 079 611 53 16

[syndic@fev-vd.ch](mailto:syndic@fev-vd.ch)

Suppléante: Cécile Laurent, Municipale  
et Vice-Syndique de la municipalité

Administration générale; Contrôle des  
habitants; Finances; Assurances;  
Informatique; Site Internet; Transport;  
Domaines

#### Loïc Liberati Municipal

Route de Vuarrens n° 7, 1044 Fey

Tél. Mobile: 078 740 16 61

[loic.liberati@ik.me](mailto:loic.liberati@ik.me)

Suppléant : Samuel Baconnier, Municipal

AIAE; Eaux claires, eaux usées; Bornes  
hydrantes, fontaines; Fosses septiques,  
STEP; Forêt, chemins forestier; Arbres

#### Cécile Laurent Haldimann Vice-Syndique

Chemin de St-François n° 12, 1044 Fey

Tél. Mobile: 079 764 93 90

[laurentcecile@bluewin.ch](mailto:laurentcecile@bluewin.ch)

Suppléant : Carlos Bujard, Municipal

Police des constructions; PGA;  
Aménagement du territoire; ARGDV;  
Energie; Citernes à mazout