

Monsieur César Cornaz, né le 28 juillet 1922

D'abord merci Béatrice Spicher-Meyer de nous avoir permis de rencontrer une personnalité telle que cet estimé « petit-cousin » mémoire vivante, intacte et inépuisable. Un réel privilège pour nous tous.

Il partit le 1^{er} août 1945 de son village natal, pour travailler à Zürich, chez Maag. Passionné de recherches scientifiques, de chimie, de géographie (entre autres). En 1948, sera une des 100 personnes choisies par la Suisse pour recevoir un permis d'entrée en Angleterre, comme étudiant. Il se souvient encore, à la gare Victoria de Londres, de l'odeur de suie brûlée des bombardements. Il y restera 3 ans puis partira pour l'Italie, à Milano.

Il travaillera ensuite à Bâle chez Schweizerhalle. En 1950, à Genève, il crée avec un associé hongrois, l'entreprise LABATEC, laboratoire d'application technique, connu pour la production du Chloramphenicol, substitut de pénicilline, qui fera baisser le coût de l'antibiotique de 1000.- à 100.-.

César et son épouse Yvonne habitent depuis février 1986 sur les côtes de Vallamand (pour admirer son village, d'en face). C'est le plus grand archiviste de Faoug !

C'est un ravissement de rencontrer ce couple, accueillant, paisible, plein d'humour (et d'amour) hyper-intéressant, recueilli d'histoires, mine inépuisable de savoir, qui partage ses sources avec des étincelles dans les yeux.

Le temps a passé trop vite à leurs côtés. On reviendra, c'est sûr

Pour en découvrir encore plus sur notre village et vous le partager. En Juillet 2019, un reportage a été fait grâce au passeport-vacances.

C'est un régal de l'écouter et de le voir www.murtenseevully-history.ch/show.php?id=96961159941446



Rectificatif : du N°5

Dans l'article sur le Buffet, et quand on pourra y retourner, la langue de bœuf aux câpres est servie le 1^{er} lundi de chaque mois – et pas tous les lundis de l'année. Et le cuistot ALLAN prend 2 L ;-)



Bravo et merci à Véronique Tillmanns qui a réussi à photographier le merle leucistique dont on parlait dans l'édition N°5

Pour quand on pourra ressortir!!!

EVEIL A LA DANSE
Salle Balanced bodies
Route de Salavaux 45
1595 Faoug



[HTTPS://eveildanse-broye-60.websself.net/ACCUEIL](https://eveildanse-broye-60.websself.net/ACCUEIL)

L'enfant vient partager un moment de jeux, de musiques et de danse avec d'autres enfants de son âge. Une grande place est accordée au plaisir du mouvement, à la créativité individuelle et à l'expression corporelle.

Ecotopia : une association pour promouvoir les modes de vie écologiques à FAOUG

Notre but est de créer un centre de convivialité pour réunir les habitants de Faoug et des alentours sur le thème de l'écologie. Ecotopia a aussi pour mission de devenir un lieu d'expérimentation de mode de vie plus écologique dans un cadre ludique et décontracté : Nous souhaitons repenser et réinventer notre rapport à la nourriture, à l'eau, à l'énergie et à la nature en général. nous construisons un jardin où nous allons planter des semences anciennes et rustiques (ProSpecieRara) en expérimentant de nouvelles manières de cultiver (agro-foresterie, permaculture, etc.) . Notre objectif à plus long terme est de rénover une ruine en éco-construction pour y accueillir des habitants mais aussi des locaux destinés aux petits artisans de la région; faisant ainsi le pont entre préservation de la nature et valorisation du patrimoine. Sur le site suivant nous vous encourageons à répondre à un questionnaire et à vous faire une idée du projet sur <https://surveyhero.com/c/ecotopia>. Pauline et Théo. Le Faougeois se propose aussi de vous apporter le formulaire à domicile.

Théo (compagnon de Pauline) : 25 ans

- S'installe à Faoug après des études d'architecture qui l'ont menés en Allemagne en France et en Belgique pour découvrir l'écoconstruction

- A passé tous ces étés à Faoug et est très attaché au lieu, c'est la raison pour laquelle il souhaite valoriser sa maison familiale en l'ouvrant au village ! Il aime le vélo, la nature et le Bricolage

Pauline (compagne de Théo) : - 25 ans

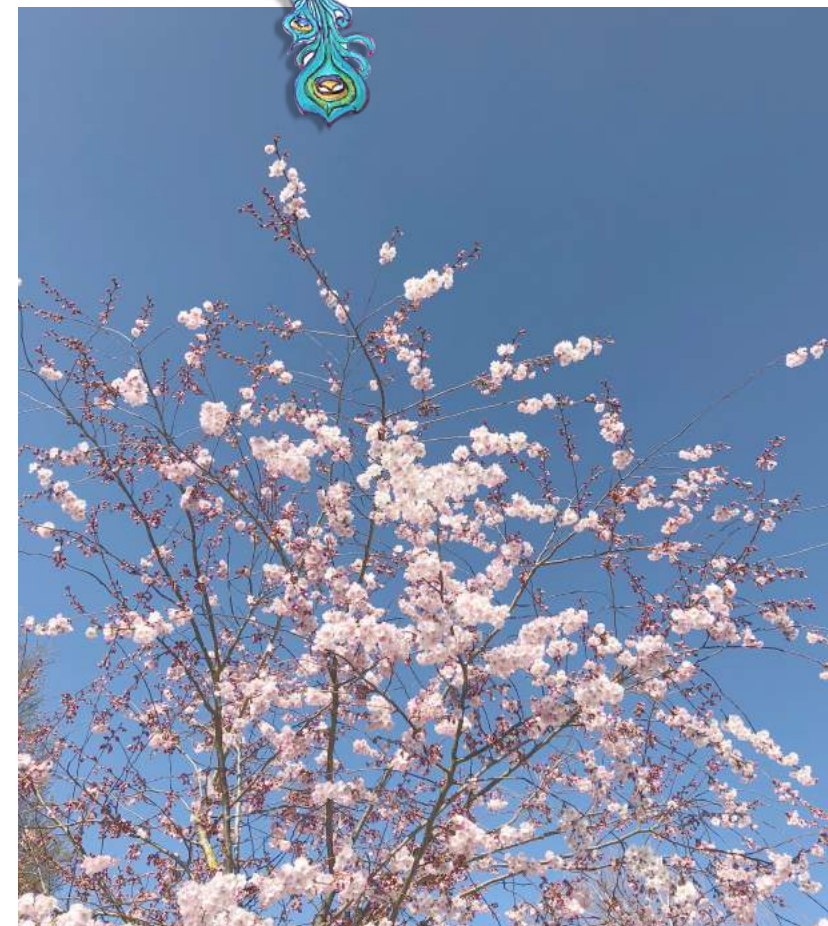
- S'installe à Faoug après des études en sciences sociales à Fribourg puis à Neuchâtel, elle rédige actuellement son mémoire sur les villages et communautés écologiques

- A découvert Faoug avec Théo, et est tombé sous le charme de ce charmant village ! Elle se réjouit de pouvoir tisser des liens avec ses voisins et les habitants, elle aime les promenades en forêt et au bord du lac, lire, les animaux et le jardinage !



Le Faougeois

Journal bimestriel du village de Faoug N°6



Sommaire

P1

Reportages P2

Faougfou P3

Conserves P4

Florilège P5

Infos communales P6

Jadis P7

Portraits, Annonces P8

Le Faougeois



Rédaction: Josiane
Kohler et Martine
Kaufmann-Perregaux

C'était en mars 2020

Les rues étaient vides, presque tout les magasins fermés, les gens ne pouvaient plus sortir.

Mais le printemps ne savait pas, et les fleurs ont commencé à fleurir, le soleil brillait, les oiseaux chantaient, les hirondelles allaient bientôt arriver, le ciel était bleu, le matin arrivait plus tôt. C'était en mars 2020

Les jeunes devaient étudier en ligne, et trouver des occupations à la maison, les gens ne pouvaient plus faire de shopping, ni aller chez le coiffeur. Bientôt il n'y aurait plus de place dans les hôpitaux, et les gens continuaient de tomber malades.

Mais le printemps ne savait pas, le temps d'aller au jardin arrivait, l'herbe verdissait.

C'était en mars 2020

Les gens ont été mis en confinement, pour protéger les grands-parents, familles et enfants. Plus de réunion ni repas, de fête en famille. La peur est devenue réelle et les jours se ressemblaient. Mais le printemps ne savait pas, les pommiers, cerisiers et autres ont fleuri, les feuilles ont poussé. Les gens ont commencé à lire, jouer en famille, apprendre une langue, chantaient sur le balcon en invitant les voisins à faire de même, ils ont appris une

nouvelle langue, être solidaires et se sont concentrés sur d'autres valeurs. Les gens ont réalisé l'importance de la santé, la souffrance, de ce monde qui s'était arrêté, de l'économie qui a dégringolé.

Mais le printemps ne savait pas. Les fleurs ont laissé leur place aux fruits, les oiseaux ont fait leur nid, les hirondelles étaient arrivées.

Puis le jour de la libération est arrivé, les gens l'ont appris à la télé, le virus avait perdu, les gens sont descendus dans la rue, chantaient, pleuraient, embrassaient leurs voisins, sans masques ni gants.

Et c'est là que l'été est arrivé, parce que le printemps ne savait pas. Il a continué à être là malgré tout, malgré le virus, la peur et la mort. Parce que le printemps ne savait pas, il a appris aux gens le pouvoir de la vie.

Tout va bien se passer, restez chez vous, protégez-vous, et vous profiterez de la vie.

Auteur inconnu, message re-transmis par whatsapp, si vous savez qui a écrit ce texte merci de nous en informer.

Reportages

Ce printemps, nous avons choisi de vous parler du fils de Vera et Ricardo Lopes, frère d'Inès : RODRIGO, né le 16 janvier 2014. Atteint de paralysie cérébrale du type ataxique, il se déplace en fauteuil roulant. Si vous l'avez rencontré, vous ne pouvez pas rester indifférent ; c'est un rayon de soleil. Il a commencé l'école l'an dernier dans la classe de Sandra.

Pour améliorer quelque peu son état, après avoir été 3x10 jours en Israël - seul endroit trouvé à l'époque par les parents pour les thérapies intensives - il part dorénavant chaque année 3 x 5 semaines pour un traitement intensif au Portugal, accompagné de sa maman. Et revient toujours avec des progrès. Actuellement, après son séjour de février, il peut se lever et essaie de faire 2 ou 3 pas seul !

Ça vaut vraiment la peine de se mobiliser pour qu'il puisse, un peu grâce à Faoug, faire 1 pas de plus à chaque traitement.

Concrètement, voici l'action que nous proposons :

Grâce à la récolte de couvercles en métal et de bouchons en plastique, une entreprise de recyclage rétribue la somme de 500 euros pour une tonne, directement en déduction de la facture de la clinique de soins. Chaque année, la famille pourrait ainsi bénéficier d'une modeste mais bienvenue réduction sur la somme totale entièrement à leur charge.

Alors, est-ce que notre village peut y participer ?? OUI

A cet effet, nous plaçons à la déchetterie, deux récipients indiqués « ACTION RODRIGO » pour votre contribution en bouchons. Ainsi un sac contiendra les bouchons en plastique (PET, fermeture de briques jus-lait, couvercles lessive, gicleur...) et l'autre les couvercles en métal (bocal, capsule vin-bière,...)

Attention toutefois à ne pas glisser d'autres articles dans ces sacs, sous peine que le bénéficiaire soit réprimandé et retiré de l'offre de bienfaisance.

Alors, il ne nous reste qu'à ...boire et consommer « bouchonné »
Cette action n'a pas de limite dans le temps.



Sur la route des Tailles, ou quand la forêt devient classe ...

C'est en 2013, sous l'impulsion de Karin Furter et son équipe de la halte-garderie La Ribambelle d'Avenches, qu'a été construit un canapé forestier, pour le groupe « Eveil à la nature ».

Dès lors, le mercredi matin, ce sont une quinzaine de bambins entre 3 et 4 ans qui montent en forêt, par n'importe quel temps (ou presque), accompagnés de leur éducatrice Mélanie et d'autres monitrices sympas. On les entend au loin, chanter sur le chemin des bois et ça donne juste envie de les rejoindre.

Un mercredi après-midi par mois, les enfants de 3 à 6 ans, sur inscription, participent à la découverte des lieux. Egalement la classe 3P de Jodie Crausaz profite de faire l'école à la forêt une fois par mois.

Quel bonheur de voir ces enfants s'amuser dans la nature et surtout s'occuper en plein air. MERCI à toutes ces enseignantes de transmettre le goût, l'envie et le respect de la nature à ces juniors.

Sujet proposé par Gilbert R.

Tout ça va revenir, ayons confiance!!!



Jadis

Souvenir de l'ancien collège le nouveau ayant été inauguré en 1931



FACADE SUD-EST



FACADE NORD-EST



FACADE NORD-OUEST



LE COLLEGE DE NOS JOURS

Pâques des années 1940

On se réunissait au village pour le « Jeu des Œufs », organisé par la Société de Jeunesse. Au préalable les œufs avaient été récoltés dans les fermes.

On plantait 2 piquets sur la route pour fixer une limite - le trafic n'était que de 1 à 2 autos par jour - les œufs (crus bien sûr) étaient alignés à distance de 30 cm l'un de l'autre, le long de la forge (garage)

Puis un coureur partait jusqu'au pont de pierre de Blessonay et revenait, pendant qu'un lanceur courait chercher un œuf après l'autre et visait un van (panier plat à anses) rempli de foëtre (restant de foin).

Les œufs intacts étaient le repas du soir de la société.

Daniel petit garçon se souvient que le 1^{er} œuf était lancé au hasard dans le public, c'est d'ailleurs son papa Paul qui l'avait reçu. D'où l'invention du shampoing aux œufs.

La fin des festivités se passait dans la salle du Cerf, par les jeunes déguisés qui contrefaisaient les habitants atypiques du village et racontaient des conneries. C'était en quelque sorte le carnaval de Faoug. Et la soirée se prolongeait par un bal...

Plus de détails chez les jeunes de l'époque, qui habitent parmi nous : Juliette, Boubi, Charly, Max-Roger, Ami, Krütu, MERCI à Claudine, César et Daniel



Ci-contre
1. Un reste
du pont de
pierre de
Blessonay
2. Roulée
des œufs
aux Tailles
en 1934



Le Faougeois souhaite la bienvenue à:

JIMMY, fils de Cynthia LACK et Louis GIACOMOTTI né le 5 mars 2020
GION, fils de Nadja et Matthias FLACH, né le 12 mars 2020



Informations communales

<p align="center">COVID-19</p> <p align="center">Tout ce qui change avec la venue de cet hôte indésirable :</p>	
Administration communale 026 670 14 10 info@faoug.ch	Nous répondons à vos appels tous les jours, selon l'horaire suivant lundi et vendredi : de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00 mardi et jeudi : de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 mercredi : de 09h00 à 12h00. Les rencontres indispensables sont maintenues sur rendez-vous.
Recharge des cartes pour la benne compacteuse	Vous pouvez glisser dans une enveloppe votre carte avec l'argent que vous souhaitez charger (cash uniquement) dans la boîte à lettre de l'administration communale. N'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées ! Nous vous retournerons votre carte au plus vite.
Déchetterie	La déchetterie reste ouverte selon les horaires habituels. Pas plus de 5 personnes à la fois, merci de laisser la place aux suivants dès que possible. Bien que cela soit parfois tentant, n'en profitez pas pour faire un brin de causette avec ceux qui sont là. Merci de respecter les distances sociales
Approvisionnement Voir aussi page 5	Le Petit Mag est ouvert pour votre confort, mais les propriétaires doivent aussi veiller sur leur propre santé : MERCI de respecter les distances sociales et de faire au plus vite. Commandes au 026 670 22 86. Plantons et fleurs – renseignez-vous auprès de Brechbühl SA au 026 670 57 85 ou info@bflowers.ch Un service de bénévolat pour faire vos commissions est mis en place par la commune. Si vous appartenez à la catégorie « à risque » ou si vous êtes en quarantaine, n'hésitez pas à vous annoncer au bureau communal.
Entraide citoyenne	Vous ne pouvez plus sortir de chez vous : un service de bénévoles est en place, inscrivez-vous à la commune. Vous avez du temps libre et pouvez sortir : faites partie de nos bénévoles, MERCI de vous annoncer à la commune.
Sécurité	N'ouvrez pas votre porte à n'importe qui : aucune autorité ne mandate d'entreprise pour désinfecter les maisons ou détecter des malades !
Loisirs	Sont fermés au public : les ports de Faoug (communal et Marina Port de Faoug), les rampes de mise à l'eau (y compris DP 19), la plage et le ponton de baignade. Restent accessibles, sous respect des règles en vigueur : les bateaux qui sont déjà à l'eau, la place de skater, les espaces de jeux pour les enfants.
www.faug.ch	Nous essayons de tenir le site à jour, n'hésitez pas à y faire un tour régulièrement.



Le Conseil fédéral et la Suisse ont besoin de vous.

RESTEZ À LA MAISON. SAUVEZ DES VIES.

Exceptions :

- Vous devez acheter des aliments
- Vous devez vous rendre chez le médecin ou à la pharmacie
- Vous devez aider d'autres personnes
- Vous devez vous rendre au travail car le télétravail est impossible

Les choses peuvent changer selon l'évolution de la situation et les mesures prises par le Conseil Fédéral.

Faugfou

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
I	B	A	L	U	S	T	R	A	D	E
II	E	Q	U	E	R	R	E	O	S	
III	L	U	T	A	V	E	N	T		
IV	V	E	R	A	N	D	A	J	E	
V	E	D	I	T	A	I	P	O	S	
VI	D	U	N	E	T	T	E	N	S	
VII	E	C	L	O	I	N	G	P		
VIII	R	P	I	O	R	U	E			
IX	E	N	C	E	I	N	T	E		
X	S	E	V	R	E	S	S	U	R	

Solution N°5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I									
II	■								
III									
IV									
V									
VI									
VII									
VIII									
IX									
X									


HORizontalement

I. Une façon de valoriser nos ordures ménagères. II. Elles prolifèrent sur les bords des mers pollués. III. Fines un choix. Mention sur le bulletin. IV. Jolie fleur. Allongea. V. Avec un bon environnement et une bonne alimentation, elle ne peut qu'être bonne. Place de marché. VI. Une direction sur la rose des vents. Un réacteur français en Provence, qui étudie la fusion nucléaire. 3ème personne. VII. Becquerel, en abrégé. Grande école. VIII. Biologiques. IX. Outil tranchant. Il a percé les mystères de Paris. X. Infinitif. Plaçons.

VERTICALEMENT

1. Phénomène économique, pas toujours compatible avec l'environnement. 2. Pirogue à balancier. Un bien collectif précieux, désormais protégé par la loi. 3. Début de journée. Diplôme. 4. Des matières qui mettent des siècles à se biodégrader. 5. Produits pas très bio. Conjonction. Musique du Maghreb. 6. Transpiration. Bouleverse. 7. Mettre à l'épreuve. 8. Bat le roi. L'Italie sur le web. Une société qui vend du pétrole, mais pour encore combien de temps ? 9. Une alternative durable à la voiture. Nombre premier. 10. Produits en masse par notre société de consommation, il faut s'efforcer de les réduire.

Recettes à l'ancienne



Brûlures et acidités d'estomac

En prévention

Ces sensations désagréables sont provoquées par des remontées d'acide chlorhydrique, produit par l'estomac, vers l'oesophage. Le premier geste pour éviter ce dysfonctionnement consiste à modifier son régime alimentaire. Modérez les graisses et les sucres rapides. Privilégiez les légumes secs ou riches en fibres, limitez la consommation de boissons acides, jus de fruit ou café.

Eteindre le « feu »

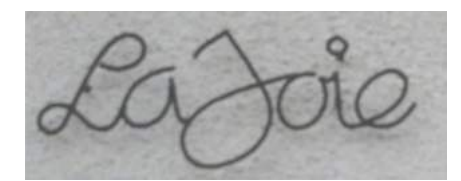
Diluez 1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire dans un verre d'eau tiède et avalez d'un trait.


Pour hydrater l'organisme et désinfecter l'estomac et l'intestin

Mélangez une pincée de bicarbonate alimentaire, une pincée de sel fin et 1/4 de cuillère à café de miel dans un verre d'eau. Buvez cette préparation plusieurs fois dans la journée.

Concours n°5 Les membres de la société de jeunesse sont 29 et c'est Claudine B. qui a gagné le bon d'achat. Le comité actuel de la jeunesse: **Présidente:** GUJER Léa **Vice-président:** MEER Johannes **Secrétaire:** HEIM Amélie **Caissier:** RINER Dario **Membre adjoint:** THEVOZ Eliott

Concours n°6 Dans quelle rue peut-on voir le nom de cette maison



 -----

Réponse: _____

Nom Prénom: _____

Adresse: _____

Le printemps est de retour et avec lui les légumes et fruits que l'on va cultiver dans nos jardins ou ceux que l'on aura achetés. Nous vous proposons une technique pour conserver ces précieux aliments, faire ses propres conserves.

Etape 1 : Choisir les fruits et légumes

Etape 2 : Nettoyer et stériliser les pots

Avant de remplir vos pots, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et plongez les pots, ouverts, ainsi que leurs couvercles. L'eau bouillante doit complètement recouvrir les pots, de sorte à ce qu'il y ait au moins 3 cm d'eau au-dessus des pots.

Laissez les pots dans l'eau bouillante pendant au moins 10 minutes. Si vous utilisez des couvercles avec des joints en plastique, ne les placez dans l'eau bouillante que pendant 3 minutes pour ne pas endommager les joints.

Pour éviter que vos pots en verre ne se cassent lors de cette étape, mettez un ou deux torchons au fond de votre casserole, ils permettront d'absorber les chocs.

Si votre plan de travail a tendance à être froid, placez une serviette à l'endroit où vous déposerez les pots après les avoir sortis de l'eau. Cela vous évitera de les voir se casser sous l'action du froid

Etape 3 : Remplir les pots

Pour conserver des fruits et des légumes, vous devez absolument les faire nager dans un liquide.

Dans de nombreux cas, cela peut simplement être de l'eau. Cependant, pour que des fruits et légumes se conservent proprement à l'eau, ils doivent disposer d'un niveau d'acidité élevé qui leur permettra de contrer le développement de bactéries.

Parmi les fruits, les figues sont les seules qui ne peuvent pas être conservées dans de la simple eau. Parmi les légumes, c'est le contraire : aucun d'entre eux, à part la tomate, ne peut être conservé dans de l'eau seule.

Dans les cas où l'eau ne suffit pas ou si vous voulez les conserver autrement qu'à l'eau, les fruits peuvent être conservés dans du sirop de sucre, qui n'est autre qu'un mélange de 500 gr de sucre dans un litre d'eau. Les légumes peuvent être conservés dans du vinaigre ou dans de l'eau salée, obtenue en mélangeant 2 à 4 cuillères à café de sel dans un litre d'eau.

Bien que le liquide doit toujours être très chaud lorsque vous le verserez dans la conserve, il existe deux moyens de remplir vos pots.

Le premier, que l'on appelle "à froid", consiste à mettre vos fruits ou légumes froids dans le pot, et d'y verser ensuite le liquide bouillant pour les recouvrir entièrement.

Le deuxième, appelé "à chaud", consiste à faire cuire vos fruits ou légumes dans le liquide avant de les verser

dans le pot. Pour cela, portez le tout à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant environ 5 minutes. Versez ensuite le tout dans la conserve.

Cette deuxième méthode présente l'avantage indéniable de se débarrasser de l'air contenu dans les fruits et légumes. Cela les rendra plus petits, et vous pourrez alors en mettre plus dans votre bocal. De plus, la réduction d'air rendra la fermeture hermétique bien plus facile.

Il ne faut pas remplir vos conserves jusqu'au-dessus. En effet, le contenu de vos pots se dilatera avec la chaleur. Si vous les remplissez à ras bord, cela posera donc problème !

Pour les fruits et les légumes en conserve, il est recommandé de laisser un espace d'un gros centimètre, voire d'un centimètre et demi, entre le liquide et le couvercle. Pour la confiture et la compote, cet espace peut être bien plus réduit et faire seulement un demi-centimètre.

Etape 4 : Fermer les pots

Placer les dans l'eau bouillante. Mais cette fois-ci, ils devront évidemment être fermés !

Le principe est le même : l'eau doit arriver au moins 3 cm au-dessus des couvercles. Comme expliqué dans la deuxième étape, mettez aussi un ou deux torchon(s) au fond de votre casserole pour éviter les impacts qui pourraient casser vos pots.

Temps de cuisson, 10 minutes minimum dans de l'eau bouillante, mais il peut être plus élevé dans certains cas. Tout dépend, en fait, de ce que vous avez dans votre conserve.

Par exemple, pour la compote, la gelée ou la confiture, 10 minutes suffisent. Les cerises et autres fruits rouges ont besoin de 15 minutes. Pour des pommes, des poires, des pêches ou des abricots, vous devrez monter à 20 minutes et pour les prunes 25 minutes.

Pour être sûrs de pouvoir retirer le pot de l'eau, vous pouvez jeter un œil à son couvercle. Si son centre s'est légèrement abaissé, cela signifie que la mise en conserve est réussie.

Après avoir sorti vos conserves de l'eau, posez-les sur une serviette et laissez-les refroidir pendant 12 à 24 heures, à température ambiante.

Pour finir, veillez à inscrire la date de préparation sur chaque conserve pour ne pas l'oublier. Stockez-les ensuite dans votre cave ou dans tout endroit frais mais pas trop humide, et à l'abri de la lumière. De cette manière, vous pourrez les conserver pendant un an.



Et tout à coup...

Le temps s'est ralenti; tous suspendus aux nouvelles, incrédules face aux mesures prises, nous devons nous adapter à une situation que nous n'avons encore jamais vécue. Les annulations des manifestations se sont succédées, les rassemblements sont pour le moment bannis.

Nous avons mis plusieurs générations à nous apprivoiser, à apprendre à faire confiance à l'autre, à lui faire des bisous et à se prendre dans les bras et là... patatras d'un seul coup il faut s'habituer à ne plus s'approcher les uns des autres et à rester chez soi...

Nous pensons à toutes les personnes isolées, à celles qui perdent leurs outils de travail et à celles qui continuent à travailler pour le bien de la communauté. Nous leur adressons par l'espace de ces quelques lignes de la force et du courage.

...Et maintenant comment occuper le temps des longues soirées de printemps, sans terrasse et autres joyeusetés jusqu'à ce que ce vilain virus passe son chemin?

C'est peut-être l'occasion d'apprendre à jouer d'un instrument de musique, à fabriquer ce truc que je voulais faire depuis longtemps, de refaire la cuisine, d'écrire des lettres aux personnes isolées. D'écrire ce fameux livre, de regarder des films, de jouer à des jeux, de dessiner, d'écouter de la musique, de jardiner, de faire de la gym dans son salon, de lire, de sculpter, de ranger son grenier, de faire des conserves...etc...Mais surtout continuons à nous parler même si c'est à distance car n'oublions pas ce que nous avons mis plusieurs

générations à apprendre. En ce temps ... suspendu... on se prend à avoir des pensées pour CHACUN. Il est important de rester chez soi!!! Mais l'isolement n'est pas la seule option...Si nous prenons chacun le temps, chaque jour, d'appeler 3 personnes différentes pour prendre des nouvelles, le confinement peut devenir l'occasion de nouer des liens. Pensons à prendre des nouvelles des gens seuls, même si ce ne sont que de lointaines connaissances. Ensemble, faisons de cette période particulière, un temps d'espoir et de solidarité.



à l'Essentiel au moment où nous écrivons ces lignes les horaires sont les suivants:
LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI 8H00-12H00 / 15h00-18h30
MERCREDI SAMEDI 8H00-12H00 fermé l'après-midi DIMANCHE 8H00-11H00 fermé l'après-midi

Thierry Miauton
Fruits et légumes
Pour des livraisons de
primeurs à domicile:

079 715 03 77
ou info@thierrymiauton.ch

La Ferme Aebischer Rte de Salavaux 29
Magasin ouvert le vendredi de
14h00 à 14h30 (plutôt pour nos aînés) et
ensuite jusqu'à 17h30
et le samedi de 8h00 à 12h00

079 385 49 71
david@ferme-aebischer.ch

En semaine, toujours possible de
réserver des repas chez Le
Gourmet Traiteur Holzer
Rte de Salavaux 41
s'inscrire un jour avant

026 670 25 33 - 079 332 00 66
contact@le-gourmet-traiteur.ch

FAOUG comme 401 autres communes Suisses, participe à l'action « 1 Tulipe pour la VIE »

Le massif de fleurs à l'entrée du village côté Avenches a été garni de bulbes en octobre dernier, par l'entreprise Brechbühl, dans le ratio de 1 tulipe rose pour 7 blanches. Qui correspond proportionnellement au nombre de femmes touchées par le cancer du sein. La tulipe étant universellement associée à l'optimisme, à l'espoir et à la renaissance.

Par ce bouquet uniforme, les 402 communes participantes (nommées au dos du panneau) affichent un signal de soutien aux victimes du cancer et à leurs proches. Elles souhaitent leur transmettre courage et confiance. Cette participation massive des communes permet également de lever peu à peu les tabous encore présents autour de cette maladie.

