

DENGES HEUREUX



Le Bulletin Communal
Hiver 2009

Editorial

Tous à vos appareils photo ! Avec 19 participants, ce qui représente 1% du nombre d'habitants de Denges, c'est un peu la déception qui dominait au sein de la rédaction au moment de désigner les vainqueurs du concours photo «Un été à Denges».

Note positive, c'est la qualité plutôt que la quantité qui a dominé parmi les photos reçues, dont vous trouverez un large extrait dans les pages centrales de ce numéro; merci et félicitations à tous les participants. Et un grand bravo à Joaquim Ferreira, vainqueur du "Grand-prix" et gagnant d'un appareil photo numérique, pour la magnifique image de Marcel Rossier qui illustre tellement bien la proximité que l'on recherche dans une commune rurale, à savoir les marchés à la ferme.

« Noël Ensemble » c'est une offre originale de notre commune, en association avec La Péniche Gourmande, sise à la Pale. Les personnes seules au soir du 24 décembre peuvent s'inscrire et participer à un repas de Noël. C'est la deuxième édition et tous les participants de l'année passée sont unanimes à avoir apprécié ce moment de partage. Intéressés ? Plus d'informations à l'intérieur du journal.

L'accueil des enfants en bas âge est une nécessité dans une commune qui accueille autant d'enfants en période de scolarité obligatoire, 214 au total dont 138 jusqu'en 4ème année primaire.



Lâcher de ballons à l'inauguration des "Pirates"

L'inauguration festive d'un pavillon communal pour l'unité d'accueil de jour pour écoliers (UAPE) de Denges est dûment commentée et illustrée dans ces pages.

L'année 2010 sera riche en événements pour notre commune avec l'inauguration du bâtiment communal au printemps et le jubilé du 425ème de l'Abbaye des fusiliers de Denges dès le 19 août, et ce 5 jours durant....

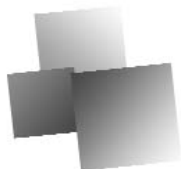
En plus de vous tenir informés de la vie communale, ce journal, votre journal, se veut instructif dans ses rubriques «Planète Nature», «Des Jardins et des Murs», «Il Etait une Fois» et «L'eau à la Bouche», que nous vous recommandons chaleureusement de lire.

Bonnes Fêtes et tous les vœux de bonheur et de succès pour 2010 de la part de la rédaction du Denges Heureux.

Didier Hostettler

Sommaire

- Réfection du bâtiment communal
- Remerciements à la Den'je Croque
- Noël ensemble
- Que font nos Conseillers communaux ?
- Une invasion symbolique de notre territoire
- L'Abbaye des fusiliers de Denges
- Inauguration des Pirates
- Chantée de Noël
- Grand Concours Photos 2009
- La vie est une vaste symphonie
- Plus de confort avec moins d'énergie ?
- Les amaryllis, bulbes hivernaux
- Se mesurer à l'échelon local, cantonal et national
- Notre histoire V
- Atelier-Galerie Anicia crea-fleurs
- Herbes aromatiques avec quoi les « marier » ?
- Mémento



ADMINISTRATION COMMUNALE

Municipalité

Syndic:

CHARMEY Eric

Dicastères:

Administration générale - Assurances - Affaires militaires - Affaires culturelles
Relations et informations - Domaines - Parcs et promenades - Cimetière
Stand intercommunal

Municipaux:

MONNIN Francis
POULY Catherine
MAEDER Béatrice

Finances - Défense incendie - Gestion des déchets - Urbanisme
Instruction publique - Prévoyance sociale - Temple/Cultes - Naturalisations - USL
Collecteurs - Police des constructions - Bâtiments communaux
Services Industriels - Domaines - Contrôle des citernes
Police - Routes - Protection civile - Procédé de réclame - Eclairage public
Balayage-Déneigement

PAQUIER Valéry

Ecoles

Etablissement scolaire primaire et secondaire:

Secrétariat, Chemin du Collège 4, 1028 Préverenges, tél. 021 804 17 40

Administration communale

Greffé:

Ancien Collège : Tél. 021 803 07 07 Fax 021 803 32 27
commune.denges@bluewin.ch
www.denges.ch

Horaires:

Lundi, Mardi, Vendredi : 07h30 - 12h00 13h30 - 17h00
Mercredi : 07h30 - 12h00
Jeudi : Fermé

Fermeture: 23 décembre 2009 à midi au 03 janvier 2010

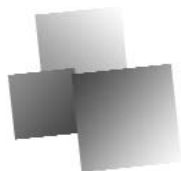
Réouverture le lundi 04 janvier 2010

Secrétaire municipale

Mme Anne-Sylvie Gevisier
Préposée au Contrôle des habitants et bureau des étrangers
Mme Keti Janev

Boursier communal

M. Pierre Lanthemann,
uniquement le mardi



IMPRESSUM

Denges Heureux

Bulletin communal de Denges
Parution : 2 fois l'an
Distribution gratuite
Tirage : 900 exemplaires

Imprimeur

Favre & Winteregg, 1026 Denges

Contacts directs

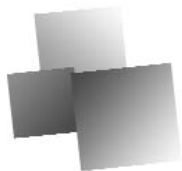
info@denges-heureux.ch
ou appeler l'un des membres
de la rédaction

Pré-press

www.scriplographic.ch

Membres rédaction

Quentin.Bérard@denges-heureux.ch
Fabien.Bonjour@denges-heureux.ch
Carol.Bonvin@denges-heureux.ch
Ginette.Gaillard@denges-heureux.ch
Didier.Hostettler@denges-heureux.ch
Béatrice.Maeder@denges-heureux.ch



Réfection du bâtiment communal

Les travaux avancent selon le calendrier prévu et suite au dernier article, le clocher a bien réintégré son emplacement initial, sans problème particulier, mais le mécanisme n'est pas encore installé.

Les coûts et les délais sont parfaitement maîtrisés et il ne devrait pas y avoir de surprise de dernière minute. Une visite des lieux en cours de travaux a été organisée au mois de juillet pour le Conseil communal, malheureusement peu de personnes ont manifesté leur intérêt. Les travaux extérieurs du bâtiment sont pratiquement terminés, les façades ont été peintes, les fenêtres, les volets et la porte d'entrée ont été posés.

La couleur choisie pour la façade permet au bâtiment de bien s'intégrer

dans son environnement tout en respectant une belle harmonie avec les cadres de fenêtres et les volets.

Il faut préciser, pour ceux qui ne l'auraient pas remarqué, qu'une partie du bâtiment comporte des volets et pas l'autre. Ce n'est pas dû à la volonté de la Municipalité de créer un effet architectural mais c'était une contrainte demandée par le Service des bâtiments de l'Etat de Vaud, section monuments historiques. Comme le bâtiment d'origine était constitué de deux parties bien distinctes, il fallait continuer à différencier ces deux parties.

Actuellement, les finitions intérieures suivent leur cours et dans le courant du mois de mars, les locaux pourront être réintégrés par l'administration communale.



Photo: Anne-Sylvie Gevisier

Les façades sud et est

A partir de là, les pendules pourront être remises à l'heure !

Eric Charmey

Remerciements à la Den'je Croque

Lors de la séance du Conseil communal du 29 juin dernier la Municipalité a remercié l'association la Den'je Croque dont l'activité, à savoir l'accueil des enfants de notre village pour le repas de midi, a été reprise dès la rentrée par l'UAPE Les Pirates.

Après bientôt 6 ans, le flambeau a passé entre les mains d'une nouvelle structure. En effet, c'est en 2003 que quelques volontaires se sont approchées de la municipalité pour présenter leur projet d'accueil de midi pour les écoliers.

Après une période d'essai avant les vacances de Noël 2003, la formule

a été reconduite avec le succès qu'on connaît.

Assuré au départ les mardis et jeudis, l'accueil de midi a passé à 4 jours, et de la salle des Jardins, les enfants ont emporté leur pique-nique dans les pavillons installés aux abords du Collège de la Crosette.

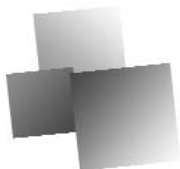
De nombreuses mamans ont assuré la surveillance de façon bénévole tout au long de ces années.

La Municipalité a remercié chaleureusement le comité, dont certains membres sont membres du Conseil communal, ainsi que toutes les

actrices qui ont participé à cette aventure pour leur dévouement et leur engagement.

La Municipalité





Noël ensemble



**Le Noël du cœur et de l'amitié au bord de la Venoge
le jeudi 24 décembre 2009 de 18h00 à 21h30**



Passons Noël ensemble

Vous êtes seul(e) en cette veillée de Noël ?
Vous aimeriez partager un moment avec d'autres ?

L'équipe de La Péniche Gourmande Art&Cuisine,
avec le soutien de la commune de Denges,
vous ouvre les portes de la cuisine, de la salle à manger
pour vous accueillir avec bonheur et respect.
Nous nous réjouissons de vous recevoir
«comme à la maison».

Partageons la lumière de Noël.
Nouons des liens d'amitiés afin que cette période de fêtes
soit vraiment festive pour tous.

Au programme

- Ambiance de Noël avec participation de chacun (piano à disposition sur place ou emmenez vos instruments, ...)
- Repas dans l'ambiance des festivités de Noël
Participation à la soirée de CHF 10.00 par personne

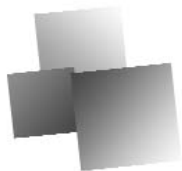
Comment y participer ?

- Inscriptions auprès de la commune de Denges jusqu'au vendredi 18 décembre à midi au plus tard. Commune T 021 803 07 07 ou à La Péniche Gourmande Art&Cuisine à Denges T 021 802 26 13.
- Un service de transport gratuit peut être assuré pour les personnes à mobilité réduite, sur demande à la commune de Denges.



Nous vous attendons le 24 décembre
de 18h00 à 21h30 à
La Péniche Gourmande Art&Cuisine
Anciennement cafétéria de l'imprimerie Roth et Sauter
Route de la Pale 1
1026 Denges
T 021 802 26 13 - www.la-peniche-gourmande.ch





Que font nos Conseillers communaux ?

Un excédent de Sfr. 580'000 qui a servi à des amortissements extrabudgétaires et à augmenter les fonds de réserves de notre commune fait suite au bouclage des comptes 2008.

La réalisation de la vente de la parcelle communale dans le plan de quartier des Moulins, un décompte 2007 de la péréquation intercommunale favorable et des excédents dans les autres postes du compte de fonctionnement ont permis ce résultat, bien au-delà des attentes puisque le budget 2008 tablait sur un déficit de Sfr. 183'000. Relevons que les recettes fiscales stagnent depuis 2006 malgré l'arrivée de nouveaux habitants.

Au seuil d'années économiquement plus difficiles, le fond de réserve pour investissements futurs s'élève maintenant à Sfr. 400'000, alors que tous les investissements du patrimoine administratif sont amortis. Dans son rapport, la commission de gestion-finances, présidée par Jean-Marc Rhein, écrit « La Municipalité affiche pour la 8ème année consécutive (au-moins, la commission est remontée jusqu'aux comptes 2001) un exercice bénéficiaire.

La commune dispose d'un bon niveau d'autofinancement et a réussi à limiter l'endettement de manière significative [...] » Suite au rapport positif de la commission et aux réponses toujours claires de Francis Monnin, Municipal en charge des Finances, c'est à l'unanimité des 40 conseillers présents que les comptes communaux sont approuvés et qu'il est donné décharge à la Municipalité pour son excellente gestion 2008.

L'autre gros morceau de cette séance était le Préavis 2/2009 : Projet de renforcement de la modération du trafic à Denges. La commission, menée par François Vuille, a complété son rapport de photos et d'explications détaillées, sachant que celle-ci s'était déplacée à son initiative dans les villages alentours afin d'analyser des réalisations de modérations du trafic. Après un feu nourri de questions à Béatrice Maeder, Municipale en charge du dossier, et des discussions sur les largeurs de croisement, du type de bornes, de la position du futur tilleul, des aspects visuels, du (non) respect des panneaux de circulation et, non moins important, de simplement réduire le

trafic de transit dans notre village, les conseillers sont amenés à voter. 6 avis contraires, 5 absentions et 28 pour, font que le projet est accepté tel que proposé.

Les élections statutaires réélisent le bureau du conseil in corpore et le président dans son rapport annuel se «réjouit que les voitures roulent enfin moins vite dans le centre du village, près de l'école et dans cette zone proche des Moulins où de nombreux enfants sont exposés à des conducteurs peu respectueux, et pour qu'un tilleul, le plus grand possible, soit replanté afin que la place éponyme retrouve son charme d'antan.»

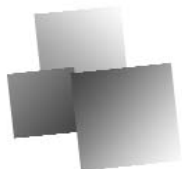
Dans les propositions individuelles, la motion Tavernier II : Pour que Denges rejoigne le réseau de vélos en libre service de l'agglomération Lausanne-Morges est renvoyée à la Municipalité pour une étude ou un projet de décision. A 23 heures, la séance est conclue et sera suivie d'une verrée où se continueront les argumentations sur les sujets chauds débattus lors de la soirée par vos dignes représentants.

Didier Hostettler

Composition de la Commission Gestion-Finances

Président :	M. Jean-Marc Rhein
Membres :	Mme Michèle Mottu-Stella, M. Serge Du Pasquier, M. Claude Pilloud M. Eric Salquin
Suppléant(-te) :	Mme Capucine Ponsar M. Richard Pleux





Une invasion symbolique de notre territoire

Le lundi 17 août dernier, la Commune de Denges a été envahie par les membres de l'Abbaye des agriculteurs, mais heureusement l'Abbaye des fusiliers était sur ses gardes et a retenu l'envahisseur sur le pont enjambant la vallée des marais (la gare et l'autoroute).

Après une brève bataille de drapeaux, l'ennemi symbolique a été invité à nous suivre jusque sous l'église. Ceci afin de sceller notre réconciliation et boire le verre de l'amitié. Après une bonne collation dans la bonne humeur, l'Abbaye des agriculteurs nous remercia et en cortège nous nous sommes dirigés sur Echandens pour faire ripaille sous la cantine.

Eh oui, ce petit récit peut faire croire à une histoire venu tout droit du passé. En fait, il s'agissait de notre traditionnelle visite entre nos deux sociétés d'Abbaye, qui a lieu lors de nos fêtes respectives, car cela crée l'union et l'amitié. La prochaine bataille symbolique aura lieu le lundi 23 août 2010, où l'Abbaye des fusiliers devra gravir la colline.

L'Abbé-Président *V. Paquier*



Photos: Martine Ferreira



Jubilé du 425ème de l'Abbaye des fusiliers de Denges

Certaines personnes se souviendront peut-être de cette semaine du mois d'août 1985,

où le village vit des habitants de tout âge en costume médiéval, où le vieux bourg avait l'air d'une citadelle fortifiée avec son marché et ses artisans travaillant à l'ancienne, où les petits écoutaient la conteuse, où le matin on

se faisait réveiller par un coup de canon, une place du village animée par des caveaux et la création d'une plaquette retraçant les 400 ans d'histoire de l'Abbaye des fusiliers et de Denges.

Eh oui, cela fait déjà 25 ans que cette semaine de joie et de folie a eu lieu, afin de fêter dignement la fondation



en 1585 de l'Abbaye des fusiliers de Denges. Tout ceci pour vous annoncer que 2010 verra notre société fêter du 19 au 23 août son 425ème anniversaire.

Pour cette occasion, l'Abbaye des fusiliers animera le village par diverses manifestations ouvertes à tous. Comme : une soirée spectacle, un marché artisanal, un troc-jouets sous cantine, un cortège des enfants, une cible ouverte à la population, bals, animations diverses, invités surprises, banquets et cortèges.

Un jubilé est un moment à marquer d'une pierre blanche, et le comité de la Fédération des Abbayes Vaudoises (FAV) organisera son assemblée générale le dimanche 22 août, à Denges, donc les abbayes de notre canton seront intégrées ce jour-là à notre manifestation.

Mais avec les temps qui courent, pour organiser ce genre de manifestation nous avons besoin de votre soutien, alors faites bon accueil à notre groupe sponsoring et à notre comité.

Concernant le marché artisanal, il est réservé aux gens du village et alentours qui sont habiles de leurs mains et un brin artiste. Pour le cortège des enfants, les dames de notre comité se sont regroupées sous le nom des «Abbailles» et ont créé un groupe «cortège des enfants» ainsi qu'un groupe «décorations».

Il y a aussi la possibilité d'aider pour ceux qui veulent occuper leurs longues soirées d'hiver en confectionnant des roses en papier ou autres prestations, nous sommes ouverts à tous les bénévoles.

Voilà dans les grandes lignes ce qui vous attendra cette dernière semaine



Photos: Martine Ferreira

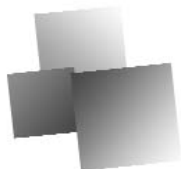
des vacances scolaires d'août 2010. Pour tous renseignements vous pouvez nous contacter sur contact@abbayedenges.ch ou auprès des membres de notre comité.

Pour le comité, L'Abbé-Président

Valéry Paquier

(EYE !!! si tu veux faire partie des membres de l'Abbaye, l'assemblée générale aura lieu en mars 2010 ou directement au stand de tir le samedi de la fête, j'ai dit.)





Inauguration des Pirates

L'unité d'accueil pour écoliers (UAPE) de Denges,

Les Pirates, a été inaugurée officiellement le 5 septembre dernier en présence du préfet de région, de la municipalité, du comité qui dirige l'unité et de très nombreux parents et enfants. Tous sont venus témoigner de l'importance de cet événement dans la vie de la commune. Cette belle journée marqua aussi l'aboutissement de nombreux efforts pour arriver à ce résultat. Pour rappel, une UAPE reçoit les enfants scolarisés le midi avec un repas chaud, le matin avant l'école

avec petit déjeuner, et/ou l'après-midi après l'école avec goûter. Un centre aéré pendant les vacances scolaires est également proposé (voir encadré). Les UAPE sont soumises aux normes du SPJ (Service protection de la jeunesse) qui incluent notamment la formation du personnel et le taux d'encadrement.

Pour vous convaincre du caractère exceptionnel d'avoir à Denges une telle structure, quelques chiffres : le Canton de Vaud compte plus de 94'200 familles, 82'000 enfants

scolarisés et seulement ... 3'560 places d'accueil (source ape-vaud) ! Le journal 24 heures a évoqué le développement de ce type de solution à travers l'exemple des Pirates dans son numéro daté du 7 septembre. Denges est à la pointe ! Ce succès est à mettre au crédit d'initiatives privées et publiques comme l'a rappelé dans son discours Madame Michèle Mottu Stella, présidente de l'association qui dirige l'UAPE.

Le canton a défini le cadre institutionnel. La commune a offert ses infrastructures et son soutien. Enfin une poignée de parents ont dépensé toute leur énergie pour fonder en moins d'un an une structure professionnelle qui tourne avec succès depuis la rentrée. Belle réussite!

Cet enthousiasme transparaissait clairement lors de la journée d'inauguration. Le clou de la journée pour les enfants fut la mise à l'eau du bateau de l'association avec ses pirates à bord. La photo se passe de commentaire si ce n'est un clin d'oeil à François Vuille, conseiller communal, à l'origine de cette initiative.

Quentin Bérard

Le comité "Les Pirates"



Les autorités étaient nombreuses autour de la Présidente (2ème depuis la droite)



Les Pirates sur la Venoge



Photos: Quentin Bérard

L'UAPE est pilotée par un comité qui comprend Michèle Mottu Stella, Grégoire Tavernier, Capucine Ponsar, Jeannette Fravi Cretegny, Laurence Bérard, Géraldine Nagel d'Eternod, Christophe Gerber

Directrice opérationnelle de l'UAPE : Geneviève Rey

Web : www.piratesdengereux.ch

Lieu : Collège de la Crosette

Age des enfants : 4 à 12 ans

Horaires : 0715 - 0830, 1130-1845 lundi, mardi, jeudi et vendredi

Nombre d'enfants inscrits: 29

Taux d'occupation : 50%

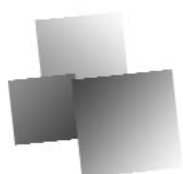
Centre aéré : 21 et 22 décembre, Pâques, 2 semaines en juillet, 1 semaine en août, 1 semaine en octobre

Mode de financement privé-public : 40% par les parents, 10% FAJE (Fondation pour l'accueil de jour des enfants), 50% AJEMA (Accueil de jour des enfants de la région Morges-Aubonne)

Participation financière des parents est fonction de leur revenu

Possibilité d'inscrire son enfant pour une journée, un midi ou de façon régulière en fonction des disponibilités

Repas : label Fourchette Verte (alimentation équilibrée, www.fourchetteverte.ch), repas livrés chauds par Jacky Show traiteur à Lonay



LE COIN DES JEUNES

Chantée de Noël

Chers Dengereux,

Depuis quelques années déjà, les élèves du collège de la Crosette et leurs enseignants préparent une chantée à Noël. Celle-ci aura lieu dans la magnifique église de Denges le **jeudi 17 décembre 2009 à 19 heures** (durée environ 45 minutes).

Cette année, nous soutenons la Fondation Ida
(www.fondation-ida.org)

Ida était une petite fille qui a succombé à un cancer des os à 6 ans.

Ses parents ont créé cette fondation pour venir en aide aux autres enfants atteints de cette maladie et leur permettre de faire des activités ludiques, comme de la peinture, des sculptures, de la musique, du théâtre,...

La présidente, Mme Gunilla von Hall, ainsi que l'ancienne institutrice d'Ida ont passé dans nos classes afin de présenter la fondation et de montrer à nos élèves les œuvres réalisées par les enfants au CHUV.

Nous espérons vous voir nombreux ce soir-là et vous remercions par avance pour votre générosité sans faille depuis de nombreuses années.

Les enseignants de Denges



GRAND CONCOURS

Merci à tous les participants du premier Grand Concours

Joaquim Ferreira dans la catégorie Grand-Prix, qui gagne un appareil photo Nikon offert par M. Richard Pleux

Natalie Aberer, Larina Stocker, Fanny Paquier et Annouck Rossier dans la catégorie Enfants

A noter que la rédaction a eu beaucoup de difficultés à désigner les vainqueurs au vu de



1



2



3

(photo 1) *"Même petit, le marché c'est ma vie"*
Grand-Prix - Gagnant: Joaquim Ferreira

(photo 2) *"On se baigne dans la Venoge"*
Jeunes 13-18 ans - Gagnant: Benoît Hostettler

(photo 3) *"Génial! Dur de tenir sur un tronc!"*
Enfants 0-12 ans - Gagnantes: Natalie, Larina, Fanny et Annouck (10 ans)

(photo 4) *"En quête d'inspiration"*
Jeunes 13-18 ans: Tifaine Hostettler

(photo 5) *"La richesse de la nature"*
Grand-Prix: Huguette Latreille

(photo 6) *"Reflet de la Venoge"*
Enfants 0-12 ans: Antoine Hostettler (12 ans)

(photo 7) *"L'été à l'étranger, c'est démodé... mais l'été à Denges, on en redemande!"*
Grand-Prix: Véronique Müller

(photo 8) *"Flora"*
Enfants 0-12 ans: Alice Ponsar (5 ans)

(photo 9) *"Au Tour du feu - 1er Août 2009"*
Grand-Prix: Claude Golay

(photo 10) *"Cet été à Denges, le temps s'est arrêté! Il était plus ou moins long, cela dépendait de quel côté du bâtiment communal on se trouvait!"*
Grand-Prix: Marie-Carmen Lenarth

(photo 11) *"Champ de blé au Monteiron"*
Grand-Prix: Nicolas Ferreira

(photo 12) *"Pour le 1er août à Denges cette année les pompiers sont arrivés avec un nouveau camion!!!"*
Grand-Prix: Georges Lenarth

(photo 13) *"Nuages noirs"*
Enfants - 0-12 ans: Chloé Ponsar (7 ans)

URS PHOTOS 2009

urs Photo du Denges Heureux, et bravo aux gagnants !

enoît Hostettler dans la catégorie Jeune: 13-18 ans, qui gagne un bon de 30.- frs offert par TEDDY'S Outlet à Denges

nts: 0-12ans, qui gagnent un bon de 30.- frs pour aller se “goïnfrer” à la boulangerie Jeanmonod à Denges !

s excellentes photos reçues, une sélection desquelles vous pourrez apprécier ci-dessous.



4



5



6



7



8



9



10



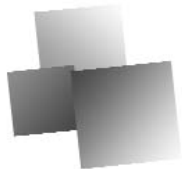
11



12



13



La vie est une vaste symphonie

Paroisse réformée de Lonay-Préverenges

Message adressée par le pasteur Alain Wyss lors de l'Assemblée annuelle des délégués de la Société Cantonale des Musiques vaudoises du 7 novembre 2009 à Préverenges

Si la note disait : ce n'est pas une seule note qui fait une musique... il n'y aurait pas de symphonie...

Si le mot disait : ce n'est pas un mot qui peut faire une page... il n'y aurait pas de livre.

Si la pierre disait : ce n'est pas une pierre qui peut monter un mur... il n'y aurait pas de maison.

Si la goutte d'eau disait : ce n'est pas une goutte d'eau qui peut faire une rivière... il n'y aurait pas d'océan.

Si l'homme disait : ce n'est pas une geste d'amour qui peut sauver l'humanité... il n'y aurait pas de justice et de paix, de bonheur et de dignité sur la terre des hommes.

Comme la symphonie a besoin de chaque note. Comme le livre a besoin de chaque mot. Comme la maison a besoin de chaque pierre. Comme l'océan a besoin de chaque goutte d'eau, l'humanité toute entière a besoin de toi, là où tu es, unique et donc irremplaçable. (M. Quoist)

La note, tout comme l'instrument, est à la fois indispensable aux autres et à la fois insignifiante sans les autres. Nous retrouvons cette interdépendance dans beaucoup de domaines de la vie : chaque corps de métier est utile à l'ensemble de la collectivité et dépend des autres. Arrêtons-nous juste un instant pour réaliser que dès notre lever ce matin jusqu'à maintenant, nous avons bénéficié du travail d'une chaîne innombrable de personnes, en passant par le boulanger, le paysan, le cueilleur de café, le constructeur automobile, le géomètre, le maçon, le charpentier, le vitrier, etc.

Nous retrouvons cette interdépendance partout sur terre. Notre planète dépend autant du soleil, de la pluie, des perturbations météorologiques et de plus en plus, nous le savons, de l'activité humaine. Lorsque nous prenons un peu de recul et méditons sur toutes ces interdépendances qui influent les uns sur les autres, nous réalisons que tout ce que nous vivons et entreprenons peut se comparer à une vaste symphonie où chacun est amené à jouer sa partition. Nous avons donc le choix d'accorder notre instrument pour faire de la vie et des relations un ensemble harmonieux ou de jouer en solo chacun pour soi et provoquer ainsi une gigantesque cacophonie.

Chaque être est unique et a une place unique dans ce monde. Cela fait partie du mystère de la création et qui nous dit quelque chose d'une intention plus grande que nous qui souhaite que chacun trouve sa place, prenne sa place et laisse la place à d'autres. Lorsque je connais personnellement la valeur et la contribution de l'instrument que je suis pour le reste de l'orchestre, je n'ai plus besoin de prendre toute la place et l'attention au détriment des autres. Lorsque j'ai découvert ma mission et mes dons particuliers, j'ai confiance que je peux apporter une contribution spécifique au monde dans lequel je vis, sans avoir besoin de performer en écrasant les autres.

Faire de nos vies, chaque jour, une belle symphonie en accordant notre instrument et en participant ainsi à l'oeuvre du grand chef d'orchestre pour notre plus grande joie. Tel est le défi, tel est le sens que peut prendre notre vie au quotidien.

Mais combien de nous jouent non seulement faux mais ne prennent pas le soin d'écouter les autres. Commencer par écouter la musique de la vie s'apprend en se mettant à son diapason, en faisant silence et en laissant résonner à nos oreilles la douce mélodie d'un chant d'oiseau, du bruissement d'un ruisseau ou de notre propre respiration.

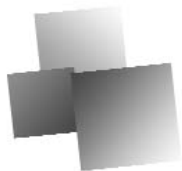
S'accorder au rythme du vaste chant de la création nécessite ce recul, ces moments où nous nous entraînons à répéter seul notre partition en vue de la rejouer avec d'autres en convergeant notre regard vers le grand chef d'orchestre...

Activités paroissiales :

- Culte de la veillée de Noël, jeudi 24 décembre à 23h à l'église de Lonay.
- Culte de Noël en famille avec la participation active des enfants, vendredi 25 décembre à 10h à l'église de Denges.
- Souper Terre Nouvelle, dimanche 31 janvier au Foyer de la salle polyvalente de Préverenges. Apéritif dès 18h puis repas avec des spécialités du Honduras et présentation d'un programme de sécurité alimentaire par un collaborateur de l'EPER qui travaille dans le sud du Honduras. Ce souper est précédé d'une célébration Terre Nouvelle à 17h au Temple de Préverenges.

Remerciements :

- L'édition 2009 du traditionnel souper saucisses a été, une fois de plus, une réussite. Un grand Merci à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à ce succès par leur travail, leur don ou leur simple présence. Nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous pour l'édition 2010 du souper saucisses qui aura lieu le 13 novembre.



Plus de confort avec moins d'énergie ?

Il est possible d'agir efficacement pour améliorer notre bilan énergétique en augmentant notre perception de confort par une meilleure connaissance des phénomènes physiques et physiologiques qui interagissent dans notre environnement proche.

Le confort est la résultante de plusieurs stimulations physiologiques. On considère en général la température ambiante comme paramètre de référence pour définir le niveau de confort. Par exemple, on admet une température de 20 à 21°C comme une valeur optimale pour satisfaire les critères de confort et l'utilisation rationnelle de l'énergie.

Physiologiquement, le confort thermique sera perçu différemment d'une personne à l'autre, selon son activité physique, son âge et son état de santé.

Toutefois, l'environnement construit et l'aménagement intérieur peut sensiblement influencer la perception de confort. Alors entre en jeu des phénomènes physiques d'échanges d'énergie entre notre corps et son environnement.

Le thermomètre indique la température de l'air dans lequel nous "baignons". Le radiateur réchauffe l'air par convection et rayonne sa douce chaleur. A l'inverse, assis à proximité de murs ou fenêtres froids, c'est notre corps qui joue au radiateur en rayonnant sa chaleur vers les surfaces plus froides. On ressent ainsi un sentiment inconfortable, malgré les 22 ou 23°C dans la pièce. Un courant d'air trop important sur les parties du corps peu habillées emporte au passage nos calories.

Autant de stimuli qui font que l'on se sentira confortable ou non.

En agissant sur l'un ou l'autre de ces facteurs, il est bien souvent possible de vivre plus confortablement en réduisant sa consommation de chauffage.

Pour exemple : 1 °C en plus ou en moins sur la température ambiante, c'est 6% d'énergie mazout, gaz ou électricité.

En cas de sensation d'inconfort, il faut en rechercher les causes avant d'entreprendre quoi que ce soit.

- Les murs extérieurs et/ou les fenêtres sont-ils suffisamment isolés. Les fenêtres laissent-elles passer des courants d'air désagréables ? Est-il possible de rajouter de l'isolation au galetas ou à la cave ?

- Est-il nécessaire de surchauffer toute la maison pour atteindre le confort souhaité dans un coin de la pièce. Le chauffage est-il correctement réglé et équilibré dans les différentes pièces ?

- En utilisant des rideaux vers les fenêtres le soir, en regardant la télé, on coupe cet effet de rayonnement vers la surface froide des vitrages. En fermant les volets ou les stores, on fait encore mieux.

- On peut dégager les objets placés sur ou devant les radiateurs, favorisant ainsi l'émission de chaleur dans la pièce.

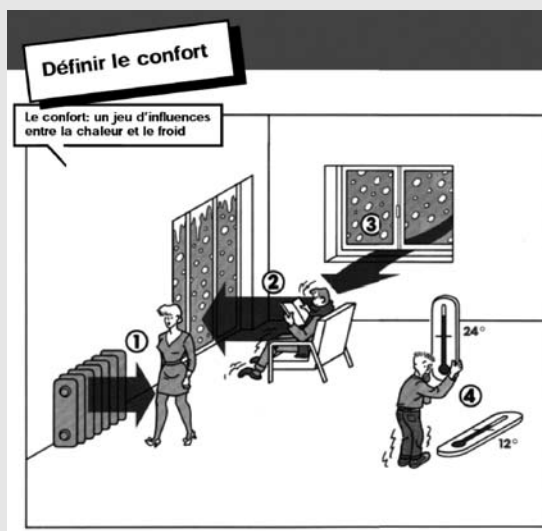
L'utilisation rationnelle de l'énergie de chauffage, l'électricité et l'eau potable constitue un potentiel d'économie de l'ordre de -10 à -20%, cela sans investissement important, avec le plaisir de contribuer aux efforts pour préserver notre environnement. La suite dans le prochain Denges-Heureux...

François Vuille

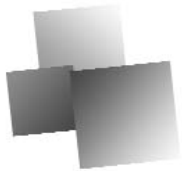
ingénieur ETS-HES

Le confort ne dépend pas seulement de la température ambiante de la pièce:

- 1) *Le corps humain est sensible à l'émission de chaleur.*
- 2) *Il est également sensible à la présence de surfaces froides auxquelles il cède de sa chaleur.*
- 3) *L'air en mouvement accélère la déperdition de chaleur du corps.*
- 4) *Le corps est sensible aux variations de température*



Source:
Office Fédéral
de l'Energie



Les amaryllis, bulbes hivernaux

Les amaryllis sont sans doute les fleurs d'intérieur les plus spectaculaires. Les bulbes sont actuellement sur les étales, il est temps de les planter. Comment faire le bon choix et obtenir une belle floraison ?

Mes conseils :

Côté nuances, jusqu'à ces dernières années les amaryllis se sont longtemps déclinées qu'en rouge, cela allait du coquelicot à la fraise des bois en passant par le géranium-façon-village-de-montagne. Mais c'est fini ! D'autres teintes se sont popularisées. Blanche, rose et verte sont désormais bien présentes en version unicolore, mais aussi en mariage de couleurs.

Par ailleurs, si les grandes corolles simples restent majoritaires, quelques variétés à fleurs doubles ont su se faire remarquer. Sans oublier les amaryllis "botaniques" même si ces variétés, très différentes d'aspect de leurs consœurs à grandes fleurs, restent quelque peu marginales, en dépit d'une incontestable élégance.

Comment les choisir

On trouve des amaryllis dans la plupart des commerces, même dans la grande distribution, mais c'est quand même chez les professionnels (jardinerie, horticulteurs et fleuristes) que l'on trouvera le plus grand choix de variétés.

La taille indiquée sur les emballages correspond à la circonférence du bulbe. Cette circonférence varie usuellement de 20 à 32 cm. Mais on trouve parfois des spécimens atteignant 40 cm. Plus le bulbe est gros, plus la floraison est généreuse et plus le prix est élevé ! On ne fait donc pas forcément une affaire en



Amaryllis bicolore rouge-blanc

payant quelques francs moins cher la même variété dans tel ou tel commerce plutôt que dans tel autre, c'est peut-être simplement que le bulbe est plus petit et ne fournira qu'une hampe florale au lieu de deux ou trois.

Toutefois, il faut savoir que les dimensions habituelles varient quelque peu d'une variété à l'autre, et qu'il est normal que les bulbes des amaryllis "botaniques" soient nettement plus petits, à catégorie de prix égal, que ceux des hybrides à grandes fleurs.

Les planter

Certains préconisent de les repoter chaque année, mais les amaryllis peuvent très bien être cultivées plusieurs années dans le même pot. Même un peu "à l'étroit", elles apprécient un substrat consistant mais aussi, comme la plupart des "bulbeuses", bien drainant. On optera donc de préférence pour un bon terreau pour plantes d'intérieur.

Il ne faut pas enterrer complètement le bulbe, mais le laisser à demi émergé cela limite les risques de pourriture par arrosage.

Les faire fleurir

Tant que la potée reste au frais (environ 9°C), le bulbe demeure au repos et il n'est pas nécessaire d'arroser. Accessoirement, cela permet d'acquérir un bulbe que l'on veut offrir quelques semaines à l'avance, sans risquer qu'il fleurisse avant d'arriver chez son destinataire !

Pour remettre une amaryllis en végétation, il faut l'installer à la chaleur (20°C), à exposition claire. Tant que la croissance n'a pas démarré, l'arrosage se limite à donner quelques gouttes d'eau. Lorsque la hampe florale sera apparue, on arrosera parcimonieusement, puis un peu plus généreusement, avec apport d'engrais, lorsque le feuillage sera développé.

Les amaryllis, bulbes hivernaux (Suite)

Les conserver

Tout au long du cycle, l'arrosage reste ainsi fonction de la végétation. Une fois les plantes défleuries, on peut couper les hampes florales, puis on soigne les amaryllis comme des "plantes vertes" jusqu'à l'automne. On les installe ensuite dans une pièce fraîche (buanderie, cave, sas d'entrée...) et on cesse les arrosages.

Le feuillage va jaunir et les plantes se mettront en repos. Et l'on recommence.

A l'extérieur

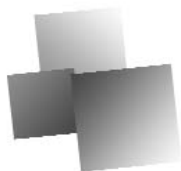
Si l'on en a la possibilité, un séjour à l'extérieur durant l'été fait le plus grand bien aux amaryllis.

Leur grand feuillage rubané fait notamment bel effet parmi les

pélargoniums (géraniums) et autres saisonnières de la terrasse. Attention cependant aux limaces, celles-ci sont particulièrement friandes du feuillage des amaryllis et même des bulbes, qu'elles peuvent détruire.

Fabien Bonjour

Fleuriste et horticulteur à Denges



SOCIÉTÉS LOCALES

Se mesurer à l'échelon local, cantonal et national

Après une année 2008 palpitante, marquée par l'organisation du Tir cantonal, la vie de notre société a repris son rythme de croisière.

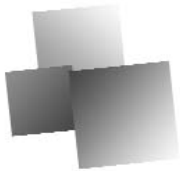
Au programme des activités de cette année nous avons, participé à de nombreux concours de sociétés, au Championnat de groupes et au Tir cantonal fribourgeois. Voici un résumé des meilleurs résultats :

- Tir des Effoliez à Echandens, le groupe des «Tiretacons» se hisse au 3e rang. Bertrand Seydoux est quant à lui 3e au classement général individuel (concours Roi du tir, catégorie armes d'ordonnance)
- Tir d'Inauguration du Drapeau Echichens, les « Tiretacons » terminent à la 3e place. Au classement de la cible Drapeau, Daniel Chaupond occupe la 1ère marche du podium avec 476 pts sur 500. Au classement général individuel, Béatrice Seydoux

Les finalistes du Championnat individuel vaudois



Photo: Ilona Krul



SOCIÉTÉS LOCALES (Suite)

Se mesurer à l'échelon local, cantonal et national (Suite)

obtient la 2e place (concours Roi du tir, catégorie armes d'ordonnance)

- Tir des Sorcières à Diesse, notre groupe de 5 tireurs se classe au 4e rang de sa catégorie

- Tir cantonal fribourgeois à Morat, tous nos participants ont obtenu la distinction. A relever, l'excellent résultat obtenu par Gilbert Witz à la passe «Vitesse», avec un total de 59 pts, il pointe au 8e rang au classement général.

Cette saison, nous nous sommes lancé un nouveau défi, en participant pour la première fois au Championnat suisse de sections. En effet, notre bon résultat d'ensemble lors du tir cantonal vaudois en 2008, à savoir une 6e place (sur 67) glanée dans la catégorie 4 du concours des

sociétés au niveau vaudois, nous a motivés à nous mesurer aux autres sections à l'échelon national dans le but de connaître notre niveau. A l'issue des deux tours de qualification, notre section s'est classée 43e sur 192 sociétés classées.

Au niveau individuel, Bertrand Seydoux, Roland Urech, Yves Zahner, François Pache, Pierre-Alain Forestier, Gilbert Witz et Béatrice Seydoux se sont qualifiés pour la finale du Championnat individuel vaudois. Jamais encore, notre délégation n'avait été aussi importante à ce niveau de la compétition. Après une journée de compétition riche en rebondissements, Yves Zahner se retrouve sur la 3e marche du podium dans la catégorie B et Bertrand Seydoux obtient le 5e rang dans la catégorie D.

L'année prochaine sera marquée par deux événements majeurs.

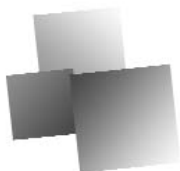
Le premier étant notre participation au Tir fédéral dans la région d'Aarau, et le second sera l'organisation du «Tir des Effoliez» lors duquel nous accueillerons entre 200 et 300 tireurs sportifs dans notre stand d'Echandens.

Nous sommes en pause hivernale jusqu'au mois de mars. Alors si vous avez envie d'en savoir plus sur nos activités, je vous invite à nous rendre une petite visite via notre site internet

www.tir-denges-echandens.ch.

Pour le comité

Béatrice Seydoux



IL ÉTAIT UNE FOIS

Notre histoire V

En ce qui concerne la période qui va de 1300 à 1500, les archives concernant les environs immédiats de notre village sont très pauvres.

Cela s'explique en partie par les grandes difficultés rencontrées par les gens à la fin du Moyen âge. Dans nos régions, entre 1300 et 1400 le nombre des habitants a diminué de vingt à vingt-cinq pour cent ! Les gens désertaient les campagnes, des villages disparaissaient.

Les épidémies et la famine.

Il y avait les grandes épidémies de peste. Il y avait la lèpre. Ces maladies terribles frappent encore notre imaginaire, mais la faim était plus redoutée encore.

On connaît le cas d'un Lausannois, Jean Dalphin, qui se fit passer pour lépreux en 1375 sans l'être vraiment. On suppose qu'il voulait profiter de la charité dont bénéficiaient les lèpreux. Le recteur, le responsable de la maladière, s'adressa alors à l'Official de

Médecin pendant une épidémie



Notre histoire V (Suite)

Lausanne, accusant Jean Dalphin de grever son budget. Fallait-il avoir faim en 1375 pour «vouloir mourir au monde», c'est-à-dire prendre le risque d'attraper une maladie répugnante en se retirant volontairement et définitivement du monde des biens portants ?

Médecin pendant une épidémie

A partir de 1400 la situation se stabilise dans les campagnes, et les villes voient leur population augmenter. Les relations entre les habitants se modifient profondément.

La lèpre et la peste faisaient moins de victimes que la famine. Ainsi, dans les archives de la ville de Morges, on relève qu'une année de disette, le meunier de la ville n'eut que trois sacs de froment à moudre. Selon Bonnivard, l'année la plus effroyable fut 1477, sept mille morts à Genève.

En 1481 et 1482, pendant deux années consécutives les récoltes furent peu abondantes, la famine toucha alors le bassin lémanique. Un grand élan de solidarité anima les habitants du Plateau. En particulier les habitants de Berne se sont émus. Ils firent acheter dix mille sacs de blé et de seigle en Alsace et les firent parvenir dans notre région.

Cette soudaine abondance fit chuter le prix du blé ! En effet, les spéculateurs ouvrirent leurs greniers. La disette était artificielle ! On a de la peine à imaginer aujourd'hui un tel manque de solidarité. Le monde n'a vraiment pas changé.

Les guerres

La France était ravagée par la Guerre de Cent Ans et pour cette raison, le commerce était fortement perturbé entre la Méditerranée et le nord de l'Europe.



Sur cette gravure sur bois datant de 1555, trois femmes suspectées de sorcellerie sont livrées au bûcher par les villageois et signe de leur culpabilité, sont emportées par les démons.

Les Suisse, nos voisins du nord, étaient en guerre contre les Habsbourg et menaçaient sérieusement les possessions de la maison de Savoie.

1475 est une date que l'on doit retenir. Cette année là, une expédition bernoise envahit le Pays de Vaud pour la première fois. Leurs troupes déferlent sur Morges, attaquent et incendient le château, occupent et mettent à sacs toute la région.

Ainsi la population subissait les affres de la maladie, les rigueurs du climat et les destructions dues à la guerre. Une institution s'attaqua aussi à son âme.

L'Inquisition

Depuis 1380, l'Inquisition allumait ses bûchers à Morges. En 1482 et en 1496, une quinzaine de pauvres gens furent condamnés par ses tribunaux. Une simple dénonciation suffisait ! Comme les biens des supposés hérétiques étaient confisqués et répartis entre les membres de cet étrange

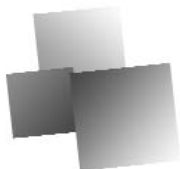
tribunal, on peut douter aujourd'hui de leur intégrité et supposer que certaines dénonciations n'étaient qu'un moyen de s'enrichir rapidement.

Ainsi, le procureur de la foi Pierre de Pasquier de Denges et l'inquisiteur de la perversion hérétique Victor de Monte, deux dominicains comme la plupart des inquisiteurs, se partagèrent un tiers du produit de la vente d'une vigne située près de Morges. Elle avait appartenu à Pierrot Clerc qu'ils avaient condamné à être brûlé en tant qu'hérétique à Echallens en 1496.

A suivre ...

Origine des sources :

«Histoire de la Suisse», éditions Fragnière, Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud, bibliothèque, Morges sept siècles d'histoire vivante, Publications de l'Université de Lausanne.



Atelier-Galerie Anicia crea-fleurs

Un atelier-galerie a ouvert ses portes avec un vernissage le 12 février 2009 au Sentier de Renges 3 B au rez-de-chaussée de la maison de Patricia Fantony.

Depuis toujours Patricia est passionnée par la décoration et lorsqu'elle a découvert la technique des fleurs séchées, à l'occasion d'un marché en 2001, elle a décidé de se lancer dans la création.

Parallèlement, elle suit des cours d'Ikebana (art floral japonais) et c'est la réunion de ces deux techniques qui l'inspire actuellement pour créer des arrangements, des couronnes et autres tableaux.

De nombreux marchés et expositions ont marqué ces dernières années et forte de ces expériences, elle a voulu réunir en un lieu ses réalisations et des objets qui lui plaisent. L'atelier est ouvert les mardis de 14h à 19h et les mercredis de 9h à 12h30, sauf pendant les



vacances scolaires (voir les dates sur le site Internet aniciacrea-fleurs.ch), ou sur rendez-vous du lundi au samedi.

Et comme nous approchons de Noël, Patricia a prévu de vous accueillir, en plus des ouvertures hebdomadaires, le jeudi 17 décembre de 14h à 17h, le samedi 19 de 11h à 16h



Photos: Bruno Fantony

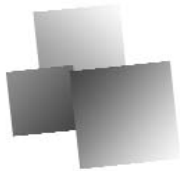
ainsi que le lundi 21 de 14h à 21h et le mercredi 23 décembre de 14h à 21h.

Venez faire un tour dans son atelier, pour le plaisir des yeux et qui sait, peut-être trouverez-vous l'inspiration pour un cadeau original.

Béatrice Maeder



Anicia crea-fleurs
Patricia Fantony
Tél : 021 801 71 00
ou 079 634 45 69



Herbes aromatiques avec quoi les « marier » ?

l'aneth : sa saveur anisée fait le bonheur du saumon sous toutes ses formes: fumé, en pavé poêlé avec une sauce...mais se marie également avec le hareng et les écrevisses, et pourquoi pas sur de simples haricots verts?

le basilic fin vert : une saveur discrète, à tester dans le gaspacho ou dans une salade de pomme de terre.

le basilic à feuilles pourpres : une variété très décorative, à la jolie couleur. Son goût épicé convient parfaitement aux salades de fruits.

le basilic : star de la cuisine du midi, et du fameux pesto italien, il facilite la digestion. Il parfume grillades, crustacés, soupes, pâtes, coquillages et fruits d'été.

le cerfeuil : son arôme subtil rafraîchit le fromage frais et les oeufs. Ses feuilles s'ajoutent en fin de cuisson aux sauces, potages de légumes et poissons. Riche en vitamine C et en provitamine A.

la ciboulette : de la famille de l'oignon, qu'elle remplace savoureusement. Elle doit être ciselée pour garder sa subtilité. Super dans une omelette, avec du fromage frais ou blanc, des crudités.

la coriandre : appelé aussi persil chinois ou arabe. On raffole de son parfum envoûtant (aphrodisiaque?). Ciselée fraîche, elle embaume dans les marinades, les couscous, le guacamole, les champignons à la grecque, la cuisine asiatique.

l'estragon : ou "petit dragon", subtil avec le vinaigre et les pickles, le poulet. Est également le bienvenu dans la béarnaise, la mayonnaise, la fameuse sauce gribiche...l'omelette aux fines herbes, les champignons, les viandes blanches et les poissons.



le laurier : fraîche ou séchée, sa feuille se prête aux marinades de sardines, harengs, entre dans la composition du bouquet garni, et est appréciée pour les cuissons du riz et des sauces.

la mélisse : ses feuilles, utilisées de préférence fraîches et ciselées, agrémentent omelettes, salades, thé ou lait. Elles peuvent remplacer un zeste de citron.

la menthe verte : ce grand classique accompagne le taboulé, l'agneau, les poissons, le concombre au yaourt, le thé et les infusions.

la menthe poivrée : une des variétés les plus cultivées. Une saveur piquante appréciée dans les liqueurs, les boissons glacées et les salades de fruits.

la menthe marocaine : sa saveur douce la destine aux desserts raffinés et aux sorbets. comme les autres menthes, elle est tonique et stimulante pour le système digestif.

l'oseille : moitié légume moitié condiment, elle doit toujours être cuite, parfois même avant utilisation, comme dans l'omelette, où elle sera longuement fondue au beurre au préalable. Utilisations: potages, viandes blanches, poissons; elle réveille les plats d'épinard et de légumes verts. On la retrouve en Poitou, dans la fameux chou farci.

le persil plat : vedette toute l'année de la cuisine occidentale, s'utilise en bouquet garni, persillade et autres réductions et sauces vierges.

le romarin : son parfum rehausse la saveur de la betterave, révèle l'agneau et le porc, fait merveille dans une sauce tomate, sur les aubergines, les viandes blanches, les pizzas, le fromage de chèvre.

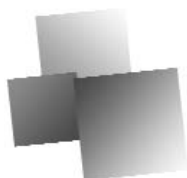
la sarriette vivace : cette herbe de Provence rehausse la saveur des légumes secs, des courts-bouillons, des volailles, du lapin et de certains poissons. Elle peut remplacer le poivre. la sauge ananas : d'origine mexicaine, elle a l'odeur du fruit, mais pas son goût! Elle s'accorde avec les poissons et les salades.

la sauge : elle ponctue de son arôme prononcé le porc, le veau et la charcuterie. mais aussi les farces, les anchois, les grillades, les marinades, les sauces au vin, et les salades. Ne convient pas aux cuissons prolongées.

le thym : pas de bouquet garni sans thym! frais, on l'émiette sur les légumes sautés, rôtis, tels les aubergines et les courgettes. Sèches, ses branches relèvent la ratatouille, le riz, les gratins. Il est aussi un allié pour la digestion des plats en sauce et des farcis. le thym citron vert et le thym citron : leur saveur citronnée se marie très bien avec le poisson et les oeufs, le poulet et l'agneau, les fruits frais et les sorbets.

la verveine citronnelle : ses feuilles fraîches parfument avec subtilité les salades de fruits et de nombreux desserts. Elle remplace facilement la citronnelle dans les plats exotiques.

Pierrette Menétrey



MÉMENTO

Le Memento communique les manifestations prévues dans les communes de Denges et environs. Les événements, lieux, dates et heures y figurent dans les limites et le meilleur respect des informations remises à la rédaction dans les délais requis.

	Samedi 12.12.09		Bricolages de Noël à la Salle des Jardins de Denges, 9h30-11h30 et 14h-16h, APE Bief Venoge
	Jeudi 17.12.09	19h	Chantée de Noël par les classes de Denges, Eglise de Denges
	Jeudi 24.12.09	18h-21h30	Noël ensemble à la Péniche Gourmande Art&Cuisine Inscriptions : 021 803 07 07 ou 021 802 26 13
	Jeudi 24.12.09	23h	Veillée de Noël, Eglise de Lonay
	Vendredi 25.12.09	10h	Culte de Noël en famille préparé par les enfants, Eglise de Denges
	Samedi 9.01.10	dès 18h30	Amicale des pompiers, souper et bal du Petit nouvel-an, Salle de la Crosette, inscriptions auprès de M. Jean-Daniel Bula, tél. 079 211 24 28
	Mardi 12.01.10	20h15	Soirée d'informations aux parents des enfants qui vont commencer le cycle initial en août 2010, aula de Préverenges, APE Bief Venoge
	Du 06.01.10 au 10.03.10		Cours de natation au collège des Bergières à Lausanne, détails sur www.ape-vaud.ch/bief-venoge
	Dimanche 31.01.10	17h	Célébration et repas Terre Nouvelle, Temple de Préverenges, Repas au Foyer de la Salle polyvalente, Préverenges
	Mercredi 17.03.10	14h-16h	Bricolages de Pâques à la Salle des Jardins de Denges, APE Bief Venoge
	Samedi 01.05.10		Soirée annuelle du Choeur mixte <i>Le Lien</i> , Salle de la Crosette
	Jeudi 27.05.10		Course annuelle du Groupe des Aînés Soleil d'Automne
	Printemps 2010		Spectacle de marionnettes ou conte (encore à définir), APE Bief Venoge
	19 au 23 août 2010		Jubilé du 425ème de l'Abbaye des Fusiliers de Denges



Amicale Pompiers Denges



**SOUPER ET BAL DU PETIT
NOUVEL-AN 2010**

**GRANDE SALLE DE LA CROSETTE
A DENGES
SAMEDI 9 JANVIER 2010 à 18h30**

Accompagné par



**orchestre
Arc-en-Ciel**



18H30 Apéritif Offert
19H15 Repas Entrée surprise
Fondue vigneronne
Fromage (Buffet)
Dessert

22H15 Bal

Soirée , repas et bal au prix de frs 58.--
par pers. (boissons non comprises)

Dès 22 h15 entrée pour le bal au prix de
frs 10.-- par pers. seule ou frs 15.--
par couple

**Ne tardez pas à vous inscrire pour le
souper au 079/211 24 28**

Organisation :

