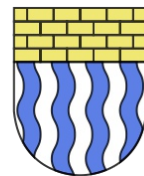


Le Petit Fontainier

Octobre 2016

le journal de votre commune



EDITO

Suite à la demande des membres du conseil général, voici tout frais sorti de votre boîte aux lettres cette nouvelle édition du Petit Fontainier.

Nous vous encourageons à faire vivre ce bulletin communal par vos contributions, articles, recettes, photos, dessins, annonces... toutes vos idées seront les bienvenues.

Vos contributions sont à envoyer en format électronique à l'adresse lpf@fontaines-sur-grandson.ch ou par courrier à la municipalité.

Alors à vos stylos, pots de peinture et crayons, et au plaisir de bientôt vous lire dans ces colonnes.

Bonne lecture.
La Municipalité

FIN D'ANNÉE

De nombreuses activités sont agendées pour cette fin d'année dans votre commune.

Détails et dates dans les pages suivantes

- Potirons en fête, le vendredi 28 octobre, pour petits et grands.
- Plantation du solde des arbres fruitiers haute-tige.
- Les fenêtres de l'Avent.
- St-Nicolas pour petits et grands enfants du village.
- Le traditionnel souper de fin d'année de la commune.
- Le prochain conseil général le 29 novembre

En espérant vous voir nombreux à ces diverses occasions.



2^{EME} PLANTATION D'ARBRES

Venez participer à la deuxième plantation d'arbres fruitiers avant la saison hivernale.

Rendez-vous le samedi 19 novembre 2016 à 14h au refuge, habillés et chaussés chaudement.

A 16h, nous nous retrouverons à la grande salle pour partager un goûter. Boissons chaudes offertes.

Merci d'agrémenter le goûter de vos spécialités culinaires.

Inscriptions auprès de la commission d'animation jusqu'au jeudi 17 novembre.

079 285 62 45
ou 076 423 11 70

FENÊTRES DE L'AVENT

Comme chaque année vous aurez l'occasion d'illuminer l'une de vos fenêtres pour la période de l'Avent

Et pour ceux qui le désirent, accueillir vos voisins du village pour une collation.

Merci aux personnes intéressées de se faire connaître avant le 25 novembre auprès de Carole au 079 285 62 45 ou 024 436 10 69

LA VISITE DE ST-NICOLAS

Les fêtes de fin d'année approchant, il y a bien sûr la visite de St-Nicolas qui nous fait l'honneur, comme chaque année, de venir avec un présent pour tous les enfants de notre village.

Cette année une oreille indiscrette s'est laissé dire qu'il serait de passage dans notre village le 3 décembre sous le tilleul, contes à 17h30, collation vers 18h30.

Venez nombreux accompagnés de vos plus belles poésies et chants de circonstances.

Inscription auprès de Marianne au 076 423 11 70
ou Carole au 079 285 62 45



SOUPER DE FIN D'ANNÉE



Cette année le traditionnel souper offert aux habitants de la commune aura lieu le 17 décembre à 19h à la grande salle. Au programme apéro, souper, musique et bonne ambiance.

Merci de bien vouloir vous inscrire auprès de notre secrétaire municipale, Marinette au 024 436 14 91 ou par mail 1421.greffe@bluewin.ch avant le mercredi 14 décembre.



POLICE POPULATION

Notre commune a adhéré au concept de prévention Police - Population. Celui-ci est basé sur les relations de bon voisinage et il a pour ambition d'aider à prévenir les actes criminels en tous genres.

L'info-Délits est distribué gratuitement, chaque mois, aux membres. Cette missive comporte une récapitulation des délits commis sur le territoire communal et des conseils de prévention.

Pour plus d'information, veuillez contacter Xavier Boesiger au 079 541 53 56

LE SDIS RECRUTE

Pour compléter nos effectifs et assumer nos missions, nous sommes à la recherche de personnes, femmes ou hommes, intéressées par le travail de sapeur-pompier et prêtes à donner du temps pour la sécurité de leur région et de sa population.

Conditions

- ← tu as 18 ans révolus
- ← tu habites ou tu travailles dans une commune membre du SDIS
- ← tu es en bonne santé physique et psychique
- ← tu souhaites consacrer une partie de ton temps libre au service de la population
- ← tu apprécies l'esprit d'équipe et souhaites vivre de nouvelles expériences

Séance d'information

Elle a lieu le 3 novembre 2016 à 19h à :

- ← Yverdon, rue de l'Arsenal 8
- ← Grandson, chemin Borné-Nau
- ← Yvonand, Chemin de la Petite Amérique 2

Inscription et sélection

Inscris-toi jusqu'au 10 novembre 2016 via le site sdisnv.ch

Un test de sélection aura ensuite lieu le samedi 26 novembre à Yverdon

1ère année

2 jours de formation cantonale au printemps

36 heures d'exercices répartis sur l'année

Années suivantes

Possibilité d'intégrer le détachement de premier secours (DPS) ou le détachement d'appui (DAP)



VOTATION FÉDÉRALE DU 27 NOVEMBRE 2016

Initiative populaire du 16 novembre 2012 « Pour la sortie programmée de l'énergie nucléaire (Initiative « Sortir du nucléaire ») »

Ouverture du bureau de vote le dimanche 27 novembre 2016
de 10 heures à 11 heures.

Envoi du matériel de vote

La Canton adresse l'ensemble du matériel officiel aux électeurs. Ces documents doivent leur parvenir entre le 31 octobre et le 4 novembre. L'électeur qui n'a pas reçu tout ou partie du matériel, ou qui l'a égaré, peut en réclamer au greffe municipal jusqu'au vendredi 25 novembre 2016 à 12 heures au plus tard.

De plus amples renseignements peuvent être obtenus en consultant l'arrêté affiché au pilier public.

PILIER PUBLIC

Le prochain Conseil Général aura lieu à la grande salle le 29 novembre à 20h. Vous êtes cordialement invités à y participer.

Commande des sapins

Cette année pour la commande de vos sapins de Noël, offerts par la commune, merci de bien vouloir contacter M. Jean-Philippe Gyger au 079 337 09 01 avant le 18 novembre.

RECETTE URNER RYS POHRE

Le Rys Pohr, parfois « Rispor », signifie « ris et poireau ». C'est un risotto au poireau. Ce plat s'est fait sa place dans le canton d'Uri sans doute suite à l'influence des mineurs italiens qui travaillaient au percement du tunnel du Gothard.

Pour 4 Personnes
préparation 35', cuisson 25'

Ingrédients

1-2 oignons
2 gousses d'ail
Beurre pour étuver
1 cs de farine
500 g de poireau
8dl de bouillon de légumes
300 g de riz pour risotto
Sel, poivre
120 g de fromage d'alpage ou de Sbrinz, râpé
25 g de beurre
4 oignons
Beurre à rôtir

Préparation

1. Faire revenir les gousses d'ail pressées et l'oignon finement haché dans le beurre. Ajouter le poireau coupé en rondelles de 1 cm d'épaisseur, étuver. Ajouter la farine, étuver.
2. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition. Ajouter le riz et laisser mijoter env. 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Incorporer le fromage et le beurre.
3. Dorer les rondelles d'oignons dans le beurre à rôtir. En garnir le riz.

