

HP LE NOUVEAU COLOGNOTE



Jeudi 3 juin 2021, le Conseil municipal réuni en séance extraordinaire a tranché. Le domaine Boissier, ses bâtiments séculaires, son bassin, ses jardins, abritant actuellement l'école Notre-Dame du Lac, ne sera pas repris par Cognony. Les Hors Partis, alliés pour la circonstance au Conseiller municipal Les Verts, n'ont pas réussi à concrétiser un besoin légitime, préserver le domaine, l'un des plus anciens et des plus majestueux de Cognony, de toute spéculation financière potentielle en le mettant notamment à disposition des communiens pour la partie non louée. Le site classé avait été mis à la vente par son propriétaire et récemment acheté par un promoteur immobilier début avril 2021. Du fait même que ce site est classé, la commune pouvait préempter, ce qu'un petit groupe de Conseillers municipaux HP avait préconisé. Les discussions internes dans notre groupe, une étude technique des bâtiments diligentée par le Conseil administratif, une estimation de rendement locatif inespéré, des courriers émanant de

la direction de l'école Notre-Dame du Lac et de certains parents d'élèves, plusieurs visites des lieux, avaient finalement convaincu l'entière des Conseillers municipaux HP + Les Verts que le projet pouvait être beau. Nous avons de magnifiques perspectives communales, culturelles ou sociales, à proposer à nos enfants ou petits-enfants. Un site colognote hautement historique par ailleurs, puisque c'est sous le porche d'un des bâtiments de ce domaine Boissier que l'unique entrée Nord de Cognony passait jadis, avant de remonter le chemin du Nant-d'Argent vers le centre du village. Horace Boissier de Ruth, maître des lieux a par ailleurs été le 1^{er} Maire de Cognony. Il le restera 25 ans, jusqu'à son décès en 1825. Il est à ce jour celui qui aura exercé cette fonction le plus longtemps. Comme l'écrivait Jean-Claude Mayor dans son livre *Chemins et visages de Cognony*, "Horace Boissier devrait avoir sa statue au milieu du Centre villageois, comme Pictet de Rochemont a la sienne sur la Treille". Rappelons-nous en!

Mais malgré l'importance du site et plutôt que d'en débattre, le groupe majoritaire PLR a préféré qu'un seul des leurs lise un texte expliquant leur rejet de la préemption. Aucun débat contradictoire n'aura eu lieu, puisque la demande du Président du Conseil municipal pour l'organisation d'une séance de travail préalable, tous groupes confondus, avait été rejetée par ce même groupe, qui pour le plus grand nombre (9 sur 11) ne se sont même pas déplacés sur site pour se rendre compte de la beauté des lieux. Seul un mutisme total a été opposé à nos interventions ou propositions de projets lors du Conseil municipal extraordinaire du 3 juin 2021. 11 voix contre 10, préemption rejetée, le domaine Boissier ne sera donc pas rendu à Cognony. Une seule voix qui a parlé contre seulement une voix qui a manqué. Quel dommage...

LE GROUPE HORS PARTIS DE COGNONY

POTAGER COMMUNAL



La parcelle des Fours fait l'objet d'une réhabilitation de son jardin potager pour le plaisir de toutes et de tous. Des lopins de terre sont désormais mis à disposition des habitant-es de la Commune pour cultiver leurs fruits et légumes de manière bio.

un lieu de création et de culture dans un écrin de verdure préservée au cœur même de la Commune.

ALEXANDRE BODMER

Conseiller municipal

CRISTIANA JUGE

Ancienne Conseillère administrative

Nous nous réjouissons de la mise en œuvre par la Commune de ce projet qui répond ainsi à une demande déjà formulée dans le rapport urbanistique du cœur du village suite à un atelier participatif et inscrit dans le programme d'utilisation de la parcelle. Les personnes nouvellement élues du Conseil municipal ont souhaité sa réalisation.

Ce projet représente la possibilité pour des personnes vivant en appartement de se rapprocher de la nature si cruciale dans cette période de pandémie. Il s'inscrit aussi totalement dans la démarche de créer le lien social à travers un lieu de rencontres et d'échanges.

Dans ce jardin potager, les personnes qui cultiveront leur propre carré, s'engagent à jardiner de façon écologique. Elles seront accompagnées par une équipe professionnelle qui partagera avec elles connaissances et savoir-faire.

Le potager a également pour objectif de devenir un lieu d'éducation écologique. Il pourra se transformer en parcelle pédagogique pour les enfants des écoles du Manoir et de Pré-Picot. Un merveilleux outil de sensibilisation à la nature et à la biodiversité avec des ateliers sur le jardinage écologique prévus pour des adultes tout au long des saisons.

Après l'installation de ruches et la création du potager communal, quelle suite pour la parcelle des Fours? La Maison Colognote?

Les débats au sein du Conseil municipal sont nourris, les idées nombreuses et variées.

Nous souhaitons un projet intergénérationnel et diversifié qui corresponde à nos valeurs. Un lieu d'accueil pour nos enfants, un lieu de rencontre et d'expression pour nos jeunes et nos aînés,



LES « BONS CÔTÉS DE LA COVID 19 »

Cette pandémie a bousculé notre vie. Des proches en sont morts ou portent des séquelles de santé, la culture n'était soudainement plus accessible au public, pour beaucoup la pandémie représente une détresse économique, et nous n'arrivons probablement pas encore à évaluer les conséquences psychologiques des restrictions et interdictions pour les jeunes et moins jeunes. Qui aurait imaginé une telle catastrophe ?

Parmi ces aspects négatifs, il y a aussi des lueurs d'espoir autant sociales qu'écologiques. La commune de Cologny a renoncé à la perception des loyers des commerces et restaurants dans des locaux de la commune. La commune a mis en place un plan de solidarité pour aider les personnes âgées. Des personnes privées ont organisé avec un immense succès des collectes de denrées alimentaires pour aider les plus démunis.

Ce choc qui a bousculé notre société a aussi permis de réfléchir à notre quotidien et notre environnement. Tout à coup nous étions limités aux produits de première nécessité et les grandes surfaces se sont un peu vidées au profit des petits commerces. Le marché local est devenu plus important. Et si nous gardions ces réflexes et prenions pour habitude d'acheter plus local, de renoncer par exemple en plein

hiver aux haricots du Kenya, à la viande qui est issue d'usines de production animales et qui a fait des kilomètres et des kilomètres pour arriver dans nos étalages, à importer du vin d'Argentine ou de Californie (même s'il est bon) en sachant que le transport d'une bouteille de vin consomme autant de kérosène que le contenu de la bouteille ?

Plusieurs possibilités existent pour consommer local (www.geneve.ch/fr/actualites/faire-courses-contexte-actuel). Genève terroir (www.geneveterroir.ch/) offre une palette riche de produits locaux. Ainsi espérons que l'augmentation de la consommation locale aide aussi à diminuer les prix, afin que des personnes avec des revenus modestes puissent aussi profiter de cette nouvelle qualité (www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/actualite/newsroom/2020/09-30_viande-labellisee.html).

Une excellente nouvelle est la mise à disposition des bons du terroir exclusivement utilisables pour des achats locaux. Pour un prix de 80 fr., il est possible d'acquiescer un bon d'achat d'une valeur de 100 fr., la différence étant compensée par l'état.

SARAH MEYLAN FAVRE
Conseillère municipale
PATRICK LINDER
Conseiller municipal

BONS DU TERROIR
-20% CHEZ LES PRODUCTEURS
LOCAUX

Commandez les bons du terroir sur
geneveavenue.ch

LOCALEMENT VÔTRE

GENÈVE
terroir

PHILIP RAVESSOUD

Philip Ravessoud est une des personnalités incontournables de la commune. Ancien pompier volontaire pendant 22 ans, Philip a été Conseiller municipal de 2015 à 2020, législature durant laquelle il a présidé la Commission de l'environnement de 2018 à 2020 et a été membre du bureau de 2015 à 2016. Depuis plusieurs mois, Philip avait pris la décision de faire valoir ses droits à la retraite dès ce mois d'août. Il partira rejoindre son épouse Anishmenia partie avant lui exercer son métier de médecin en Espagne, dans les Pyrénées, juste derrière la frontière française. Tout le monde connaît «Phiphi» sur la commune.

Cuisinier hors-pair, généreux, grand rassembleur, il n'y a pas d'événement populaire auquel il n'a pas été rattaché ces dernières années. Pascal l'a rencontré et c'est avec une amertume proportionnelle à la truculence du personnage que nous le voyons quitter notre commune.



Pascal: Phiphi, Ca va être une page de combien d'années qui va se tourner cet été?

Philip: J'aurai presque atteint les 40 ans! Je suis arrivé d'Onex en 1982 où j'avais alors une entreprise de construction métallique. J'ai habité plusieurs adresses sur la commune, mais toujours dans le centre. Bien campé juste au-dessus de la boulangerie, ce fut d'abord au 23 route du Guignard (maintenant Route Martin-Bodmer), puis peu de temps après la naissance de ma 1ère fille Julie en 1989, la Place du Manoir. C'est là qu'est également née ma 2^{ème} fille, Claire, en 1992. Ensuite la place Pierre Gautier à partir de 1995 et enfin le chemin de la Mairie. Toujours Cologny-centre!

Pascal: As-tu une idée du nombre de repas ou d'évènements populaires auquel tu as participé sur la Commune?

Philip: C'est facile, tous les événements depuis mon recrutement chez les pompiers volontaires. Et comme j'y ai commencé en 1998 et pris ma retraite en 2019, ça fait 22 stands de poulets rôtis pour les promotions scolaires, 22 soupes pour le 1^{er} août. Mais c'est aussi des déguisements du Père Noël au Centre Sportif, de St-Nicolas ou du Père Fouettard sur la Place du Manoir, c'est tous les marchés de Noël, les soupes, les vins chauds. Finalement, difficile de compter.

Pascal: La cuisine, toujours la cuisine!

Philip: Oui, j'aime le contact avec les gens, faire plaisir. J'avais fait le cours de cafetier en 1999 et tenu «Un ange passe» dès 2000 et pendant 5 ans, à l'emplacement de l'actuel «4-5-6 cueillir des cerises». Un plaisir! Je me souviens, lors d'une des fêtes communales, avoir complètement raté un risotto, alors que mon compère Bernard [Schott] pour une fois ne m'accompagnait pas. Brassage pas suffisant, je l'ai figé. Le chef Byrne du Lion d'Or était passé par là. Il s'était penché sur la marmite et sans me dire un mot, avait immédiatement tourné les talons. Il avait eu peur que je lui propose une assiette!

Pascal: Des moments forts sur la commune? En tant que pompier peut-être?

Philip: La naissance de mes filles bien sûr, et mon mariage à La Vigne Blanche en août 2012 avec Anishmenia. Il faisait une chaleur extrême, mais personne n'a eu soif! Sinon, chez les pompiers, oui bien sûr, de belles aventures. J'avais signé chez les pompiers après un guet-apens, piégé après 4 heures du matin... J'ai vécu des événements marquants comme l'incendie de la salle de gymnastique de Cologny en novembre 1999 et puis à peine un mois plus tard il y avait eu la tempête Lothar. J'ai tronçonné pendant 4 jours avec mon collègue Claude [Pourrat], un vrai bonheur! Et puis à l'heure de la retraite des pompiers en 2019, on m'a remis un grade unique, je suis le seul à l'avoir obtenu: Appointé Chef!

Pascal: Et ensuite, ta nouvelle vie?

Philip: Elle sera à Puigcerda. J'y ai plein de projets. D'abord nous regardons pour trouver une petite maison avec Anishmenia. Ensuite, il faut que je me trouve un atelier. Je voudrais forger des couteaux. J'ai une formation de serrurier, j'aime la forge, la soudure au feu! Sinon, j'ai aussi repéré qu'il y a une amicale des pompiers de Puigcerda. Ils auront certainement besoin d'un Appointé Chef, même retraité. Il faut également que je me perfectionne en Catalan, j'ai beaucoup de progrès à faire... Et puis il faudra aussi que je m'occupe des copains de passage. Il y a des endroits bien sympathiques à visiter, «Chez Ramon» par exemple. Ou «El Chiringuito», c'est un restaurant pour les artisans locaux, les montagnards. Ils y servent des plats revigorants, genre paella en entrée et pied de cochon ensuite. Des plats pour les costauds...

Pascal: On aura l'opportunité de te revoir régulièrement?

Philip: J'ai promis de revenir aux 1^{ers} août! Et puis du fait d'une potentielle "grand-pèritude" un jour, avec mes filles qui habitent toutes deux en Suisse, Julie à Fribourg et Claire à Lausanne, bien sûr que je reviendrai...

Alors... Adéu Philip, et trobarem a faltar...

L'équipe des HP, élu-e-s et ancien-ne-s candidat-e-s sont à votre écoute !
N'hésitez pas à partager vos idées et vos souhaits avec eux !
horspartiscology.ch

www.facebook.com/horspartiscology2014/
twitter.com/HPCologyny

LES HP SONT À VOTRE ÉCOUTE



Alexandre Bodmer
Environnement, agriculture et énergie
Urbanisme et développement
Écoles
Finances
Sociale



Cathy Chappuis Marotta
Sociale (présidente)
Communication, information et manifestations
vice-présidente)
Sécurité
Écoles



Alain Gervaix
Urbanisme et développement (président)
Culturelle (vice-président)
Entretien des bâtiments
Sports



Conseil administratif
Pascal Hornung
Sociale
Culturelle
Environnement, agriculture et énergie
Urbanisme et développement



Patrick Linder
Environnement, agriculture et énergie
Communication, information et manifestations
Constructions
Sociale



Kurt Mäder
Entretien des bâtiments (président)
Sécurité (vice-président)
Communication, information et manifestations
Sports



Jérôme Métral
Écoles (président)
Entretien des bâtiments
Constructions
Routes et espaces publics

L'équipe remercie aussi les candidat-e-s HP,
George Arendrup, Sarah Bendayan, Daniela Blanco Yokoya, Catherine Corthay, Xavier Perret, Philipp Ravessoud et Frederic Wigger pour tous leurs efforts visant à améliorer la vie à Coligny



Sarah Meylan Favre
Constructions (présidente)
Environnement, agriculture et énergie
Écoles
Routes et espaces publics



Luc Munier
Routes et espaces publics (vice-président)
Entretien des bâtiments
Sécurité
Finances



Wanda Sales Rozmuski
Finances (vice-présidente)
Sports (vice-présidente)
Culturelle
Urbanisme et développement
Communication, information et manifestations

JEUNESSE ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES : PLATEFORME COMMUNALE

Le spectre du COVID qui engendre ces derniers mois un climat anxiogène transforme notre quotidien et prétérite durablement les relations humaines, les expériences et perspectives professionnelles ainsi que les apprentissages scolaires.

Notre jeunesse en est doublement impactée puisque la construction de son identité tout comme celle de son avenir social et professionnel en pâtissent. En effet, à l'heure où elle devrait profiter de créer ou de renforcer son réseau au sein d'entreprises locales, d'acquérir des gestes professionnels et de découvrir ainsi la réalité du monde du travail, elle est contrainte de suivre cours, webinaires ou stages virtuels sur Teams, Zoom, Google Chrome, dans une solitude déconcertante et démotivante. Or, si notre commune ne peut porter la responsabilité des conséquences de la pandémie, elle peut néanmoins offrir, à son échelle, un soutien précieux aux jeunes afin de favoriser leurs projections professionnelles.

Ainsi, notre réseau communal constitué des trois secteurs d'activités pourrait être exploité pour permettre aux jeunes adultes d'être épaulés dans leur choix de métier. Concrètement, la création d'une plateforme communale leur offrirait l'opportunité de vivre une première expérience professionnelle ou d'approfondir des connaissances ou des gestes métier dans un domaine de prédilection. Or, dans un contexte où l'expérience revêt tout autant de valeur que la certification, ceci constituerait, sans conteste, une aide non négligeable dans la recherche d'emploi de nos jeunes.

L'innovation reste à la fois le moteur et le vecteur d'une dynamique constructive pour notre commune qui se doit de repenser constamment son fonctionnement afin d'être proche et à l'écoute des besoins de sa population. Mettons-la à l'œuvre pour nos jeunes!

JÉRÔME MÉTRAL
Conseiller municipal

LES TRAVAUX DANS LA COMMUNE

Les travaux dans notre Mairie ont pu être terminés avec la rénovation et la réaffectation de l'école du Gerdil en bâtiment administratif, maintenant relié à la Mairie originelle par une passerelle métallique, cordon magnifiquement contemporain entre ces deux bâtiments anciens et qui ouvre de nouvelles perspectives et profondeurs de champs. Les déménagements de certains services ont déjà commencé. Un fantastique outil de travail qui voit se regrouper sous un même toit les services techniques et financiers, la gestion de l'informatique et de la bureautique, les archives, le secrétariat général et les ressources humaines.

Sur la Place du Manoir, les très lourdes transformations de La Closerie ont pu être terminées et le restaurant a pu rouvrir. Les travaux ont permis d'agrandir la surface de réception du rez-de-chaussée mais aussi de déplacer les cuisines à un étage inférieur en y adjoignant de nouveaux espaces dont une table d'hôtes avec vue imprenable sur les cuisines du chef Citulio.

Une autre des réalisations de ces derniers mois se situe entre le haut du chemin des Fours, le chemin des Hauts-Crêts et la route Martin-Bodmer. La commune a pu ouvrir un nouvel horizon aux Colognotes dès mi-décembre avec la création du «Parc des Fours». L'aménagement d'un cheminement sur cette parcelle acquise par la commune il y a quelques années, et en attente de projets encore à venir, permet dorénavant de relier ces trois axes avec l'école du Manoir.

Cette même parcelle a d'ailleurs concentré beaucoup de notre attention ces derniers mois avec l'ouverture du projet des jardins potagers communaux. La mise à disposition de parcelles de 5 à 10 m² a motivé un grand nombre de Colognotes durant les premiers ateliers de préparation après, sans aucun doute, une longue période de frustration. Les premiers légumes et fruits devraient voir le jour dès cet été.

Toujours dans le Parc des Fours, sur un aspect culturel cette fois-ci, une exposition de sculptures contemporaines d'une vingtaine d'artistes Genevois sera présentée en accès libre dans le courant de l'automne. Les œuvres seront disséminées dans tout le Parc pendant environ deux mois.

Enfin, et pour ne citer que ces quelques réalisations, le centre de vaccination de Cologny a pu voir le jour en un temps record et pour plusieurs mois dans la salle communale. Les locaux et une assistance technique et logistique ont été mis sur pied en quelques semaines pour permettre à l'équipe médicale partenaire de délivrer jusqu'à 400 vaccins par jour.

PASCAL HORNUNG
Conseiller administratif



PLASTIQUE ≠ PLASTIQUE

Même en triant les déchets, nos poubelles sont encore trop pleines avec une moyenne d'environ 220kg de déchets ménagers incinérables par an et par habitant de Coligny. Presque un tiers de trop, expliqué par l'absence d'une taxe poubelle ? Et pourtant la commune a fait de gros efforts pour nous faciliter le tri. Ramassage de papier et carton devant la maison, points de récupération pour les bouteilles en verre, métal blanc et alu, sans oublier la petite poubelle verte pour les déchets de cuisine composés de 80% d'eau, qui nous permet d'éviter d'incinérer de la matière à composter et à produire chaleur et biogaz!

Et n'oubliez pas, depuis l'automne dernier, Mobilitri nous évite d'aller jusqu'à l'ESREC de la Praille pour tous nos déchets spéciaux, électroniques ou électroménagers, etc.

Reste encore la question du plastique. Issu de produits pétroliers, le plastique se décline en différentes catégories et sous différentes formes, souples ou rigides, identifiées par les sigles ci-dessous:



Le PET: Pour l'instant nous avons à Coligny une filière de récupération pour les bouteilles de boissons en PET, soit aux points de collectes soit dans les grandes surfaces. Si le recyclage du PET est un grand succès, il est néanmoins possible de faire mieux. Les bouteilles à boissons en PET ne peuvent pas être mélangées avec des barquettes en PET (oui, même si c'est aussi du PET), des bouteilles en PET d'huile ou vinaigre, ou d'autres plastiques. Les bouteilles PET sont recyclées par l'Association PRS PET-Recycling Suisse (<https://www.petrecycling.ch/fr/home>). Il est important de savoir que dès 10% de contamination par des matières plastiques autres que des bouteilles PET dans la récolte, le recyclage devient impossible et tout le lot est incinéré! Tout en voulant bien faire, jeter d'autres flacons ou plastiques dans la filière PET anéanti votre effort et celui des autres. Donc, dans la récupération du PET, rien d'autre que des bouteilles à boisson PET.

Et les autres plastiques ? Pour l'instant il n'y a pas de système de revalorisation des autres plastiques qui soit mise en place par nos autorités politiques, mais les bouteilles de lessive, de lait, et similaires peuvent être rapportées dans les grandes surfaces. Il est donc inutile de les poser aux points de récupérations.

Il est à espérer que les autorités, dans un partenariat public-privé, prennent le problème de la récupération des plastiques autres que le PET en main. Les chiffres parlent d'eux-mêmes (www.plasticrecycler.ch/): 80% du plastique est incinéré en Suisse, 1kg incinéré produit 2.83kg de CO₂, mais s'il est recyclé, on économise jusqu'à 3 litres de pétrole brut! Avec environ 15% de plastique dans les déchets ménagers, une commune de 5000 habitant-es et 220kg de déchets par an et par personne, ceci correspond à environ 165 tonnes de plastique par an, qui va produire 462 tonnes de CO₂, au lieu d'économiser presque 500000 litres de pétrole brut. Il est toujours possible d'argumenter sur la pertinence de ce recyclage, mais il est absolument clair que donner les moyens aux habitant-es de mieux trier est bénéfique non seulement pour l'éducation civique, mais aussi pour la qualité du recyclage.

PATRICK LINDER
Conseiller municipal

LE TRI INTELLIGENT

- 1 **Éviter les emballages inutiles**
- 2 **Utiliser la petite poubelle verte**
- 3 **Profiter des possibilités des levées du papier et carton devant la maison**
- 4 **Déposer le verre aux points de récupération de la commune**
- 5 **Déposer l'aluminium et le fer blanc aux points de récupération de la commune**
- 6 **Déposer le PET aux points de récupération de la commune ou dans des grandes surfaces**
- 7 **Déposer les autres bouteilles un plastique dans les grandes surfaces**
- 8 **AMENER LES PRODUITS SPÉCIAUX, MATÉRIEL ÉLECTRIQUE, ETC. GRATUITEMENT À MOBILITRI WWW.MOBILITRI.CH**



VALEUR LOCATIVE ET TAUX D'EFFORT

Les propriétaires occupant leur propre bien immobilier subissent inexorablement à chaque période fiscale une revalorisation de la valeur locative de leur logement par le biais de l'indexation de celle-ci.

En 2020 cette augmentation est de 0.77% par rapport à la valeur fiscale de 2019. La hausse de ce revenu fictif a pour corollaire un accroissement de la charge fiscale.

En attendant une hypothétique suppression de cette valeur locative, une réduction de celle-ci peut être octroyée en cas de sous-utilisation du logement. Les pièces doivent être dans ce cas entièrement vides et inutilisées.

Sur le plan cantonal et communal (ICC) un allègement de cette valeur peut aussi être obtenu après application du taux d'effort. La valeur locative ne peut en effet excéder 20% (taux d'effort) des revenus bruts totaux.

Une feuille de calcul du taux d'effort disponible sur le site de l'administration fiscale permet de vérifier si les critères d'obtention de cette réduction sont remplis. La valeur locative nouvelle obtenue après réduction du taux d'effort ne doit pas être inférieure aux intérêts hypothécaires afférents au bien immobilier. Elle ne peut non plus être inférieure à la première tranche de revenu déterminant exonéré d'impôt (en 2020, 17 850 pour les personnes seules et sans charge de famille et le double pour les personnes mariées ou seules avec charge de famille).

Ce calcul doit être effectué pour chaque année fiscale et cette réduction n'est appliquée que si le contribuable qui en bénéficie en fait la demande.

WANDA SALÈS ROZMUSKI
Conseillère municipale

L'ÉPICERIE FINE DE COLOGNY – CHEZ FERNANDO

A l'épicerie fine de Coligny, la clientèle constate qu'un vent de renouveau souffle: réorganisation des étagères, extension des heures d'ouverture, changement du matériel réfrigérant, etc.

Cette renaissance est le fruit du travail intense de Fernando Monteiro.

Fernando est déjà bien connu dans la commune. Il est arrivé dans l'épicerie de Monsieur Crocetti en 2007 comme employé. En juin 2017, il reprend le magasin avec un associé pour devenir la « Maison Redani ». Aujourd'hui, Fernando reste seul aux commandes de ce commerce cher aux Colognotes.

Le professionnalisme et la ténacité de Fernando permettent ainsi de maintenir au centre de notre village une épicerie qui propose des produits alimentaires de qualité, locaux quand c'est possible et qui complètent la gamme des produits de ménage courants.

C'est avec beaucoup de soin qu'il prépare des plats à emporter, chauffés sur place ou à réchauffer à la maison. Tout est fait maison et préparé avec amour!

Pour élargir son offre, il projette l'acquisition d'une machine pour la production de pâtes fraîches. Il aimerait aussi s'associer avec des producteurs locaux afin d'augmenter l'offre de produits régionaux.

Sensible au concept de développement durable, Fernando organise le remplacement graduel des emballages plastiques par des récipients plus écologiques. Les sacs en plastiques sont déjà abandonnés pour des sacs en papier et les bols de soupe sont en carton. D'autres concepts de conditionnements écologiques sont à l'étude: par exemple pour les barquettes des plats à l'emporter.

Son souhait le plus cher pour les Colognotes, des produits de qualité, un lieu chaleureux et familial où l'on a plaisir à faire ses courses.

Venez nombreux et bonnes courses!

CATHY CHAPPUIS MAROTTA
Conseillère municipale
PATRICK LINDER
Conseiller municipal



POUR POUVOIR EN PROFITER, LES HORAIRES ONT ÉTÉ ÉLARGIS! L'ÉPICERIE EST OUVERTE DU LUNDI AU VENDREDI DE 8:30 À 19:30 ET LE SAMEDI DE 9:30 À 14:30.



HORSPARTISCOLOGNY@GMAIL.COM OU
HORS PARTIS DE COLOGNY, CASE POSTALE 4, 1223 COLOGNY

Responsable: Pascal Hornung, Secrétariat de rédaction: Patrick Linder
Mise en page: expressioncreative.ch Impression: Imprimerie Atar

