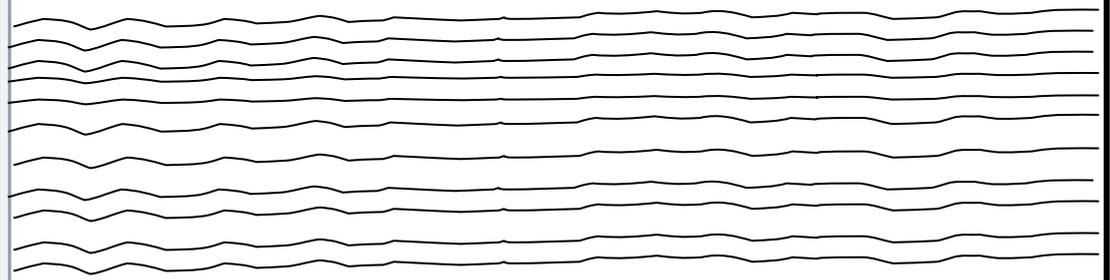




L'ISLE *Info*



## ***La rubrique de notre Syndique***

*chers habitantes et habitants de notre commune,*

Vous avez pu découvrir, dans la presse, la présentation d'un projet de signalétique destiné aux visiteurs de notre région.

Votre municipalité a décidé de participer à ce projet. En effet, nous y avons vu l'opportunité de faire connaître nos richesses. Permettre aux visiteurs de découvrir notre région et ses atouts, leur donner la possibilité de s'informer des balades possibles, les aider à organiser leurs visites, les inviter à aller à la découverte de nos artisans et des produits de notre terroir est un atout essentiel à la promotion touristique et également économique de notre village. Aujourd'hui, nous faisons le constat que nous ne savons pas nous vendre, notre potentiel n'est pas mis en valeur. Il suffit de se trouver un dimanche ensoleillé sur la place de la gare pour constater que les touristes sont présents mais malheureusement ils ne sont pas suffisamment informés de ce qu'ils pourraient découvrir à L'Isle et dans les environs.

Le projet se développe sur 2 axes :

- l'un focalisé sur l'infrastructure, signalétique en dur, soit un panneau portant sur des informations immuables (patrimoine historique, culturel, paysager) dont l'emplacement doit être encore défini.
- le second par l'innovation soit le développement d'outils digitaux accessibles par tout un chacun, via son téléphone portable par exemple, qui donneront des informations variant au fil du temps (visites possibles, heures d'ouvertures des commerces, itinéraires, etc)

Ce projet est développé dans 9 communes du district de Morges, membres du Parc Jura vaudois (PJV) et 4 gares de ces communes. Il est important de pouvoir s'appuyer sur des partenaires, dont nous sommes par ailleurs membres, ARCAM, PJV et Morges Région Tourisme, ayant la capacité de trouver des fonds et mettant à disposition leur compétence professionnelle. Il faut relever ainsi l'importance de travailler ensemble, main dans la main, communes et partenaires régionaux, pour la valorisation de nos patrimoines et le développement du tourisme.

Nous formons le souhait que ce projet, véritablement mis en place au printemps 2019, trouve un écho favorable auprès des visiteurs, qu'il permette le développement de notre région et la découverte de nos trésors.

En vous souhaitant un automne haut en couleurs,

**Anne-Lise Rime, Syndique**



# CONSEIL COMMUNAL

---

## Séance du Conseil communal

La prochaine séance du Conseil communal aura lieu le

**Mercredi 10 octobre 2018, à 20 h 15,  
À la salle du conseil au Château de L'Isle**

Les citoyennes et citoyens de la commune de L'Isle sont invités à participer à cette séance dont l'ordre du jour est le suivant :

### Ordre du jour

1. Statutaire
2. Présentation des hameaux de la commune de L'Isle
3. Préavis 06/2018 : arrêté d'imposition 2019
4. Communications de la Municipalité
5. Communications du Bureau
6. Propositions individuelles.

# ADMINISTRATION GENERALE

---

## MUNICIPALITE – CONSTITUTION

Composition de la Municipalité pour la législature 2016-2021.

**Mme Anne-Lise Rime, Syndique**

### Administration générale :

Aménagement du territoire, archives, autorités, écoles, finances, naturalisation, personnel communal

**M. Jean-Louis Bapst, Vice-Syndic**

### Sécurité et social :

Arcam, cultes, PCi, police, santé publique, service du feu, social, tourisme, transports

**M. Claude Rosat, Municipal**

### Patrimoine :

Bâtiments, citernes, domaines, énergie, forêts, police des constructions

**M. Steve Baudat, Municipal**

### Eaux :

Captages, cours d'eau, culture, eau potable, eaux claires, eaux usées, sociétés locales, step

**M. Eric Hostettler, Municipal**

### Voirie et espaces verts :

Conciergerie, éclairage public, gestion des déchets, parcs & promenades, personnel d'exploitation, parc naturel régional Jura vaudois, routes et améliorations foncières



## Mise publique de bois de feu

Hôtel de la Balance, 1<sup>er</sup> étage  
Le vendredi 9 novembre 2018 à 20 h 00

Vente au comptant

Descriptif et situation des lots à disposition des intéressés au Greffe municipal, sur le site [www.lisle.ch](http://www.lisle.ch) et auprès de M. Guy Monnier, garde forestier.

\*\*\*\*\*

## TELESKI DE L'ABBAYE



2 cartes journalières sont mises **gratuitement** à la disposition des habitants de L'Isle, La Coudre et Villars-Bozon.

Afin d'améliorer l'accessibilité de ces cartes, la Municipalité a trouvé un partenariat avec le **Kiosque de L'Isle** où celles-ci sont disponibles durant les heures d'ouverture (fermé le lundi).

Ces cartes vous permettent de skier gratuitement une journée entière et vous pouvez en disposer autant de fois que vous voulez durant la saison !

La Municipalité remercie chaleureusement Mme Chappuis !

## CINÉ-SENIORS « REGARDS 9 » UN MARDI PAR MOIS AU CINÉMA DE COSSONAY

La Municipalité met **gratuitement** à disposition **des seniors**, 2 cartes de cinéma pour les prochaines séances :



6 novembre 2018



4 décembre 2018



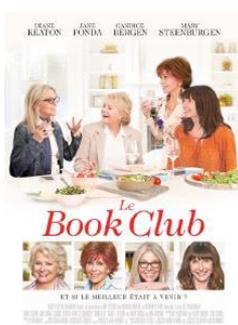
8 janvier 2019



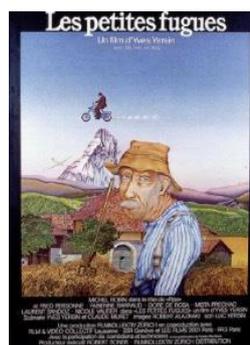
5 février 2019



5 mars 2019



2 avril 2019



7 mai 2019

Les séances ont lieu à 14 h 30.

Vous pouvez réserver une carte à l'administration communale durant les heures d'ouverture.

## Le verger du Pré-du-Four, un endroit bucolique ouvert à toutes et à tous



Le verger du Pré-du-Four est un verger conservatoire et didactique. Ses deux buts sont :

- De recréer le verger du château tout en conservant une collection d'anciennes variétés fruitières
- Pouvoir reconnaître les fruits comestibles d'arbres et arbustes sauvages que nos ancêtres consommaient.

Les citoyennes et citoyens de la Commune de L'Isle peuvent librement cueillir les fruits à maturité en quantité raisonnable afin que le plus grand nombre de personnes puissent en profiter. Nous vous remercions pour votre compréhension.

### **Variétés de pommes, poires et prunes cultivées dans le verger :**

Période de cueillette (1<sup>ère</sup> date) et période de consommation et conservation (2<sup>ème</sup> date) :

#### **Pommes :**

- Reine des Reinettes : Octobre – Octobre à janvier.
- Franc Roseau : Octobre – Février à Mai
- Orange Suisse : Octobre – Octobre à Mars
- Api Etoilé : Novembre – Avril à Mai
- Bovarde : Fin Octobre – Novembre à Mars
- Jacques Lebel : Septembre – Septembre à Octobre (à cuire)
- Douce de Bâle : Fin Septembre (de suite ou à sécher)
- Rose de Berne : Fin septembre – Septembre à Décembre

#### **Poires :**

- Botzi verte : Début septembre (à cuire)
- Sept en Gueule : Mi-Juillet (à consommer de suite)
- Poire Channe : Mi-septembre (à cuire ou sécher)
- Bergamotte de Ballaigues : Mi-Septembre – Septembre
- Pétolin : Fin Août (à consommer de suite)
- Poire Curé : Octobre – Novembre à Janvier

#### **Prunes :**

- Toutes les prunes se cueillent entre fin août et septembre en fonction de la météo qui peut varier d'une année à l'autre.

#### **Confiture à l'ancienne de poires Curé vertes :**

Pour cette confiture on utilise les poires Curé tombées, elles ne sont pas encore mûres. Peler 2-3 kg de poires Curé vertes. Enlever les queues et mouches, laisser le cœur. Râper les poires en rösti. Les mettre au sucre (maximum 500gr /kg) pendant 12 heures. Puis cuire le tout à petit feu pendant 4-5 heures. Brasser de temps en temps. Lorsque la couleur change et devient rose, que le jus monte au-dessus des fruits alors remuez-la toutes les cinq minutes et la mettre en pots. A volonté : 2 gousses de vanille en début de cuisson.

## **Arbres et arbustes sauvages du verger à fruits comestibles et leur utilisation :**

- Amélanchier (Amelanchier ovalis Med.) : Fruit bleu noir, à maturité à la fin de l'été, a une pulpe très sucrée mais de nombreux pépins. On en fait d'excellentes confitures.
- Cognassier (Cydonia oblonga Mill.) : Les fruits, non comestibles crus, font d'excellentes confitures (déjà du temps des Grecs), de la gelée ou de la « pâte de coings ».
- Prunellier (Prunus spinosa L.) Epine noir : Les fruits, riches en vitamines C, ne sont consommables qu'après l'action du gel. On en fait des confitures, du sirop, des liqueurs ou de l'eau de vie.
- Aubépine à un style (Crataegus monogyna Jacq.) Epine blanche : L'extrait d'aubépine est utilisé en pharmacie comme tonique cardiaque, dans les cas de troubles nerveux, d'hypertension, d'insomnie, d'angoisse et de dépression. En période de disette ont en faisait de la farine.
- Epine-vinette (Berberis vulgaris L.) : Les fruits sont riches en vitamines et en acides. On peut en faire des confitures mais avec beaucoup de sucre.
- Noisetier (Corylus avellana L.) : Les fruits du noisetier ou noisettes sont utilisés en pâtisserie ou consommés tel quel. On en fait également de l'huile pour l'alimentation ou dans l'industrie des colorants.
- Cornouiller mâle (Cornus mas L.) : Les fruits s'utilisent en gelée, appréciée des chasseurs, pour accompagner la chasse. On peut également consommer les fruits à maturité complète mais avec une saveur aigre-douce.
- Alisier (Sorbus torminalis L.) : Les fruits sont comestibles une fois blets et donnent de bonnes confitures. On en distille de l'alcool.
- Allouchier (Sorbus aria L.) : Les fruits sont comestibles crus ou cuits mais ne sont pas très bons. On en distille de l'alcool.
- Sorbier des oiseleurs (Sorbus aucuparia L.) : Les fruits ne sont pas bons crus mais on peut en faire des gelées ou des confitures.
- Cormier (Sorbus domestica L.) : Les fruits du cormier, appelées cormes, se mangent blets ou secs. Les Romains en faisaient une boisson ressemblant au cidre.
- Mûrier noir (Morus nigra L.) : Le fruit du mûrier noir est très riche en vitamine C. On en fait des sirops et une sorte de vin, très efficace pour combattre les maux de gorge, et des confitures.
- Néflier (Mespilus germanica L.) : Le fruit du néflier, la nèfle ou mêle, ne se mange qu'après bletissement. On en fait d'excellentes confitures et des liqueurs.
- Merisier (Prunus avium L.) Cerisier sauvage : Les petites cerises du Merisier sont amères. Elles sont très appréciées pour la fabrication de liqueur ou d'alcool (kirsch ou cherry-brandy). Le Merisier est à l'origine de la plupart des variétés de cerisiers cultivés.
- Poirier sauvage (Pyrus communis L.) : Les fruits du poirier sauvage sont comestibles mais assez âpres. Le poirier sauvage est à l'origine de toutes les variétés de poires cultivées. Il sert également de porte-greffe aux variétés modernes.
- Pommier sauvage (Malus sylvestris Mil.) : Les fruits du pommier sauvage ont un goût très acerbe. Ils étaient consommés par les hommes préhistoriques. L'arbre est à l'origine de toutes les variétés de pommes cultivées aujourd'hui. Il est également utilisé comme porte-greffe pour les variétés modernes.
- Sureau noir (Sambucus nigra L.) : Les fruits, riches en vitamine C, et les fleurs servent à la préparation de confiture, de sirop, de tisanes ou d'eau de vie.

**Alors tous au verger et bon appétit !  
Raymond Gruaz, initiateur du verger**



## USL L'ISLE

Après quelques événements imprévus parmi le groupe organisateur du loto, l'Union des sociétés locales annonce que le loto 2018 est suspendu. Ceci est bien regrettable pour nos fidèles joueurs et joueuses du loto que nous remercions.

Avec l'espoir d'une nouvelle équipe motivée pour 2019, on vous dit à l'année prochaine !

USL L'Isle

\*\*\*\*\*



**La Boîte à livres en libre service a déménagé.**

**Suite à l'agrandissement de la Raiffesen le nouvel emplacement se trouve dans le local de l'ancien poids public en face du Kiosque.**

**Merci d'amener que des livres en bon état**

**Cet échange est anonyme et gratuit**

**Pensez seulement au bonheur de faire lire à un autre ce qui vous a plu.**

**La solidarité c'est donner, partager, sans compter.**

**Rappel :**

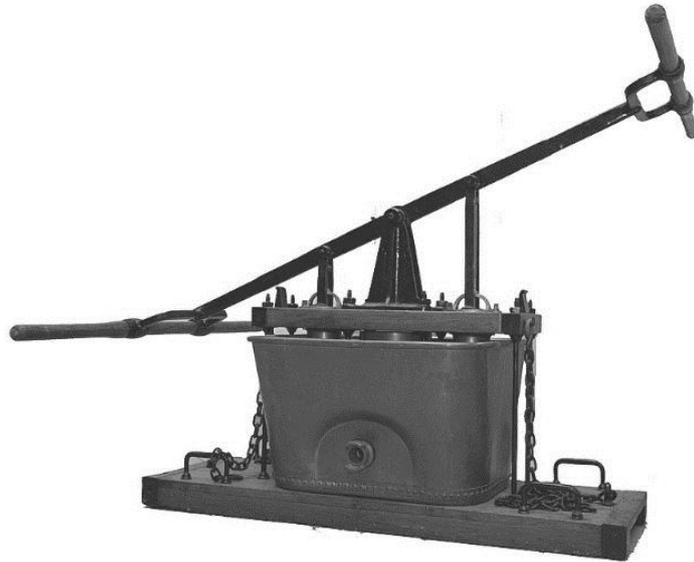
**Cet emplacement n'est pas destiné à mettre de la publicité ou autres objets.**

**Faites-en bon usage**

Marie-Madeleine Gruaz

## Rubrique historique de L'Isle de M. Guy Bise

*Violent incendie en 1899*



*Le 21 août 1899 vers 20 heures 30, un violent incendie a éclaté dans la grange du café du Grütli. De la paille est tombée sur un falot placé sur l'aire de la grange. Renversé, il s'est enflammé, ce qui a communiqué le feu au bâtiment. Activé par une forte bise, l'incendie a pris rapidement de grandes proportions et l'on a craint un instant que tout le quartier n'en devienne la proie. Un grand nombre de pompes accoururent pour aider à circonscrire le foyer.*

*A l'Isle, l'eau est abondante. Vers 22 heures, on était maître du feu. Trois bâtiments sont détruits, trois autres sont endommagés, dont l'Hôtel de Ville et le bâtiment des postes et télégraphes.*

*Le bétail a été sauvé ainsi qu'une partie du mobilier.*

*Les trois maisons détruites sont celles de MM. Bernard, Chaillet et Bourlhonne.*

*(Texte : Gazette de Lausanne du 22.08.1899)*



**3<sup>ème</sup> revue de Charles de Chandieu**

## **« Le Banquet »**

par la troupe théâtrale et musicale des Chantres

***Le Seigneur de L'Isle organise une chasse suivie d'un banquet au Château. Malheureusement pour lui ce projet, qui semble simple au départ, se révèle semé d'embûches, tant les régimes alimentaires et les convictions profondes des invités sont contradictoires...***

Le spectacle sera également l'occasion d'entendre quelques chansons à boire traditionnelles... et coquines.

Dates :

**Vendredi 16 novembre à 20h15 – Samedi 17 novembre à 20h15 – Dimanche 18 novembre à 17h00**

Le spectacle aura lieu à la Salle du Conseil du Château et sera suivi d'une verrée au caveau.

Nombre de places limité - réservations fortement conseillées

021 864 40 52 ou [fmcl.reymondin@bluewin.ch](mailto:fmcl.reymondin@bluewin.ch)

### **Visites du Château**

Les visites guidées du Château sont proposées à tous ceux qui en font la demande. Ce peut être un but de loisir pour vous-mêmes, votre famille et vos amis. Le secrétariat communal se fera un plaisir de vous donner tous les renseignements nécessaires, ainsi que les conditions financières demandées. Les visites durent environ une heure.

Une équipe de guides a été formée pour assumer cette tâche. Toutes les personnes désireuses de s'y joindre sont les bienvenues.

L'antichambre de la salle du Conseil communal va être prochainement aménagée de manière à pouvoir présenter au public certains objets ou documents illustrant la vie du Château depuis ses origines. Une inauguration de cet espace est prévue vendredi 16 novembre en préambule de la 3<sup>ème</sup> revue de Charles de Chandieu.



Section Carabine 50 m

## Travail, assiduité et discipline = résultats

Généralement, dans le sport comme ailleurs, les vertus que sont le travail, l'assiduité et la discipline, combinées à un brin de talent, débouchent souvent sur des résultats remarquables. C'est le cas pour les juniors de l'Ecole de tir de L'Isle. Encore une fois en 2018, les jeunes ont progressé, certains ont même brillé et obtenu des résultats hors du commun, juste récompense de leurs efforts. Félicitations à eux.



Groupe vice-champion VD | Groupe champion VD

Le 10 juin, à Vernand, a eu lieu la **Finale vaudoise de groupes**. Après un tour qualificatif, le groupe constitué de Manon Mathys, Audrey Goy, Florian Medico et Tony Hostettler a obtenu le titre de champion vaudois. Le second groupe L'Islois, qualifié lui aussi et composé d'Ivan Sanjurjo, Loïc Bertholet, Antoine Redard et Maël Antonin, a conquis le titre de vice-champion vaudois. A titre personnel, Maël a tiré le plus haut résultat couché de la journée avec 198 points sur 200. Et de son côté, Audrey a réussi le meilleur résultat à genou avec une finale à 100.2 points (10 coups à la décimale). Un grand bravo à tous nos juniors.

Dans le concours du **Championnat suisse de groupes**, le premier groupe junior de L'Isle s'est qualifié par « les poils » et a obtenu son ticket pour la grande Finale qui s'est déroulée le 1<sup>er</sup> juillet au stand de Guntelsey à Thoun. Les quatre jeunes tireurs ont donné tout ce qu'ils pouvaient (8<sup>e</sup> sur 20 au premier tour), mais, finalement, la pression, le vent n'ont pas été suffisamment bien maîtrisés. Le groupe a cependant conquis un remarquable 15<sup>e</sup> rang. A chaque compétition de ce type, les tireurs apprennent de leurs erreurs et acquièrent un peu plus de métier.



A gauche, Patrick Goy, au centre Manon Mathys, à droite, Sébastien Goy

La **Finale vaudoise du match anglais** s'est déroulée le dimanche 2 septembre, au stand de Vernand. Les Francs-Tireurs envoyaient une belle représentation. Malgré des conditions météo difficiles, beaucoup de vent, les Francs-Tireurs ont rempli leur contrat. En catégorie Elites, Sébastien Goy est champion vaudois et Lucie Mojonier récolte la 4<sup>e</sup> place. Chez les Séniors, Patrick Goy s'adjuge la médaille de bronze et chez les juniors, Manon Mathys tire une magnifique finale et conquiert la médaille d'argent. Bravo à tous pour ce beau résultat d'ensemble.



*Audrey Goy sur la 3<sup>e</sup> marche du podium à Thoune*

En **Finale du Championnat Suisse, match 60 coups couché**, le 8 septembre à Thoune, Audrey Goy a décroché, de haute lutte, la médaille de bronze en catégorie U17, parmi 41 concurrents. Fantastique exploit. Ce match a été d'une intensité folle. Jusqu'au dernier coup, Audrey s'est battue pour le titre. Les trois premiers terminent leur match dans une fourchette de 0.7 point. Finalement, le podium se compose de : Marcel Joller (Stans) 612.8, Jennifer Kocher (Genève) 612.5 et Audrey Goy (L'Isle) 612.1.

Cette année, la section Carabine 50 m des Francs-Tireurs de L'Isle accueille le

**Passeport vacances le vendredi 19 octobre, de 08h30 à 12h30.**

Venez nombreux vous essayer au tir sportif au stand du Vautau de L'Isle.

Le tir de nuit du 2 novembre prochain marquera la fin de la saison 2018.

Notre gratitude va à chacun des membres de la section pour son engagement personnel et en particulier à Raymond Casucci, responsable de la section et entraîneur Jeunesse & Sport à l'Ecole de tir.

\*\*\*\*\*

## **Société de Jeunesse de L'Isle**

Chers habitants,

La Jeunesse de L'Isle a le plaisir de vous inviter à son tour de jeunesse « FVJC ON TOUR » sur le thème de l'après-ski [du jeudi 25 octobre dès 18H30 au samedi 27 octobre 2018](#).

En effet, nous organisons sur trois jours une rencontre dans le parc du château, plus précisément à l'arrière de notre local de jeunesse (esplanade), où chacun est cordialement le bienvenu.

Un joli programme est prévu, nous vous laissons le soin d'en prendre connaissance grâce au flyer ci-après.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires ou pour les inscriptions par téléphone au [079.317.94.43](tel:079.317.94.43) ou par courriel à l'adresse suivante : [jeunessedelisle@gmail.com](mailto:jeunessedelisle@gmail.com).

Tout en nous réjouissant de vous voir lors de cette occasion, nous vous adressons, Chers habitants, nos meilleures salutations.

La Jeunesse de L'Isle

**DU 25 AU 27 OCTOBRE 2018**

LA JEUNESSE DE L'ISLE PRÉSENTE



**AFTER  
SKI  
L'ISLE**

**JEUDI 25 dès 18H30: FVJC ON  
TOUR!!** Snack, caveau et bar am-  
biance

**VENDREDI 26 dès 18H30: Soirée  
fondue animée par un groupe sur-  
prise!**

**SAMEDI 27 dès 11H00: Tournoi de  
pétanque, snack et bar ambiance**

Lieux: local de la jeunesse dans le parc du château à L'Isle  
Inscription pour la pétanque par téléphone au 079/317.94.43  
ou par email à [jeunessedelisle@gmail.com](mailto:jeunessedelisle@gmail.com)

Tourne la page!

## AGENDA DES MANIFESTATIONS

6 octobre 2018	Fondue chinoise à gogo Jeunesse de L'Isle
11 octobre 2018	Automne d'Or animation musicale salle de paroisse
25, 26 et 27 octobre 2018	Jeunesse de L'Isle : FVJC ON TOUR esplanade du Château
Octobre	Jardilisle visite du jardin botanique Neuchâtel
7 novembre 2018	Automne d'Or brisolée au Chalet du Mollendruz
12 au 19 novembre 2018	Achisle : expo-marché de Noël au Château
14 novembre 2018	Jardilisle réunion Après-Troc
16, 17 et 18 novembre 2018	Achisle : théâtre 3 <sup>ème</sup> revue de Charles de Chandieu
29 novembre et 1er décembre	Jardilisle confection de couronnes de l'Avent
13 décembre 2018	Automne d'Or : repas de Noël
18 décembre 2018	Noël villageois au Château

Prochaine parution du L'Isle info décembre 2018

# NUMEROS UTILES

## Services

Administration communale	021 864 40 70
Police	117
Feu	118
Ambulance	144
Empoisonnements	145
La Main Tendue	143
Aide téléphonique pour les enfants et les jeunes	147
Rega	1414
Agence d'assurances sociales	021 804 98 70
Cartes CFF, Apples	021 800 90 20
Centre de biométrie, passeports	0800 01 1291
ECA	058 721 24 20
Etablissement scolaire	021 557 85 75
Etat civil	021 557 07 07
Garde forestier, Guy Monnier	079 353 31 24
Garde pêche, Alexandre Cavin	079 237 42 70
Gendarmerie de Cossonay	021 557 82 21
Hôpital de Morges	021 804 22 11
Hôpital de St-Loup	021 866 51 11
Inspecteur forestier, Jan-Matti Keller	079 704 29 31
Justice de paix	021 557 94 00
Médecin au village	021 864 58 62
Office des poursuites	021 557 90 46
Office d'impôt du district	021 557 93 00
ORP, chômage	021 557 92 00
Préfecture de Morges	021 557 91 25
Registre foncier	021 557 18 35