

Oron

La Balade des « 11 comme une » ce sera le 22 mai

Organisée par la commune avec succès tous les deux ans depuis la fusion d'Oron en 2012, à l'exception de 2020, la Balade des « 10 comme une » revient sur le devant de la scène sous le nom de la Balade « des 11 comme une » avec l'arrivée du village d'Es-sertes dans le giron oronais au 1^{er} janvier de cette année. Le thème « les bâtisses d'antan » sera le fil conducteur de cette nouvelle édition.

Des éléments architecturaux intéressants à découvrir

« Le territoire communal est riche de plusieurs trésors architecturaux classés selon le recensement* en note 1, 2 et de belles bâtisses en note 3. Parmi ceux-ci relevons le château d'Oron, les églises de Châtillens et d'Oron-la-Ville, la maison de la pharmacie Martinet au centre d'Oron-la-Ville, entre autres. Nous avons répertorié dans chaque village les éléments les plus intéressants et proposons de les découvrir au fil de la balade qui se déroulera sur le

même principe que les dernières éditions, avec la participation des sociétés locales. Le but premier est d'offrir à la population d'Oron la possibilité de tisser des liens avec les habitants des différentes localités de la commune. La thématique de la balade permet à chacun d'apprendre à connaître les particularités des villages qui la composent » souligne Monique Ryf, municipale en charge des manifestations.

Déjeuner, apéritif, repas de midi et transports en bus d'un bout à l'autre d'Oron

Débutant à 9h par un petit déjeuner à prendre selon son envie dans l'un des onze villages, la journée sera ponctuée à 11h par l'apéritif et dès 12h30 par un repas au menu variant d'une localité à l'autre : jambon à l'os, steak tartare, hamburger garni, entre autres, en fonction des membres des sociétés locales qui seront au fourneau et à l'accueil. Le prix fixé reste à Fr. 10.- par adulte et Fr. 5.- pour les enfants de moins de 12 ans. 750 repas



La bâtisse de la pharmacie Martinet à Oron-la-Ville est classée au patrimoine en note 2

seront ainsi concoctés. Les prix des boissons sont uniformisés. Les dépla-

cements gratuits tout au long de la journée se feront au moyen des Rétro-

Bus et de deux petits bus qui navigueront dans les deux sens jusqu'à 17h30. Les promeneurs pourront découvrir à chaque halte des fiches indiquant les bâtisses intéressantes du lieu et s'y rendre pour les admirer.

Des informations plus précises avec indications des lieux d'accueil, des menus proposés et des horaires des bus paraîtront prochainement dans nos pages. Réservez d'ores et déjà la date du 22 mai dans vos agendas afin de ne pas manquer ce rendez-vous particulièrement intéressant et convivial.

Gil. Colliard

- note *1* : objet d'intérêt national
- note *2* : objet d'intérêt régional
- note *3* : objet d'intérêt local

Palézieux

Des légumes tout en fraîcheur et les saveurs des fromages de chèvre

Le Marché du Terroir au Battoir revient le 2 avril

Avec le printemps et l'heure d'été revient la reprise du Marché du Terroir. Ce rendez-vous mensuel offrant la possibilité de s'approvisionner auprès de producteurs régionaux tout en prenant le temps de partager un moment convivial à la buvette ou en dégustant le plat du jour.

Les producteurs régionaux au rendez-vous

Ce samedi, 2 avril, de 9h à 13h, les visiteurs pourront remplir leurs paniers de viande de porc, de bœuf, de légumes et salades, de confitures, de produits de boulangerie, de pâtisseries sucrées ou salées, de chocolat, de tiramisu maison, de bières artisanales de Bossonnens ou encore de vin du Domaine du Dézaley de Cully. Lampes artisanales, art textile, patchwork, broderie et accessoires culinaires pour des idées cadeaux, déco ou pratique, agrémenteront l'offre. La buvette sera ouverte et dès 11h30, Vincent Sonny, président, proposera ses hamburgers maison comme menu du jour. « Avec mon épouse Nicole, Céline et Michael Dovat, qui composent le comité d'organisation à mes côtés, nous sommes au taquet pour recommencer cette saison. La fin des restrictions nous a donné un nouvel élan. Nous avons clairement ressenti le retour d'une belle motivation lors de notre dernière assemblée générale » se réjouit le jeune agriculteur des Tavernes, heureux de retrouver sa clientèle et espérant le beau temps.



Laurence Traber et Raphaël Van Singer dans la serre

Des légumes tout en fraîcheur et les saveurs des fromages de chèvre

Parmi les fidèles exposants du Marché du Terroir, découvrons Raphaël Van Singer et sa compagne Laurence Traber, les producteurs de chèvre et chou, le banc des produits maraîchers et des délices de chèvre. Difficile de faire plus régional, car le couple produit à quelques centaines de mètres du Marché du Terroir, au chemin de Charbonneyres, à Palézieux, où il s'est installé, avec ses deux filles, en été 2019. Sur une belle surface plane, des tunnels déplaçables révèlent de longues lignes de salades qui seront à point pour le marché, de plants de fenouils, de brocolis et autres légumes bénéficiant

de la région mangent nos légumes » décrit Raphaël Van Singer. La production est bio, bénéficiant aussi du label suisse Terre Durable. « Nous travaillons sans traitement, à la main, sans machine, en essayant de respecter au maximum la vie du sol et de ses auxiliaires » ajoute sa compagne.

Jouxtant les plantages, se trouve la chèvrerie où s'ébattent une vingtaine de chèvres chamoisées et de la race Paon avec leurs petits. Un voisinage attirant pour les curieuses qui ont trouvé une ou deux fois moyen de sortir de leur parc. « Depuis toujours j'aime les animaux. L'élevage de chèvres s'est imposé avec évidence. La traite débute dès avril, afin de laisser le lait aux cabris dans leurs premières semaines. Avec les 40 à 50 litres journalier, je produis des tommes fraîches de différents arômes, des fromages à pâte mi dure et de la fetarde, une sorte de feta idéale pour la salade grecque » explique Laurence Traber, titulaire d'un CFC agricole après une première formation dans le social. Une intéressante synergie réunit ces deux activités, car si les animaux profitent des déchets maraîchers, leur fumier fait office d'engrais naturel pour les terrains.

Les légumes proposés sur l'étal sont de première fraîcheur, une discipline à laquelle tient le producteur. Hormis le Marché du Terroir, cette production proposée en vente directe à la ferme, sous forme d'abonnement « panier », dans les laiteries de Palé-

zieux et Ecoteaux pour les fromages, sera aussi sur les bancs du futur marché hebdomadaire d'Oron.

Gil. Colliard

La chèvre et le chou, marché à la ferme, mercredi 9h-11h30 et vendredi 17h-18h30 079 733 51 76 ou 076 616 31 26

Laurence Traber au milieu de ses chèvres



Publicité

LE MOBILE
MÈNE LA DANSE.

*Offre soumise à conditions. Valeur de la carte SIM CHF 49.-

6 MOIS OFFERTS*

CARTE SIM GRATUITE

Distribué par

voénergies

voenergies.ch | 058 234 20 00