

# RÉGION

## DISTINCTION

### Un nectar particulier affiche son étiquette

Créée par l'agence Ideapub, l'étiquette de la cuvée «Le déluge», du vigneron de Duillier Jacques Mugnier, a été primée. **PAGE 4**



ARCHIVES CLÉBERIC SANDOZ



C'est Daniel Baumgartner, boulanger-pâtissier nyonnais, qui a eu l'idée de produire un pain 100% d'ici. Il a pu compter sur son frère Samuel, agriculteur à la ferme de Bois-Bougy pour lui fournir du blé panifiable local. Il est vendu sous l'appellation de «Pain des frangins». MICHEL PERRET



## COPPET

### Des épicuriens au parc du château

L'association des amis du parc du château de Coppet (APCC) a été dissoute au début de l'été. Lancée en 2004, l'APCC a donné un droit d'usage du parc du château. Son but était la conservation et la mise en valeur dudit parc ainsi que l'organisation et la gestion de manifestations dans le parc. «Jardins en fête» a été créée par ladite association et ensuite la gestion a été reprise par deux membres.

La dissolution de l'APCC aura des répercussions pour «Jardins en fête». «Il y a maintenant double emploi avec la Fondation Othenin d'Haussonville qui a repris en grande partie nos activités. Comme Jardins en fête ne peut pas statuer en nom propre, nous étions dans un vide juridique. Nous avons tout mis en œuvre pour continuer la manifestation. Il nous fallait une existence juridique et que l'on agisse au nom d'une association», explique Viviane Cagneux, une des deux organisatrices de la manifestation.

«Depuis la création de la Fondation Othenin d'Haussonville en 2008, il ressort que son poids est plus marqué. L'existence de l'APCC n'avait plus de sens face à une fondation qui est plus importante», indique Renzo Baldino, directeur de la fondation.

Une solution vient d'être trouvée. Une nouvelle association baptisée «Les épicuriens au château de Coppet» – qui entrera en fonction au 1<sup>er</sup> janvier 2015 – a remplacé l'APCC et les «Amis du marché de Noël de Coppet». «Et ainsi Jardins en fête deviendra une branche de la nouvelle association», explique sa présidente Christiane Gaud. **MLB**



La gestion du parc du château a dû être revue. ARCHIVES LA CÔTE

**NYON** Daniel et Samuel Baumgartner, boulanger et agriculteur, concoctent le «Pain des frangins».

## Deux frères pour un produit 100% nyonnais

**DOMINIQUE SUTER**  
suter@lacote.ch

Parce qu'il en a marre de la mondialisation, parce que les mots «traçabilité», «terroir» et «région» lui parlent, le boulanger-pâtissier nyonnais Daniel Baumgartner a décidé de produire un pain 100% local. Et non seulement celui-ci est local, mais il est aussi familial! Du champ de blé au comptoir de son magasin, en passant évidemment par le fournil, son pain ne quitte pas Nyon et ne quitte même pas la famille Baumgartner!

Son frère Samuel est agriculteur à Nyon, sur le domaine de Bois-Bougy. L'idée de Daniel a donc pu se concrétiser sans trop

de problèmes. Depuis un peu plus d'une semaine, les clients de ses magasins de Gland et Nyon peuvent manger un pain de 300 grammes de production totalement locale. Fabriqué à partir de semence «classe top», soit la meilleure qualité boulangère, ce pain est entre le mil-blanc et le paysan.

### La production 2013 a été laminée par la grêle

«Nous avons essayé de lancer ce produit en 2013 déjà», révèle Samuel, l'agriculteur. Mais la grêle de juin 2013 a anéanti les 3,5 hectares de blé panifiable que j'avais semés. Car il faut préciser que je suis sélectionneur et multiplicateur de céréales pour Swisssem, un organe qui regroupe et redistribue

les semences suisses. Habituellement, ma production est destinée à fournir des céréales diverses et non pas du blé pour le pain», précise-t-il. Cette année, même si la

### Sans surprise, la formule rencontre davantage de succès à Nyon qu'à Gland.

récolte n'a pas été excellente en raison des pluies trop abondantes de juillet, la totalité de sa production a pu partir en direction

d'un petit moulin qui, seul, pouvait assurer que la farine produite provenait exclusivement du champ de Samuel.

### Une production qui reste confidentielle

En une année, le boulanger emploie environ 50 à 60 tonnes de farines diverses. Avec ses 10 à 15 tonnes de farine, la production locale est donc relativement confidentielle. Mais il n'exclut pas de fabriquer quelques tresses ou autres spécialités à partir de cette farine nyonnaise. «J'ai suffisamment de farine pour assurer ma production durant toute l'année», se réjouit-il.

En artisan passionné par son métier, Daniel Baumgartner et ses collaborateurs pétrissent le

«Pain des frangins» à partir d'un levain liquide qu'il élabore lui-même. Il faut compter trois jours entre la création du levain et la cuisson du pain pour que celui-ci trouve sa place sur l'étagère de ses magasins.

Du côté des clients, le message a passé. Les Nyonnais semblent apprécier d'avoir un pain dont la traçabilité est garantie. Et manger local est à la mode! «Les gens sont sensibles au fait que c'est un produit vraiment d'ici», se réjouit le boulanger.

Sans trop de surprise, l'alignement rencontre davantage de succès à Nyon qu'à Gland. Il n'en demeure pas moins que le «Pain des frangins» semble voué à un bel avenir. Et c'est tout le mal qu'on lui souhaite! **o**

**TRÉLEX** En présence de la conseillère d'Etat Nuria Gorrite, le village a inauguré un bâtiment dédié à la jeunesse.

## L'enfance sera aux petits soins dans ses nouveaux locaux

Samedi, pas moins de 135 personnes étaient présentes à l'inauguration officielle du nouveau bâtiment de l'enfance de Trélex, pour découvrir des locaux modernes et spacieux qui font presque regretter de ne plus avoir l'âge de les fréquenter.

Difficile d'imaginer que dans ce bloc de béton, de verre et d'acier, dont la sobriété s'intègre parfaitement avec le complexe scolaire avoisinant, se trouvent réunis autant de services liés à l'enfance: au rez-de-chaussée, de larges espaces ouverts et lumineux permettent aux enfants de la nurse-garderie et de l'UAPE (Unité d'accueil de la petite



La conseillère d'Etat Nuria Gorrite était présente à l'inauguration. SIGFREDO HARO

enfance) de déambuler librement en toute sécurité. L'étage abrite les bureaux des psycho-

logues, des logopédistes et de la psychomotricienne, ainsi qu'un vaste réfectoire pour le restaurant scolaire. Un parking souterrain et des vestiaires pour les collaborateurs au sous-sol viennent compléter une prestation déjà fournie. «Il apparaissait comme une évidence qu'à Trélex on fasse un bâtiment comme celui-là», relevait le syndic Antonio Bilardo.

### Une construction réalisée en un temps record

Il y a un peu plus de deux ans, en avril 2012, la commune lançait un appel d'offres. Le bâtiment n'avait pas même encore été esquissé. Après ce processus de planifi-

cation, les travaux ne débutèrent qu'en juillet 2013. Il se terminait un an plus tard pour la rentrée scolaire 2014. «Le projet a été pensé, accepté et construit en un temps record. Ce fut un vrai challenge», confirmait d'ailleurs Antonio Bilardo. La visite a été suivie par une partie officielle avec, notamment, la présence de la conseillère d'Etat Nuria Gorrite, cheffe du Département des infrastructures et des ressources humaines, qui a salué cette réalisation, en rappelant que le mode de vie actuel nécessite de développer une nouvelle solidarité sociale.

Pour agrémenter cette cérémonie officielle d'une petite



Les locaux sont particulièrement lumineux, et habillés de couleurs vives. S. HARO

touche musicale, il appartient aux jeunes de l'Ecole de musique de Nyon de venir, en pleine

cohérence, ponctuer les discours d'une journée dédiée à la jeunesse. **o FLORENT MUEHLEMANN**