



Informations communales

Pour économiser l'énergie, voici quelques recettes simples pour conjuguer plaisir des sens et vertu écologique :

- Mettez un couvercle sur vos casseroles quand vous cuisinez !
Savez-vous que vous pouvez économiser 20 à 30% d'énergie nécessaire à la cuisson en utilisant le couvercle adapté à la casserole ?
Que maintenir 1,5 litre d'eau en ébullition dans une casserole demande 4 fois moins d'énergie avec un couvercle ? (Pour maintenir 1,5 litre d'eau en ébullition, il faut une puissance de 720 Watts alors que 190 Watts suffisent avec un couvercle !) Le couvercle permet de conserver la chaleur à l'intérieur de la casserole et de réduire ainsi le temps de cuisson. Belle petite économie journalière toute simple !
- Pour chauffer l'eau, utilisez une bouilloire.
La bouilloire électrique est plus rapide et plus écologique que la simple casserole pour faire bouillir de l'eau, de plus elle s'arrête automatiquement dès l'ébullition. Pour ne pas réduire l'efficacité de l'appareil, il faut le détartre régulièrement, avec du vinaigre par exemple.
- Eteignez le four et les plaques électriques 10 minutes avant la fin de cuisson.
Profitez de l'inertie : les plaques de cuisson électriques continuent de chauffer durant 15 minutes après extinction (sauf les plaques à induction).
Cette chaleur, entièrement gratuite, mérite d'être utilisée lors d'une cuisson longue.
- Evitez le préchauffage du four.
Le préchauffage du four consomme beaucoup d'énergie et est rarement nécessaire.
- Choisissez la bonne casserole !
Préférez les casseroles à fond plat avec un diamètre adapté à vos plaques qui exploite au maximum les capacités de votre cuisinière. Un fond bombé entraîne 50% de perte d'énergie. Sélectionnez la taille des casseroles et des poêles selon les quantités d'aliments à préparer.
- Utilisez peu d'eau pour cuisiner, promesse d'un menu vitaminé et économe en énergie.
Sachez que l'on met souvent trop d'eau pour faire cuire le riz et les pâtes.
Bien que la pluie arrive maintenant, la sécheresse a été enregistrée cette année et les réserves d'eau ont beaucoup baissé.

Commande de bois

Vous avez la possibilité de commander du bois de feu vert (à faire sécher avant emploi) ou du sec; ce bois peut être scié en bûches de 50, 33 ou 25 cm et, si vous le souhaitez, livré chez vous.

Vous pouvez trouver le bulletin de commande à retourner au garde forestier, M. François Martignier sur le site internet www.fechy.ch (sous Commune, Communications de la Municipalité).

Si vous n'avez pas accès à internet, vous pouvez vous le procurer auprès du greffe municipal.

La mise de bois vert aura lieu le 12 décembre à 14h00 au foyer de l'auberge communale.

Vous recevrez plus d'informations à ce sujet tout prochainement.

Fête du Raisin

Les photos de la Fête du Raisin sont sur le site internet communal (www.fechy.ch).

Sacs à ordures

Nous vous rappelons que les sacs à ordures ne doivent être déposés que le jour du ramassage et en aucun cas la veille déjà, afin d'éviter qu'ils se fassent éventrer par des animaux au cours de la nuit.

Poubelles à crottes de chiens

7 poubelles à crottes de chiens ont été installées à divers endroits du village.

Nous vous remercions d'ores et déjà de bon accueil que vous leur réserverez.

Epicerie

Une nouvelle épicerie fine est ouverte à Aubonne, Grand-Rue 4, depuis le 5 octobre.

Vous pouvez y trouver des produits bio et artisanaux, traditionnels et gastronomiques d'exception (www.rivecotesaveurs.ch – arivecotesaveurs@bluewin.ch)

La Municipalité

Féchy, novembre 2009