

# ÉPICERIE LONAY

DE

## AUX 4 SAISONS

**feuille de communication**

**n° 23 automne 2020**

Chaque année, notre association distribue la plus grande partie de ses bénéfices à des associations et à des groupements œuvrant dans le domaine social, dans le développement durable ou dans le domaine culturel.

Cette année nos dons de plus de CHF 4'000.- ont été attribués à 9 entités



### **Parrainage sur 3 ans**

Pour la 3ème année consécutive, nous parrainons l'association *Mellifera*, qui promeut l'apiculture et sensibilise chacun.e à l'importance des abeilles et à leur rôle indispensable dans l'environnement.

### **Ouverture sur le monde**

Plusieurs jours après l'explosion de plus de 2 500 tonnes de nitrate d'ammonium dans un entrepôt du port de Beyrouth, il devient plus aisé d'évaluer l'importance de cette catastrophe sur les plans humain et matériel. Actuellement, au moins 171 personnes ont perdu la vie et plus de 6 000 sont blessées, dont certaines gravement. Le souffle dû aux déflagrations a également détruit ou gravement endommagé des milliers de maisons et d'appartements. En un instant, plus de 300 000 personnes ont perdu leur foyer et se sont retrouvées sans abris. Au vu des immenses besoins de la population beyrouthine, *l'EPER* double le montant prévu pour son aide humanitaire et débloque 600 000 francs.

### **Ouverture sur le monde**

*Cultivons un autre Monde* soutient les entreprises responsables et sociales actives en République Démocratique du Congo. Cette association a des liens forts avec la Suisse et respecte une charte éthique.

### **Soutien de proximité**

*L'Association générations partage* promeut les valeurs d'échange, de partage, de proximité intergénérationnelle et interculturelle. Elle stimule par des actions concrètes, la participation de la jeunesse immigrée à la vie sociale, culturelle et artistique lausannoise. Elle crée et maintient des liens entre jeunes et seniors et elle permet aux jeunes générations de profiter des expériences des aînés.

### **Soutien de proximité**

L'association *Saint-Vincent de Paul, section Morges*, a pour mission de servir ceux qui sont les plus démunis moralement et matériellement, quels que soient leur religion, leur milieu social ou ethnique, leur état de santé, leur sexe, leurs particularités culturelles ou leurs opinions politiques.

### **Soutien de l'Épicerie**

*Okapai* est une jeune startup qui a pour ambition de remplacer les pailles en plastique par des alternatives écologiques afin de protéger les océans des déchets plastiques.

### **Soutien de l'Épicerie**

Carvelo2go a mis à disposition des vélos-cargo pour des livraisons bénévoles pendant la Covid. Les dons perçus lors de nos distributions sont consacrés à l'achat d'un triporteur "A Vélo Sans Âge" pour promener nos aîné-e-s lorsque les conditions leurs seront à nouveau favorable.

### **Soutien de l'Épicerie**

*Le Festival Cinéma Jeune Public* propose des films, des ateliers, des rencontres avec des cinéastes et un ciné-concert pour les enfants, les jeunes, les familles et les écoles. Il favorise le lien avec les salles de cinéma comme lieux d'échanges et de culture.

### **Soutien de l'Épicerie**

L'association *Le Suspendu* permet d'offrir des repas et des boissons à des personnes qui ont en besoin et qui n'en ont pas les moyens.

N'hésitez pas à nous soumettre vos propositions, nous prendrons en compte toutes les propositions qui ont un lien avec les valeurs défendues par notre association. Nous attendons vos propositions pour l'année prochaine.

*La Commission des dons de l'Épicerie*

CONTRIBUER À LA VIE SOCIALE ET ASSOCIATIVE DU VILLAGE

DÉVELOPPER LA PROXIMITÉ ET L'IMPLICATION DANS LA RÉGION

PRIVILÉGIER LA VENTE DE PRODUITS DE BASE, RÉGIONAUX ET DE QUALITÉ

CONTRIBUER AU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

PROMOUVOIR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

S'ENGAGER DANS LE BÉNÉVOLAT

SOUTENIR LES JEUNES ET LEURS INITIATIVES

## LES ETUDIANTES DE L'ÉPICERIE

5 étudiantes travaillent à l'Épicerie pendant les week-ends et les vacances scolaires ou encore effectue les nettoyages du magasin.



Lilou aime l'épicerie pour son ambiance familiale, le contact avec les gens du village ainsi que la diversité et la qualité des produits régionaux. Ses produits préférés sont le nougat de Begnins, les pâtés d'Etagnières (pour un petit encas), et le jambon de la Ferme en Croix .

Elle est née à Lonay et elle s'y sent bien dans cet environnement convivial. Elle apprécie le fait que ça soit un petit village calme proche de grandes villes (Morges, Lausanne).

Salomé aime beaucoup le contact avec les clients, et elle fait de très belles rencontres avec des gens du village de tout âge et elle trouve très enrichissant de parler avec toutes ces personnes ! Ses produits préférés sont le sirop de sureau artisanal et les petits chocolats au beurre de cacahuètes.

A Lonay, elle apprécie beaucoup la tranquillité et en même temps la bonne humeur qui se dégage de sa population.



Neila aime dans le travail à l'épicerie le fait d'être autonome et ses horaires flexibles.

Les produits sont essentiellement locaux et les fruits et légumes sont délicieux.

Lonay est un très beau village calme et aussi chaleureux avec des habitants très amicaux.





Inès aime par-dessus tout le contact avec la clientèle dans son travail à l'épicerie. En effet, tout le monde se connaît, ce qui apporte une ambiance très familiale et agréable.

Ce qui lui plaît également, c'est la variété des produits que nous vendons. Nombreuses sont les spécialités de la région qu'elle a découvertes en travaillant à l'épicerie.

Ses produits préférés ?

Et bien, côté sucré, elle choisit sans hésiter le délicieux beurre de cacahuète, crunchy ou creamy selon les préférences !

Côté salé, en revanche, elle penche pour les fabuleuses pizzas aux différentes saveurs !

Elle apprécie avant tout l'emplacement de Lonay. En effet, le village se situe entre Morges et Lausanne, ce qui est très pratique. Et l'on y trouve ce dont nous avons besoin, que cela soit au niveau des infrastructures (collèges pour les primaires, terrain de foot, salle de sport, etc..) ou au niveau des différents points de vente (boulangerie, station-service, et évidemment: notre épicerie !).

Ce qui plaît le plus à Margaux dans son travail à l'épicerie, c'est la possibilité de rencontrer plein de monde du village qu'on ne connaissait pas forcément avant. Tout le monde est très sympathique et cela rend le travail très agréable dans une ambiance familiale.

Ses produits préférés sont les bricelets, les flûtes et les pizzas.

Et à Lonay, elle aime le calme du village, la gentillesse de ses habitants et la proximité de Morges et de Lausanne grâce aux transports en commun (train, bus).



## Un produit de l'Épicerie : Les huiles d'olives

"Huile d'olive" tout court, "huile vierge" et "vierge extra": trois catégories commerciales établies par le Conseil Oléicole International basé à Madrid. Ce qui différencie ces trois catégories, c'est le degré d'acidité de l'huile d'olive. Plus il est bas, meilleure est la qualité du produit. Il n'a pourtant aucune influence sur le goût, mais traduit en chiffre le mode de production de l'huile. Les huiles vierges et vierges extra sont pressées ou centrifugées à froid.

Pour avoir une bonne huile, il faut avant tout de bons fruits, cueillis en début de saison, alors qu'ils sont encore verts. Et la tâche n'est pas simple. L'olive ne respecte aucun calendrier. C'est le climat, le degré d'humidité et la quantité de soleil qui vont rythmer son développement. Il faut donc surveiller les arbres fruitiers jusqu'au jour "J". Il faut ensuite presser ou centrifuger l'olive le plus rapidement possible après la récolte. Cela évitera au fruit de se dégrader. Enfin, le stockage doit préserver l'huile de la lumière et de chaleurs excessives. *Tiré de « A bon entendeur » nov 2014 »*

A l'Épicerie, nous vous proposons deux huiles d'Olive Vierge Extra biologique :

### L'huile d'Olive Vierge Extra Rafail

Les olives sont ramassées à la main dans des oliveraies à l'ouest de Koroni, dans une zone appelée St. Raphaël. Toutes les plantations ont reçu le certificat Bio. C'est une huile peu acide, avec des arômes doux et légers.

### L'huile d'Olive Vierge Extra degustus

L'huile L'Atelier des Saisons propose une huile d'olive Vierge Extra sélectionnée après une intense recherche sur le terrain dans la région espagnole de « Les Garrigues ». L'unique variété d'olives utilisée est l'Arbequina. Son huile est fruitée, aux tonalités équilibrées et riches en arômes secondaires évoquant notamment la pomme et l'amande fraîche. Sa production soignée et basée sur une expérience centenaire offre une des huiles les plus cotées et appréciées par les connaisseurs. Embouteillée sur commande, sans intermédiaires et livrée dans les plus brefs délais cette huile nous amène les senteurs de la Méditerranée.



# LES INFORMATIONS DE L'ASSOCIATION DE L'ÉPICERIE

## OPERATIONS BISCUITS DE NOEL

### APPEL A RECETTES

Vous avez une recette incontournable de biscuits de Noël ?

Êtes-vous d'accord de nous la livrer ?

Si vous nous faites parvenir une recette de biscuits d'ici le vendredi 13 novembre, nous les collecterons et en ferons un petit recueil illustré.

Merci de les transmettre à [contact@epiceriedelonay.ch](mailto:contact@epiceriedelonay.ch) ou directement à l'Épicerie

## ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASSOCIATION

Le comité de l'Association de l'Épicerie de Lonay a le plaisir de vous convier à son

**Assemblée générale ordinaire**  
**jeudi 1<sup>er</sup> octobre à 20h à la salle de Paroisse**  
**Lonay**

Le comité se réjouit de vous rencontrer à cette occasion et espère pouvoir compter sur votre participation. Notre association a besoin de ses membres pour exister et l'Assemblée générale, outre le fait qu'elle permet de se rencontrer et d'offrir un moment d'échanges, est l'organe qui définit les grandes orientations de votre association. Cette rencontre permettra également de vous fournir de nombreuses informations sur la vie et la santé de votre association.

Nous vous présenterons également le film d'une jeune lonaysanne, Maena Gausson sur l'Épicerie. Au plaisir de vous retrouver !

Nous respecterons les consignes sanitaires en vigueur et placerons des chaises à 1m. 50 de distance. Merci de vous munir d'un masque.