



Eco'Choulex

Pour notre planète, pour notre commune, pour nous - novembre 2021

Ce deuxième numéro s'inscrit dans le prolongement de la journée de l'environnement qui s'est déroulée le 4 septembre dernier à Choulex.

Par une belle journée ensoleillée, Choulésiens de tous âges, habitants de communes voisines, producteurs, associations, partenaires actifs dans le domaine de l'économie circulaire se sont rencontrés pour échanger, apprendre, informer, comprendre cette notion encore méconnue.

Cette manifestation a permis de présenter des citoyens passionnés et engagés dans bien des domaines. Dans cet opus de l'Eco'Choulex, nous avons souhaité vous faire connaître deux groupes récemment créés à Choulex : Seymaz Vie et Les Trois Mousquetaires.

Enfin, laissez vous tenter par la réalisation d'un pain au levain. Fabrice nous livre sa recette.

Delphine Krähenbühl
Adjointe

ZERO WASTE SWITZERLAND

Accompagnement individuel ZeroWaste gratuit !

Réduire ses déchets, c'est avoir un impact direct pour diminuer son empreinte carbone et améliorer la santé de la planète !

Pour vous aider dans cette démarche, la commune vous propose des **séances virtuelles individuelles** en partenariat avec le Programme éco21 des SIG et l'Association Zero Waste Switzerland.

100 ménages de Choulex pourront recevoir les conseils avisés de spécialistes de la question et chacun sera guidé selon ses besoins. Cette action se poursuivra tout l'automne jusqu'au 10 décembre !

Comme indiqué dans le courrier personnel qui vous a été adressé, il vous suffit de vous inscrire à travers le lien : www.zerowasteswitzerland.ch/fr/regions/geneve/coaching

FACILITER LE TRI

L'État de Genève publie le **Guide des déchets des ménages et Composter dans son jardin** à destination des usagers. Vous pouvez les télécharger sur le site de la commune www.choulex.ch/dechets ou vous les procurer en format papier au secrétariat de la mairie.

RECYCLER

Où trouver **MOBILI TRI** 



www.mobiltri.ch

Horaires d'ouverture :

Lundi-Vendredi 15h-19h et Samedi 9h-13h

05.11 et 06.11 Chemin de Blémant à Collonge-Bellerive
Fermé du 07.11 au 14.11

15.11 et 16.11 Hospice général, Ch. Ambys 65 à Anières

17.11 et 18.11 Hangar agricole Veuillet, Ch. Terres-noires 9 à Meinier

19.11 et 20.11 Ch. de Blémant à Collonge-Bellerive

22.11 et 23.11 Hangar agricole Veuillet, Ch. Terres-noires 9 à Meinier

À Choulex, sur le parking de Champ-Dollon : les 26.11 et 27.11

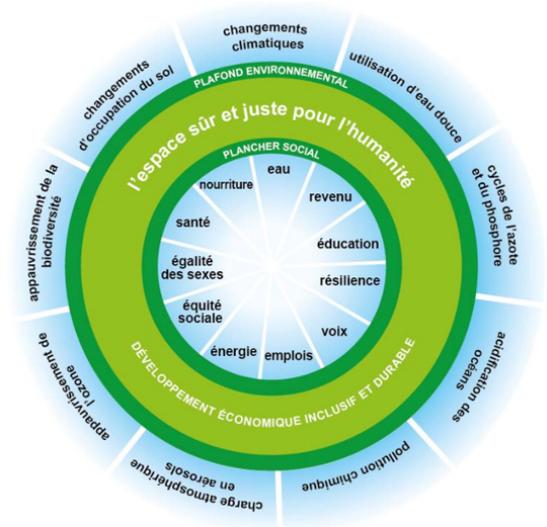
Seymaz Vie

Energies citoyennes

Tout a commencé autour d'un apéro, dans un jardin. Les échanges tournent autour des temps particuliers que nous traversons. La discussion alterne entre inquiétude : urgence climatique, inondations, incendies, risque de pénurie et ...enthousiasme : la qualité des denrées produites dans notre coin de canton, les super vacances passées pas loin, à vélo ou en train, l'oreille attentive de certains élus...

Petit à petit une évidence s'impose : et si la nécessité de repenser nos modes de vies pour mieux respecter les limites environnementales, constituait une opportunité d'augmenter la qualité de vie, de privilégier les liens, la richesse intérieure et le plaisir d'agir ensemble, chacun avec ses connaissances, ses talents, ses passions ?

Une économiste britannique, Kate Raworth, utilise un donut pour illustrer ce nouveau paradigme où prospérité rime avec durabilité.



La sobriété peut être considérée comme un état où chacun a accès aux ressources pour répondre à ses besoins dans le respect des limites planétaires (Plan directeur de l'énergie, Genève 2020)



Le collectif se réunit les 21 de chaque mois en un lieu différent à chaque fois, précisé sur le site www.seymazvie.ch
Contact : info@seymazvie.ch

Et nous ? Préférons-nous anticiper le changement ou le subir ? Allez : on monte un stand à la fête de l'environnement de Choulex du 4 septembre et on regarde si ces questions intéressent les habitants... Au milieu des parfums d'huiles essentielles, de la lumière des power points, des effluves de raclette du Carre et des allers-retours des vélos-cargos sous le bec bienveillant de la cigogne géante ...la réponse a été oui !

C'est ainsi qu'un collectif citoyen apolitique s'est formé, autour du nom rassembleur de « **Seymaz Vie** » pour développer et soutenir des solutions locales en complément aux approches institutionnelles qui vont souvent dans le bon sens, mais, beaucoup, beaucoup trop lentement !

Notre ambition est de réussir la transition écologique, en faisant appel à l'intelligence collective et à une collaboration conviviale entre tous les acteurs de bonne volonté de notre région.

Rejoignez-nous !

Le collectif Seymaz Vie



Les Trois Mousquetaires s'attaquent à la problématique des chats errants à Choulex.

L'association **Les Trois Mousquetaires**, en collaboration avec la Mairie de Choulex, la SPA de Genève et la vétérinaire Doris Hugli, s'est fixé comme premier objectif de venir en aide aux chats errants vivant dans la commune.

Dans le cadre de la **campagne « Cats Outdoor »**, l'association participe au **recensement, au trappage et à la stérilisation des chats adultes**, qui seront ensuite relâchés sur leur territoire. Les chatons quant à eux sont apportés au refuge de la SPA Genève pour y être sociabilisés puis adoptés.

Une fois remis en liberté, les chats sont pris en charge par nos bénévoles qui leur fournissent nourriture, abris et soins quotidiens.

A ce jour, grâce à l'action citoyenne, nous avons pu identifier 3 colonies et 23 chats ont été attrapés dans la commune, dont 9 chatons qui ont été proposés à l'adoption.



Actuellement, l'association recherche :

- Des bénévoles pour le trappage et le nourrissage
- Des propriétaires fonciers pour mettre à notre disposition des lieux pour installer abris et mangeoires.
- Des donateurs pour l'achat de nourriture, d'abris, de mangeoires, de produits de soins...

Si vous repérez des chats errants, ne les chassez pas, prenez-les en photo et surtout contactez-nous !

Contact : info@lestroismousquetaires.ch

Laurent Allisson au 079 237 27 24 et Simona Martinelli au 078 625 62 10

Le saviez-vous ?

A partir de quatre ou cinq mois, un chat peut se reproduire. Il peut avoir deux portées par an d'au moins trois chatons qui, à leur tour, auront des petits six mois plus tard. **En deux ans, un couple de chats aura déjà 128 descendants** et, en cinq ans, ce nombre peut atteindre 12'288. La **stérilisation** des chats errants est la seule **solution pour mettre fin** à cette prolifération incontrôlée.

Le nourrissage des chats errants stérilisés améliore leur état de santé en diminuant les maladies et infections dans ces populations. Un chat nourri à un endroit le considère comme son territoire et le défend, ce qui implique moins de nouveaux individus capables de se reproduire à cet endroit et une population stable.

Moins de chats errants bénéficie aussi aux rongeurs et aux oiseaux qui sont moins chassés. C'est donc aussi **un atout pour la biodiversité !**

Avis aux propriétaires de chats :

Stériliser et pucer son animal de compagnie peut lui éviter bien des désagréments !



Faire un pain ! La recette de Fabrice

Matériel & ingrédients :



- Fourchette, bol, linge propre
- 500 grammes de farine, 1 à 2 cuillères à café de sel, 0.3l d'eau, 100 à 200 grammes de levain
- Vous pouvez bien sûr rajouter toute sorte de graines, de mélange de farine, etc...

Personnellement, j'utilise de la farine bio (bise le plus souvent) du moulin de la ferme des Verpillières à l'entrée de Choulex www.lesaresetvous.ch/le-moulin-des-verpilleres.

Pour le levain, c'est très facile à faire, regardez sur internet, demandez-en à un boulanger ou à un voisin. Il faut juste s'en occuper : c'est à dire le nourrir (on dit « rafraîchir ») tous les 1 ou 2 jours, ça prend 1 minute ! Si vous n'avez pas de levain, un demi-cube de levure fraîche bio suffit largement, mais c'est moins bon !

Préparation :

- Mettre la farine dans un grand bol.
- Ajouter le sel et mélanger déjà avec une fourchette.
- Ajouter le levain, là aussi c'est histoire de goût, plus vous en mettez plus cela peut devenir acide (cela dépend surtout de quand et combien de fois le levain a été rafraîchi).
- Ajouter l'eau progressivement en mélangeant avec la fourchette, puis pétrir avec une main et garder l'autre pour éventuellement rajouter de la farine si vous voyez que la pâte est trop mouillée. Il n'est pas nécessaire de pétrir longtemps, mais on peut en moins de cinq minutes, arriver à obtenir une pâte homogène assez souple.
- Ensuite, on couvre la pâte avec un linge et on laisse **lever au minimum 4 heures**.
- Dégazer la pâte par un mini pétrissage pour évacuer un peu l'acidité et **remettre à lever 3-4 heures** (éventuellement déjà dans le récipient de cuisson fariné).

Cuisson :

- Quand la pâte a bien levé, surtout avant qu'elle ne commence à redescendre, vous enfournez tout ça pour 40 min à 240 degrés.
- Idéalement, c'est pratique de cuire dans un récipient avec couvercle, comme une cocotte en fonte ou un moule à pain - ça permet de garder une certaine humidité.
- Au bout de 40 min, enlever le couvercle et éventuellement laisser encore 10 min pour dorer/brunir votre œuvre si vous la trouvez pâlotte.
- Laissez le pain refroidir une bonne heure avant de l'emballer dans un linge... sinon il sera tout mou !

*Voilà ! Bonnes tartines !
Amicalement, Fabrice*



PS : Pas le temps pour faire votre pain ? Pensez à Simon à la Touvière www.touviere.ch/le-pain ou aux boulangères Juliette et Léonor du Pain du jardin www.lepaindujardin.ch.