

#3 ÉTÉ 2022

# **RUSSINOTES** *et Anecdotes*

**Oiseaux  
menacés**

**Notre village  
s'engage envers  
les réfugiés  
ukrainiens**

**Russin, seule commune  
à baisser ses impôts!**

**Réflexes contre la  
canicule**

# CHÉ:QUIER CULTU:RE

théâtre  
danse  
musées  
cinéma  
musique

Recevez  
60 francs  
pour vos  
sorties  
culturelles

Informations et conditions d'octroi sur  
[www.ville-geneve.ch/chequier-culture](http://www.ville-geneve.ch/chequier-culture)

Genève,  
ville de culture

[www.ville-geneve.ch/chequier-culture](http://www.ville-geneve.ch/chequier-culture)



## EDITORIAL

Chères Russinoises, chers Russinois,

C'est avec un certain optimisme que je vous retrouve dans cet édito, car la crise sanitaire qui nous tient depuis maintenant deux ans semble marquer le pas, elle semble même déjà être un vieux souvenir. Nous sommes dans les prémices d'un retour à la vie ante Covid telle que nous l'avons connue. Malheureusement, lorsqu'une crise se termine, une autre arrive avec son lot de malheurs. Je pense à la terrible agression de l'Ukraine par l'armée de Poutine, et surtout à ses conséquences humaines. Cela nous incite à prendre conscience encore une fois de notre situation privilégiée et du confort banalisé dans lequel nous vivons chaque jour.

Dans l'immédiat et concrètement, le Conseil municipal a débloqué 20000 CHF du budget de l'aide humanitaire afin d'aider les Russinoises et les Russinois dans l'accueil des réfugiés ukrainiens. Cela semble dérisoire car cela représente à peine 0.7 % du budget de la commune, mais à titre de comparaison, dans la même proportion Meyrin, par exemple, devrait mettre plus de 8 millions ! Pas sûr que cela soit fait. Ainsi, l'effort financier de Russin peut être salué.

A propos de finances, il y a aussi certaines décisions du Conseil municipal qui ne portent pas leurs effets im

édiatement. Pourtant, celle-là, je l'espère, devrait vous faire plaisir dans quelques mois: le vote à l'unanimité du budget 2022 qui a permis de valider une baisse du centime additionnel de 1 point pour l'amener à 39. Ainsi, tous les contribuables Russinois bénéficieront d'une addition fiscale plus favorable.

Les temps restent troublés, mais la commune doit assurer le quotidien et son service à la population. Si la mairie de Russin semble immobile sur la place du Mandement, c'est bien l'inverse de ce qui se passe à l'intérieur. Vous découvrirez dans les « brèves » de ce journal quelques dossiers significatifs qui sont en cours d'étude et/ou de réalisation.

Cela me donne l'occasion de remercier tous les membres du Conseil municipal pour leur engagement dans ces travaux ainsi que notre personnel de mairie qui œuvre sans compter pour que notre commune soit belle et ses habitants heureux.

Olivier Favre



Olivier Favre  
Maire

Finances et Taxe professionnelle  
Urbanisme et Environnement  
Mobilité et Sécurité  
Pompiers  
Fondation Logement



Suzanne Serafini  
Adjointe

Scolaire et Petite enfance  
Social et Aînés  
Événements et Communications  
Groupement pour la jeunesse  
Fondation Logement



Didier Frossard  
Adjoint

Routes, Voirie et Emplacements  
Gestion des déchets  
Bâtiments et Constructions  
Groupement EMS

CONSEIL EXECUTIF

## MAIRIE

1, place du Mandement - 1281 Russin • Tél. 022 754 90 00 - Fax 022 754 90 01

[www.russin.ch](http://www.russin.ch) / [info@russin.ch](mailto:info@russin.ch)

Heures d'ouverture (hors vacances scolaires)

Mardi de 7h30 à 11h30 et de 16h à 18h - Vendredi de 7h30 à 11h30 ou sur rendez-vous

# Divers

- Nous avons engagé une étude préliminaire afin de régler le problème de la pente à 19 % s/250m reliant la gare CFF au village.
- Prochaine diminution du débit d'eau de nos fontaines de 2 litres/min. à 1 litre/min.
- L'éclairage public du village est 100 % à LED économique avec diminution de celui-ci entre 23h et 5h. L'augmentation du nombre de luminaires a été de l'ordre d'environ 25% entre 2013 et 2021. Pour la même période, baisse d'env. 70% sur les frais d'électricité et de maintenance.
- Nous avançons lentement mais sûrement avec les négociations avec l'État (c'est compliqué !) concernant les nuisances sonores engendrées notamment par les motards sur la route de Verbois. L'État nous a promis des essais d'aménagements courant mai/juin 2022, on y croit, nous sommes au taquet, nous ne lâcherons rien !
- Projet d'étude d'abaissement de la vitesse à 30 km/h dans les hameaux des Baillets et Verbois.
- Étude d'un schéma directeur communal
- Projet de stationnement chemin des Christophe / chemin Croix-de-Plomb / chemin Pré-Jonas

- Acquisition d'un camion de pompiers pour la Compagnie 101
- Améliorer votre réception internet, c'est possible (surtout dans nos hameaux). Swisscom propose un « Booster 5G pour 1 Gbit ». Coût de l'appareil 150 CHF (un seul paiement une fois pour toutes, pas d'abonnement). Renseignements : Antonio Simone. Tél. 058 224 26 53
- Les immeubles de la Fondation (333-337) sont actuellement en rénovation. Fin des travaux prévue à l'automne.
- La bataille de la décharge des mâchefers dans le Mandement bat son plein.
- Les vignes communales jouiront bientôt d'une plantation de Chasselas, notre Chardonnay « prenait l'eau », il a dû être arraché, car malade... Évidemment de l'eau dans le Mandement, c'est rare !
- Nous avons reçu deux oppositions à notre demande d'autorisation de créer un parc pour les enfants à côté des immeubles des Terrasses, ainsi qu'une dépose de référendum (Minimum de signatures requises : 62). Affaire à suivre.

*Le schéma directeur communal est à l'étude.*

# Culture

- Vernissage à la mairie de nos artistes russinois(es) et de Sylvie Ramu le mardi 31 mai dès 17h, venez nombreux ! Nous vous rappelons l'exposition permanente à la mairie que vous pouvez visiter aux horaires d'ouverture de celle-ci.
- Fête de la musique le vendredi 17 juin dès 18h sous la houlette de l'Amicale des pompiers. Un tout ménage suivra.

# Ensemble

- Repas estival : rendez-vous le dimanche 21 août sur un emplacement surprise ! Un tout ménage suivra.
- Après deux ans d'absence notre mythique Fête des Vendanges est de retour les samedi 17 et dimanche 18 septembre, elle nous a manqué !
- Nous organiserons pour la deuxième année, « La nuit est belle » le vendredi 23 septembre, autrement dit l'extinction totale de l'éclairage public dans tout le canton.

# Aînés

- La sortie des aînés de Dardagny/Russin pour les +65 ans initialement prévue le 2 juin est repoussée au mercredi 22 juin. Un tout ménage suivra.



*Venez découvrir nos artistes !*



## BRÈVES

# Jeunesse

- Le samedi 18 juin, la jeunesse passera dans les villages de Russin et Dardagny sur un char à « cocktails ».
- Le samedi 12 novembre à la Salle communale, organisation d'un bal à thème.
- Des familles de Russin recherchent une personne pour garder des enfants entre 8 et 11 ans. Est également recherché un(e) étudiant(e) pour aider un jeune à faire ses devoirs. Merci de contacter Maya au 079 124 38 52.

# Scolaire

- Des TBI (tableaux interactifs) seront installés cet été dans les trois classes de l'école – souhait du DIP.
- Une trentaine d'enfants d'1P intégreront l'école de Russin à la rentrée 2022-2023. Nous attendons les inscriptions au restaurant scolaire pour savoir s'il sera nécessaire de prévoir un deuxième service. Nous recherchons toujours des bénévoles, affaire à suivre...
- Introduction d'un deuxième menu végétarien hebdomadaire dans les critères du label Fourchette verte dès la rentrée scolaire 2022-2023.



*La nuit est belle c'est le 23 septembre !*



# Du Bonhomme à la Mémère

Origines du Bonhomme Hiver que nous fêtons à Russin sous le nom de Mémère Hiver



La tradition du bonhomme hiver est ancienne... Il s'agissait, à l'origine d'un bonhomme de neige, dont la tête renfermait des pétards, et qui était voué à passer au feu afin de chasser le démon de l'hiver. Au fil du temps ce personnage s'est mué en toutes sortes

de poupées à l'effigie de l'hiver, tel le célèbre Böögg zurichoïse auquel assiste souvent le Président de la Confédération. A Russin notre bonhomme a été rebaptisé Mémère Hiver afin de l'associer à notre groupe des Paysannes de Russin.

Les origines de cette coutume sont très anciennes et diverses. Elles sont apparues, dès le Moyen-Age, dans les pays où l'hiver occupe de longs mois. La base est tout d'abord de fêter le passage de l'hiver au printemps. Par les flammes, on détruit tous les maux et difficultés rencontrés durant ces dures périodes de froid et l'on purifie la vie à venir par la renaissance du printemps en espérant des jours meilleurs.

De nos jours, heureusement, nous traversons ces périodes de froid avec plus de confort et les changements de saisons ne sont plus que des adaptations vestimentaires.

Néanmoins, nous sommes attachées à cette tradition et nous souhaitons qu'elles perdurent encore longtemps. C'est pourquoi, chaque année, à l'arrivée



du printemps, nous confectionnons une Mémère Hiver. Nous en profitons pour réunir les habitants du village autour d'une fondue.

La grande Dame est ensuite baptisée et brûlée devant la foule enjouée. Au moment où les flammes atteignent la tête de la malheureuse, les cris et rires des enfants se mêlent au bruit des pétards qui explosent.

La tradition veut que plus la tête explose rapidement, plus l'été sera chaud. Mais les prévisions ne sont pas très fiables. Cette année il aura fallu 1 min et 15 secondes pour que sa binette se désintègre (à chacun d'exploiter cette donnée...)

Une chose est sûre : c'est une tradition à conserver car elle est génératrice de bonne humeur et réunit petits et grands !

Eliane Sandmeier



La Tribune de Genève, 19 avril 2022

## Russin, seule commune à baisser ses impôts

### Fiscalité

**Quatre contribuables garantissent des rentrées confortables à la petite municipalité. Tous ses habitants en profitent.**

Russin, ses 529 habitants parmi lesquels quatre gros contribuables. La commune du Mandement, deuxième au classement des municipalités genevoises les moins peuplées derrière Gy (478 âmes), s'est fait un cadeau. Ou plutôt, elle a fait un geste envers sa population en votant une baisse de son centime additionnel d'une unité.

Désormais, ce montant ajouté à chaque franc de l'impôt de base, est fixé à 39 centimes. De quoi faire baisser l'addition fiscale de tous les Russinois.

La commune du Mandement est la seule à avoir voté une modification de son taux pour 2022. Cette baisse s'explique par sa situation particulière. D'une part, quatre gros contribuables privés se sont installés quasi simultanément. Dans cette commune d'à peine plus de 500 habitants, cela fait toute la différence. Pour preuve, les contributions de ces quatre personnes physiques représentent plus de la moitié des rentrées fiscales de Russin.

«Nous avons de la chance d'avoir ces contribuables et nous pouvons en faire profiter l'ensemble de la population», se félicite le maire de Russin, Olivier Favre. C'est lui qui a proposé à son Conseil municipal la baisse d'impôts votée à l'unanimité. Mais l'élu ne veut pas pour autant fanfaronner et admet «la dépendance» de sa Commune à ces gros revenus. «Ces rentrées fiscales sont volatiles. Ces contribuables pourraient partir du jour au lendemain et nous contraindre à voter une hausse de 3 centimes», dit-il.

Car Russin, constituée à 97% de zones agricoles, de bois et de forêts, héberge peu d'entreprises sur son territoire. «À la différence des personnes physiques, les personnes morales offrent une visibilité à plus long terme», constate le maire.

Reste que cette portion de la campagne genevoise exerce un attrait particulier pour les particuliers. En témoigne l'augmentation de ses revenus: de moins de 2 millions en 2011, ils atteignent aujourd'hui 3,6 millions.

C'est précisément durant cette décennie que les quatre importants contribuables ont posé leurs (grosses) valises dans la commune. **Luca Di Stefano**

«Ces rentrées fiscales sont volatiles. Ces contribuables pourraient partir du jour au lendemain et nous contraindre à voter une hausse de 3 centimes.»

Olivier Favre  
Maire de Russin



**PRO  
SENECTUTE**  
GENÈVE

## Une permanence sociale utile pour les seniors

Cette permanence gratuite est ouverte à tous les seniors de Russin en âge de l'AVS. Elle a pour but de vous apporter tout soutien nécessaire dans vos diverses démarches administratives (assurances sociales, prestations complémentaires, aide financière, etc.)

### QUAND

Tous les derniers jeudis du mois jusqu'au mois de juin 2022

### OÙ

Bureau confidentiel dans l'immeuble IEPA -185, route du Mandement à Satigny (accès en ascenseur possible depuis le parking de la Coop)

### COMMENT

Prendre contact avec Catarina Vasques et Marta Rebelo Valentim, assistantes sociales de Pro Senectute Genève par mail : [catarina.vasques@ge.prosenectute.ch](mailto:catarina.vasques@ge.prosenectute.ch) ou [marta.rebelo.valentim@ge.prosenectute.ch](mailto:marta.rebelo.valentim@ge.prosenectute.ch) ou sur rendez-vous, tél. 022 807 05 65.

# Le chéquier culture c'est quoi ?

Le Département de la culture et de la transition numérique, en collaboration avec les communes partenaires, propose le Chéquier culture, afin que chacun(e) profite de l'abondante offre culturelle de la région genevoise. Offrez-vous de passionnantes évasions, seul(e) ou accompagné(e), parmi un choix de plus de 60 partenaires culturels.

Vous bénéficiez d'un subside groupe 1, 2, 3 ou 100% pour votre assurance-maladie ? Si vous avez entre 21 et 64 ans, n'êtes pas étudiant(e) et habitez à Russin, vous avez droit à ce chéquier. Il contient 6 chèques de dix francs que vous pouvez employer individuellement ou cumulés.

Vous avez également la possibilité d'inviter quelqu'un, à condition que vous soyez également présent(e). Les chèques sont nominatifs (une carte d'identité peut être demandée au détenteur), intransmissibles et valables durant l'année en cours. Ils peuvent donc être utilisés directement pour payer aux caisses de l'une des nombreuses institutions partenaires.

Le Chéquier culture peut être retiré à la Mairie, sur présentation d'une pièce d'identité et de votre attestation de subside.

[www.ville-geneve.ch/chequier-culture](http://www.ville-geneve.ch/chequier-culture)



# Russin s'engage envers les réfugiés ukrainiens

**Nous ne pensions pas au XXIème siècle connaître à nouveau une guerre en Europe, malheureusement c'est bel et bien le cas.**

**Russin a décidé de s'engager et pris des mesures pour recevoir des réfugiés ukrainiens.**

### Les actions en cours

- La commune avec l'accord du Conseil municipal a libéré un montant de 20'000 CHF pour aider les Russinois(es) qui hébergent ou souhaitent recevoir des réfugiés.
- Des Russinois(es) ont déjà accueilli 3 familles. Merci à eux pour ce bel élan de générosité.
- Le collectif « Russin accueille » est à la recherche de matériel et de bénévoles (voir encadré ci-dessous).

Merci à toutes et tous pour votre engagement !

Suzanne Serafini



### Demande de soutien pour les réfugiés ukrainiens

En septembre 2017, le collectif « Russin accueille » a accompagné une famille colombienne à Russin. Plusieurs Russinois(es) ont soutenu ce projet. Fort de cette expérience enrichissante de part et d'autre, le collectif se remobilise pour les réfugiés ukrainiens. Plusieurs familles se sont déjà proposées pour mettre à disposition un logement et des personnes ukrainiennes sont déjà arrivées dans notre village. Dans ce cadre, nous recherchons des personnes désireuses d'apporter leur soutien.

### Nous imaginons avoir besoin :

- de traducteurs ukrainien/russe-français
- de personnes pour la pratique du français
- d'aide aux transports
- d'aide aux démarches administratives
- de contacts privilégiés avec des personnes du village
- de garde d'enfants et soutien scolaire
- de personnes pour la découverte du village et de Genève
- de matériel (vêtements, meubles, jeux, livres, etc.)
- de mise en réseau professionnel
- de soutien financier pour certains achats
- etc.

Si vous souhaitez vous engager auprès de « Russin accueille », merci de contacter :  
Barbara Marquis Tél. 078 818 16 24  
ou Nadine Cortinovis Tél. 078 961 96 66.

# Les Cavaliers du Mandement

L'Association des Cavaliers du Mandement est active dans les communes de Satigny, Dardagny, Meyrin, Russin et Vernier.



ASSOCIATION DES CAVALIERS  
DU MANDEMENT

## NOS BUTS

Représenter les intérêts des cavaliers auprès des autorités cantonales et communales ;

Etablir un dialogue entre agriculteurs et cavaliers, conciliation/indemnisation en cas de dégâts causés aux cultures ;

Créer des pistes ou cheminements pour cavaliers (par exemple, la piste cavalière de Franchevaux) ;

Remettre en état des chemins endommagés par le passage fréquent de chevaux ;

Entretien des passages et les fermer en cas de mauvais temps persistant ;

Négocier le passage de certains cheminements sur des terrains privés ;

Rendre les cavaliers attentifs au respect des terrains.

## QUE FAIRE

- en cas de dégâts causés à une culture au cours d'une balade ?
- en cas de constatation de travaux à effectuer sur un cheminement ?
- en cas de doute sur la possibilité d'emprunter tel ou tel chemin à cheval ?

Contactez-nous et devenez membre !

## NOS PROJETS ET OBJECTIFS

Rencontre des autorités communales et des agriculteurs pour renforcer nos liens.

Pique-nique annuel de l'ACM précédé d'une balade à cheval.

Réfection... (réalisée ou en cours) de la piste longeant la route de Satigny de la piste de Franchevaux du chemin cavalier montant sur Essertines depuis l'Allondon

Suivi des travaux dans les bois de l'Allondon

Doublement du caoutchouc sur le pont reliant la piste cyclable au terrain de Franchevaux

Newsletters avec les dernières infos et actu

Et bien d'autres encore !

Nous sommes également preneurs de toute idée d'entretien, réfection, création de cheminements cavaliers !

## LES COTISATIONS (annuelles)

IBAN CH68 8080 8007 9404 7921 4 + prénom/nom/adresse

Membre actif, propriétaire de cheval, par cheval CHF 60.-

Membre actif, non propriétaire de cheval CHF 40.-

Membre sympathisant CHF 30.-

## NOUS CONTACTER

Association des Cavaliers du Mandement

c/o Domaine de la Devinière

Route du Mandement 101

1242 Satigny

contact@acm-cavaliers.ch

Présidence : Camille Cretegy, 079 603 15 12

Secrétariat : Justine Kamm, 079 391 14 21

## Roulez jeunesse !

Rejoignez la jeunesse Dardagny-Russin, un groupe de jeunes, motivés et dynamiques !

Notre société de jeunesse a pour but de dynamiser la vie villageoise de Dardagny et Russin ainsi que de faire se rencontrer les jeunes du village. Nous organisons ainsi à l'occasion des bals ainsi que divers autres événements au sein du village.

La jeunesse participe aussi aux activités organisées par la commune en gérant la vente de boissons ou la vente de repas. Nous avons également un bar que nous ouvrons au public lors de diverses occasions. Grâce à nos diverses participations et organisations d'événements, nous récoltons des fonds afin d'organiser un voyage entre membres de la jeunesse.

### Les conditions pour en faire partie :

Avoir entre 18 et 30 ans maximum et ne pas avoir d'enfants ni être marié.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter son Président Yves Desbaillet. Tél. 079 835 99 00.

*La jeunesse est le temps qu'on a devant soi.*  
Jules Romains

## Les causeries françaises

Russin est un village encore peuplé d'autochtones, mais bon nombre de gens venus d'ailleurs y vivent aussi. Parmi eux, des personnes non francophones travaillant notamment dans les multinationales, les organisations internationales, ou encore des personnes qui ont simplement peu d'occasions de pratiquer le français.

Leur difficulté ? Au travail, l'anglais est souvent privilégié ; à la maison, c'est la langue maternelle. Il n'est pas rare en effet que les cercles d'expatriés regroupent des personnes issues de la même culture et de la même langue, qui vivent eux aussi, loin de leurs proches. Ces divers milieux ne permettent pas l'immersion nécessaire à la progression dans l'apprentissage d'une langue étrangère comme le français.

Afin d'offrir un espace dédié à la pratique du français, un groupe de conversation a été mis sur pied par quelques habitant(e)s, dans le cadre d'un réseau d'entraide chapeauté par l'association Demain Russin. Ceci dans le but d'améliorer son français, mais également de faire connaissance, de partager et finalement de mieux s'intégrer à la communauté russoise.

Ouvertes à toutes et tous, non francophones et francophones, ces rencontres ont lieu deux jeudis par mois (voir dates ci-dessous), dès 19h, dans la salle des sociétés du village. Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter Carole Vuadens et/ou Emmanuelle Rohner.

Au plaisir de vous y retrouver !

Contact :

Carole Vuadens, 022 754 20 34 – olca\_vu@bluewin.ch

Emmanuelle Rohner, 079 310 81 42 – zem.rohner@bluewin.ch

Dates des prochaines causeries françaises :

19.05 / 02.06 / 16.06 / 30.06

## ASSOCIATIONS

### Des nouvelles de la Fondation Arche des abeilles

Chères marraines, chers parrains,

L'année 2021 a été difficile pour la production de miel, en revanche, grâce à votre soutien, nous avons connu une très belle année quant à la vitalité de nos chères abeilles. Nous sommes heureux du développement de chacune de nos colonies. Toutes les ruches ont été hivernées dans de très belles conditions. A noter que 21'000 m2 de fleurs ont été plantées sur la commune de Plan-les-Ouates. Nous avons également visité plus de 400 élèves dans les établissements du canton et reçu près de 200 élèves au rucher pour les sensibiliser à l'univers fantastique de nos protégées.

Grâce à vous, nous pouvons prendre les bonnes décisions pour nos ouvrières inlassables. Elles sont notre motivation, notre énergie, notre passion, nos joies, et quelques fois nos peines quand le combat est inégal. Mais nous voilà repartis pour une nouvelle saison pleine d'aventures ! Merci pour votre soutien et votre amitié. Merci de préserver et protéger nos belles ailées.

Tiffany, Cindy, Géraldine et Stéphanie

# Menu végétarien

## Pourquoi ?

1. Pour l'environnement : en Suisse, l'alimentation représente 28% de l'impact environnemental. 50% de cet impact est dû à la consommation de produits d'origine animale.

2. Pour la santé : les Suisses consomment 3x plus de viande que la quantité recommandée.

La surconsommation de viande, notamment de viande rouge, peut avoir à long terme des conséquences négatives sur la santé. De plus, la consommation de certains poissons préoccupe les expert-e-s en raison de la présence de contaminants. Le canton de Genève (DSPS, DT) souligne l'importance de promouvoir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée. Il est donc primordial de familiariser les plus jeunes à une alimentation végétarienne.

## Comment ?

L'apport en protéines du menu est assuré par :



Les aliments ultra-transformés « végétariens » sont déconseillés.

## Du goût !

Fourchette verte Genève propose aux cuisiniers-ères des formations gratuites à la cuisine végétarienne, intégrant l'aspect gustatif. De nombreux chef-fe-s en restauration scolaire ou de la petite enfance proposent déjà plusieurs menus végétariens par semaine, les retours sont généralement positifs. Le gaspillage alimentaire ne semble pas impacté par cette mesure.

RECETTE

### Crumble à la courgette et mozzarella de Genève

Ingrédients (pour 4 enfants)

- 350 g de courgettes
- 80 g de tomate
- 80 g de mozzarella de Genève
- Basilic, ail, thym en QS
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 100 g de farine
- 50 g de sbrinz râpé
- 60 g de beurre

Préparation

1. Tailler les courgettes et les tomates en gros cubes, les mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'ail haché et la fleur de thym.
2. Mettre sur une plaque et cuire 20 min au four à 200°C.
3. Mélanger la farine, le sbrinz et le beurre jusqu'à obtenir une consistance de crumble.
4. Une fois cuit, ajouter la mozzarella et le basilic, puis disposer le crumble sur les courgettes.
5. Passer au four jusqu'à coloration.

### Contactez-nous en cas de questions

Retrouvez notre recueil de recettes végétariennes sur notre site internet : [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)



## NATURE

# Oiseaux menacés

**Autour de chez vous, vous pouvez créer des habitats précieux pour les oiseaux insectivores menacés, lesquels font vivre un petit enfer aux ravageurs.**

Compte tenu de la chute vertigineuse de certaines espèces animales et notamment celles très utiles à l'agriculture, notre exécutif communal a reçu le Groupe Ornithologique du Bassin Genevois ainsi que l'Association de la Libellule afin de voir

ce qui serait faisable pour encourager la présence et la reproduction, sur notre commune, d'espèce d'oiseaux vulnérables, voire en danger d'extinction.

Selon lesdites associations, notre commune présenterait toutes les caractéristiques environnementales favorables pour la mise à disposition de lieux de nidifications (sur les espaces publics et privés), au profit de nombreuses espèces d'oiseaux prioritaires.

S'agissant du domaine public, la commune va entreprendre une étude de sites pouvant potentiellement accueillir des zones de nidifications.

Au niveau du domaine privé, si vous disposez d'un jardin ou d'un peu de terrain, peu importe l'étendue, vous pouvez agir en faveur de notre avifaune et contre les ravageurs ! Une mosaïque de structures végétales et minérales peut offrir des zones de nourriture et de reproduction indispensables pour favoriser une diversité d'oiseaux gourmands en insectes et autres rongeurs.

Vous pouvez améliorer l'habitat de ces oiseaux en créant des zones de fleurs indigènes, en plantant des haies vives, en valorisant les vieux arbres et en posant des nichoirs artificiels sur de grands bâtiments ou des arbres. Pour ceux qui le peuvent, la plantation d'arbres fruitiers haute-tige est également très favorable pour la nidification de certaines espèces.

Ces oiseaux, potentiellement menacés, tels que les faucons crécerelle, les effraies des clochers, les huppés fasciées, les hirondelles, martinets et autres torcols fourmiliers sont de précieux auxiliaires. Ils rendront service tant aux agriculteurs/viticulteurs qu'à vous-même en régulant les ravageurs tels que les campagnols, les mouches et les hannetons, tout en égayant votre paysage par leur beauté !

Observez les espèces d'oiseaux proches de chez vous et découvrez les mesures simples à mettre en place pour les accueillir. Pour cela, n'hésitez pas à contacter le Groupe Ornithologique du Bassin Genevois pour leur demander des conseils : [www.gobg.ch](http://www.gobg.ch) / [info@gobg.ch](mailto:info@gobg.ch)

Didier Frossard



# Pendant la canicule... n'attendez pas d'avoir soif pour boire!

Les périodes de fortes chaleurs sont dangereuses pour la santé, en particulier pour les personnes âgées dont l'organisme supporte moins bien les effets de la canicule. Lorsque le thermomètre s'emballé, quelques règles simples s'imposent : se reposer, se rafraîchir, manger léger. Mais surtout boire régulièrement, même lorsque l'on n'a pas soif.

Dès l'arrivée des beaux jours, cette recommandation fleurit aux pages des magazines. Répété sur tous les tons, le conseil peut finir par lasser. Il repose pourtant sur une réalité bien concrète. Avec l'âge, le corps s'adapte moins bien à la chaleur. On transpire peu et l'on ne ressent plus la soif. Il devient difficile de percevoir le risque de déshydratation, soit une augmentation des pertes en eau que la personne n'arrive pas à compenser. Or, ce risque est réel et peut conduire jusqu'à la mort.

Un moyen simple et efficace d'estimer l'état d'hydratation d'une personne est d'observer la couleur de ses urines. Lorsque l'hydratation est suffisante, les urines sont généralement claires ou jaunes très pâle. Lorsqu'elle est insuffisante, la quantité des urines diminue et la couleur devient plus foncée, avant même l'apparition de la sensation de soif. D'autres signes d'un manque d'eau dans l'organisme sont par exemple la bouche et les lèvres sèches, une fatigue anormale, des maux de tête et de la fièvre.

## QUE FAIRE EN CAS DE FORTES CHALEURS ?

### S'HYDRATER

Pour vous hydrater et avoir assez de sels minéraux, essayez le GEROSTAR.

	1 litre d'eau
	1 orange pressée
	1 citron pressé
	1 cuillère à café de sel
	7 cuillères à café de sucre

### SE RAFRAÎCHIR

- 1 Mouiller un linge et le mettre au frigo quelques minutes si besoin.
- 2 S'allonger et poser le linge frais sur tout le corps, sur le front, les mains, les pieds ou sous la nuque.
- 3 Renouveler l'opération plusieurs fois par jour.

	corps
	front
	nuque
	pieds
	mains

**MAL-ÊTRE OU FATIGUE**  
Contactez votre médecin

**MALAISE OU URGENCE**  
Contactez LE 144



## Conseil

Boire souvent, régulièrement... et plus que d'habitude reste donc toujours d'actualité lorsque la chaleur augmente. En période de canicule, si cela n'est pas contre-indiqué par votre médecin, il vaut mieux privilégier les boissons qui contiennent un peu de sucre et de sel, telles que le Gérostar, par exemple. Pour préparer cette boisson rafraîchissante, prenez 1 litre d'eau, ajoutez le jus d'un citron et d'une orange pressée, 7 cuillères à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Vous pouvez également chercher l'inspiration dans la palette de cocktails exotiques proposés par imad, autant de suggestions ludiques et colorées pour s'hydrater lorsque les températures s'affolent.

Pour rappeler aux personnes âgées l'importance de ce geste simple et vital, votre commune offre, en collaboration avec SIG, un gobelet prévention à toute personne âgée de 75 ans et plus résidant sur son territoire. D'une belle couleur azur, ce gobelet est un clin d'œil à l'eau du lac et un véritable pied de nez à la déshydratation. Les gobelets-prévention seront disponibles à la Commune au début de l'été.



### Thé glacé aux fruits rouges



#### Ingrédients

1.5 litre d'eau ou 4 tasses d'eau  
2 sachets de thé aux fruits rouges ou «rooibos» rouge  
2 cuillères à soupe de sirop de fruits rouges

#### Préparation

1. Faire bouillir l'eau et la verser dans un pichet
2. Ajouter les sachets de thé et laisser infuser 2-3 minutes
3. Retirer les sachets
4. Laisser refroidir avant de mettre au frigo
5. Ajouter 2 cuillères à soupe de sirop de fruits rouges
6. Avant de servir, agrémenter de framboises, de mûres fraîches ou de rondelles de citron

**Bonne dégustation !**

Idée glaçons  
Remplacez l'eau  
par du jus de fruits  
dans le bac à  
glaçons.

En cas de gros  
pensées à boire  
au moins 1.5 l  
sans attendre

# Calendrier

## CLUB DES AÎNÉ(E)S (+65 ANS)

Salle des Sociétés

24 mai - 21 juin - 27 septembre - 18 octobre  
29 novembre - 13 décembre

## SYLVIE RAMU & ARTISTES RUSSINOIS

Mairie

Vernissage 31 mai à 17h  
et exposition permanente

## FÊTE DE LA MUSIQUE

17 juin dès 18h

## CHAR À COCKTAILS

Russin & Dardagny

18 juin

## SORTIE DES AÎNÉ(E)S (+65 ANS)

22 juin

## BICYCLOGUE

Parvis de la Mairie

Les jeudis 14 juillet  
et 8 septembre  
de 8h30 à 12h30

## 1ER AOÛT CHAMPÊTRE

Célébré à Russin

## REPAS ESTIVAL

Emplacement surprise  
21 août

## FÊTE DES VENDANGES

17 et 18  
septembre

## LA NUIT EST BELLE

23 septembre

## BAL DE LA JEUNESSE

Salle communale  
12 novembre



## HISTOIRE (PRESQUE) DRÔLE

Un âne et un cheval paissent tranquillement dans un pré sur le plateau de Russin. Ils discutent de leur vie respective, de leur passé, de leurs problèmes et des projets qu'ils ont pour l'avenir. Après quelques jours de bavardage, le cheval invite l'âne chez lui, pour prendre un pot. L'âne s'y rend guilleret, heureux de cette invitation.

Le cheval reçoit l'âne aimablement et lui fait visiter sa maison. De nombreuses photos et récompenses ornent les murs, des coupes garnissent les étagères. L'âne est impressionné par le palmarès de son camarade. Le cheval, fier, raconte comment il a obtenu ces trophées lors des nombreux concours hippiques auxquels il a participé.

En fin de soirée, l'âne s'en va, ne manquant d'inviter son ami, le lendemain, chez lui, pour lui faire découvrir sa maison. Mais l'âne n'a jamais participé à des concours hippiques, sa maison ne contient nulle récompense ni trophées, il sera ainsi bien démuné à côté de son ami. Durant toute la nuit, il réfléchit à ce qu'il pourrait faire. Le lendemain matin, toujours sans idées, il se rend au marché aux puces de Plainpalais et déambule dans les stands. Il tombe sur une grande photo de zèbre, qu'il achète et suspend à un mur de sa maison.

Le soir venu, le cheval frappe à la porte de son ami l'âne. Ce dernier le fait entrer et lui dévoile un intérieur vide et austère. Le cheval est surpris du néant régnant dans la maison mais n'ose pas trop en parler, de peur de troubler son ami. Après quelques pas dans le salon, il voit une photo d'un zèbre et demande ce qu'il en est.

L'âne d'un air détaché, lui dit : ah, cette photo, c'est moi quand je jouais à la Juventus de Turin !

Claude Membrez



AISEE  
AMENAGEE  
APOLOGIE  
AVANTAGE  
AVOINE  
BANC  
BRANLANTE  
CANONISER  
CIME  
CURARE  
INSOLENT  
DECOCTION  
DEDUCTIF  
EMPIRISTE  
ENSEIGNE  
ETUI  
GAGNEE  
GENER  
GLANEMENT  
IMMEUBLE

IVROGNE  
JACQUET  
LAMA  
MELUSINE  
MEMORIAL  
MENTHE  
MEUBLER  
PRIMAIRE  
PROCURER  
QUESTION  
RACHETEE  
RECOLTEE  
REGENCE  
RETRADUIT  
SECTAIRE  
SESAME  
SUBLIMER  
SUBORNER  
TACHERON  
TOURISME

## Mot mystère à découvrir en 9 lettres

R	E	G	E	N	C	E	N	S	E	I	G	N	E
H	E	E	G	A	N	E	M	A	S	E	S	Q	M
G	M	N	O	I	T	C	O	C	E	D	E	U	S
L	P	E	R	A	R	U	C	A	E	E	I	E	I
A	I	R	L	O	E	B	A	N	T	D	G	S	R
N	R	V	O	U	B	E	A	O	E	U	O	T	U
E	I	R	R	C	S	U	S	N	H	C	L	I	O
M	S	E	L	O	U	I	S	I	C	T	O	O	T
E	T	L	O	G	G	R	N	S	A	I	P	N	E
N	E	B	G	A	G	N	E	E	R	F	A	C	U
T	I	U	D	A	R	T	E	R	E	L	O	T	Q
H	M	E	M	O	R	I	A	L	N	L	E	N	C
E	A	M	A	L	E	R	I	A	T	C	E	S	A
E	E	M	I	C	N	O	R	E	H	C	A	T	J
E	N	I	O	V	A	B	E	G	A	T	N	A	V

## Sudokus

						6	3		
8				7					1
			1			9			
						9			5
						8	7		
3	5						8		
5	6			8				1	
			8				4		
	2						7		

7				5	3			2		4
			3				7			8
	4		5				6			9
8						9	3	6		5
5				4			1			3
	3		2	6		5				7
4				8				3		7
	2			9				4		
1			8			7	4			6

## Impressum

RUSSINOTES ET ANECDOTES

Semestriel gratuit

Editeur : Commune de Russin

Responsable de la publication : Suzanne Sérafini

Edition et graphisme : Illyria Communication – illyria.ch

Impression : Moléson impressions – molesonimpressions.ch

# Recettes de cuisine

Pour la troisième fois une recette de cuisine, ma foi bien alléchante et qui donne envie de la réaliser, est proposée ci-contre dans votre Russinotes et Anecdotes. Mais d'où viennent ces recettes? Pourquoi ont-elles été choisies ?



Retournons au XXème siècle, plus précisément en 1987. Cette année-là, à l'initiative de Mme Katharina Scherz, membre du Comité de l'Union des paysannes et femmes rurales genevoises, un concours culinaire est proposé aux paysannes du canton. Le fil conducteur est l'utilisation des produits du terroir et le mariage le plus heureux entre le vin et les mets cuisinés. Pas moins de 7 groupes répondent à cette invitation. Il s'agit de préparer une entrée, un plat de résistance et un dessert qui seront réalisés et dégustés soit au domicile d'une paysanne ou dans une cuisine de salle communale.

Un comité ad hoc est créé, qui sous la présidence de M. Savary, chef cuisinier attiré au Château Barillet, contrôle le travail d'élaboration, de la préparation à la dégustation des mets servis sur une table bien décorée et accueillante.

Le concours est agendé du 1er au 23 avril 1987 à Plan-les-Ouates, Laconnex, Cartigny, Russin, Avully, Collex-Bossy et Jussy.

Chaque plat est commenté et apprécié par les membres de ce jury selon les critères suivants : présentation, originalité, saveur, harmonie mets et vins et enfin produits du terroir. Les propositions de recette vont de la tradition gastronomique familiale à des réalisations plus « modernes » comme le Chaud-froid de poire et son sorbet au Chasselas présenté dans un lotus.

En ce qui concerne le groupe de Russin, le repas a été concocté dans la cuisine de la ferme Pittet par Mmes Lisette Pittet, Gisèle Zwahlen et Marie-Louise Zosso.

Elles ont préparé un soufflé au fromage, une couronne de porc avec garniture de légumes et un parfait glacé au Pinot. Et bien que les années aient passé, elles se souviennent de l'émotion ressentie, du désir de bien faire, et de leur fierté à l'énoncé des résultats !



Un article consacré à cet événement a paru dans le journal «La terre romande» et l'on peut y lire: Tout fût parfaitement bien préparé avec soin et une conscience professionnelle digne d'une grande cuisine. La dégustation fut un vrai plaisir pour les yeux et le palais.

Les dames de Russin s'en sont très bien sorties, voyez plutôt. Pour les entrées, Mmes Gisèle Zwahlen et J. Mercier de Collex-Bossy ex aequo à la première place. Pour le plat de résistance, Mme Lisette Pittet obtient la deuxième place et pour le dessert, Mme Marie-Louise Zosso est également classée deuxième de sa catégorie. Un trio triomphal ! Bravo Mesdames !

Pour conserver le souvenir de ces journées, l'Union des Paysannes du canton de Genève a édité une plaquette contenant l'ensemble des recettes des plats réalisés à l'occasion de ces joutes gastronomiques. Et, comme le précise Mme Michèle Gougain, alors Présidente genevoise, dans la préface de ce fascicule : nous avons rassemblé, pour vous, ces recettes, afin que vous puissiez, vous aussi, partir à leur découverte avec un réel plaisir !

Papyrus/avril 2022

Voici les résultats accompagnés de toutes nos félicitations:

- **Les entrées:** Mmes J. Mercier, Collex-Bossy ex-aequo avec G. Zwahlen, Russin; M.-Th. Dubas, Plan-les-Ouates; S. Corpataux, Plan-les-Ouates.
- **Les poissons:** Mmes L. Gaud, Plan-les-Ouates; G. Rendu, Cartigny; Chr. Fournier, Avully.
- **Les viandes:** Mmes E. Gros, Plan-les-Ouates; E. Pittet, Russin; E. Revilliod, Lullier/Jussy; H. Luthi, Avully.
- **Les desserts:** Mmes P. Magnin, Plan-les-Ouates; D. Zosso, Russin; C. Lachat, Laconnex; J. Rolle, Avully; M. Guillermin, Plan-les-Ouates.

Rien n'est terminé, un fascicule contenant toutes ces recettes sera édité avec la participation de l'Office des vins genevois.

**Texte et photos:**  
Yvonne HUMBERT

## Côtes de Porc en Couronne

**Ingrédients pour 8 personnes:** Au moins 2 kg de viande pour faire une couronne  
2-3 cuillères à soupe d'huile  
10-12 pommes rouges moyennes  
1 dl de vin blanc (Côtes de Russin)

**Marinade:** 2 cuillères à soupe de miel  
0,5 dl de vin blanc  
0,5 dl de sauce soja  
5 cuillères à soupe d'huile  
2 cuillères à soupe d'herbes de Provence  
1 cuillère à soupe de sel

### Préparation de la marinade:

Mélanger le miel, le vin, la sauce soja. Ajouter les autres éléments, sauf le sel. Badigeonner la couronne avec la moitié de la marinade et la laisser macérer 3-4 h à couvert à température ambiante. Saler le reste de la marinade.

### Cuisson:

Glisser la plaque sur la rainure inférieure du four encore froid. Enclencher le four sur 200° et ajouter l'huile, attendre qu'elle soit très chaude. Poser la couronne marinée sur la plaque et la rôtir 25-30 min. en réduisant la chaleur à 160°.

Dès qu'elle a pris une belle couleur, couvrir les os des côtes avec une bande d'alu de 5 cm de large.

Badigeonner de temps en temps avec la marinade.

Durée totale de cuisson 90 min. pour 2,5 kg.

La viande est à point quand le jus sort clair, dans la partie la plus épaisse.

20 min. avant la fin de la cuisson, disposer les pommes autour de la couronne.

10 min. plus tard, verser le vin blanc sur la viande et les fruits. Attendre encore 10 min. avant de sortir la couronne du four et la dresser sur un grand plat de service chaud.

Enlever la ficelle autour de la couronne, couvrir celle-ci d'un papier d'alu et d'un linge éponge pour que le jus se répartisse à l'intérieur de la viande.

Au dernier moment garnir de pailletes et découper.

Dégraissier le fond, déglacer avec 2 dl de vin blanc, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

Servir en saucière.

Servir avec des carottes glacées ou des pommes de terre persillées.

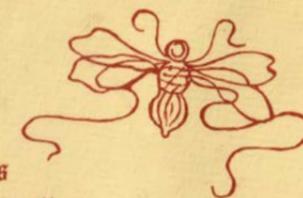
Vin conseillé: Côtes de Russin.

F. Pittet

CUISINE

## Recettes Culinaires

Union des Paysannes du canton de Genève



# Canicule

## PENSEZ À VOUS !

