

Stéphanie Jousson  
11, chemin de la Gouille-Noire  
1244 Choulex

Mairie de Choulex  
Au bureau du Conseil municipal  
A l'attention de Jean Binder, président  
13, chemin des Briffods  
1244 Choulex

Choulex , le 9 janvier 2026

**Concerne : Remerciements par le biais des communications du bureau du Conseil municipal à l'ensemble de nos élu.e.s et de la population.**

Chers et chères conseillers municipaux et conseillères municipales,

Cher et chères conseiller administratif et conseillères administratives,

Chers et chères habitants et habitantes de la commune,

Chers et chères amis et amies d'ici et d'ailleurs,

Je suis née et j'ai grandi dans ce village rural, au milieu des vaches des familles Déruaz et Geinoz, des oignons et des salades de Pierrot. Je l'ai quitté pendant 20 ans car je ressentais un grand besoin d'aller voir plus loin, plus grand. Puis, en partie grâce à Simone, ma grand-tante, je suis revenue au bercail, en 2007, avec toute ma petite famille. Et même si entre-temps la route des Jurets a troqué ses champs pour des bâtisses, les paysans leur survivent et je les en remercie.

C'est très émue que je reçois aujourd'hui le Mérite choulésien. Moi qui n'aurais jamais pensé le recevoir, je réalise ma chance : Celle de pouvoir le partager avec toutes les personnes, qui par leurs actes et leur présence, permettent que notre épicerie villageoise gentiment s'épanouisse.

Merci à Nathalie Favre, car si elle n'était pas venue réveiller en moi la petite graine qui sommeillait, je ne suis pas sûre que Chez la Simone existerait.

Merci au Collectif citoyen SeymazVie qui dès la première ébauche du projet s'est montré enthousiaste, concerné, soutenant et qui aujourd'hui continue à le faire rayonner bien au-delà de notre commune.

Merci à tous les paysans et paysannes, artisans et artisanes, dont un bon nombre est issu de notre village, pour nourrir les étals et les étagères de l'épicerie avec des produits de première nécessité et de qualité, issus de notre terroir.

Grâce à leur dur labeur, indispensable au vivant, ils préservent nos champs, la richesse de notre patrimoine, rendent honneur à l'indispensable pour notre survie - la nourriture - et redonnent du sens au contenu de nos assiettes.

Le climat dicte les contraintes en terme de plantations, les paysans suivent les saisons avec leurs aléas et font preuve de grande résilience.

En leur partageant notre gratitude et en les soutenant par nos choix alimentaires nous participons au maintien de notre agriculture paysanne.

Ils sont les garants de notre alimentation et tant qu'ils existeront nous serons libres de choisir une nourriture respectueuse des personnes et de notre environnement.

Merci à toutes celles et ceux, d'ici ou d'ailleurs, qui régulièrement passent le pas de porte de l'épicerie. Dont d'ailleurs trois d'entre eux, Philippe Wetzel, Jacques et Christine Descombes, m'ont fait la surprise de m'avoir proposée à la Commune pour recevoir ce Mérite. C'est grâce à cette fidélité que je peux honorer mes engagements auprès de la clientèle et des fournisseurs.

Merci enfin à ma famille d'avoir été d'accord de partager un bout de la maison pour accueillir ce lieu de rencontre, de lien, de retour à la terre, où il fait si bon échanger.

Demander l'autorisation de mettre un petit local commercial dans sa maison ce n'est pas rien. C'est ouvrir sa porte à l'inconnu, être prêt à payer plus d'impôts et d'électricité pour un salaire moindre, ne pas savoir exactement de quoi sera fait demain.

Ça fait à la fois peur et ça fait du bien.

C'est une richesse qui ne se compte pas en billets de banque mais en expériences. Une richesse qui se répartit naturellement entre toutes les personnes parties prenantes de ce beau projet.

A vous toutes et tous va mon infinie reconnaissance.

Stéphanie Jousson  
Epicière de Chez la Simone