

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE



Et vous ? Vous êtes plutôt :

- Fromages ou desserts ?
- Thermomix ou Kenwood ?
- Bio «Naturaplan» ou de saison «De la Région» ?

À l'heure où la population mondiale ne cesse d'augmenter et devrait dépasser, selon les experts, les 10 milliards de personnes. À l'heure où 200'000 bouches supplémentaires rejoignent quotidiennement la table de l'humanité, nous nous devons de prendre de la hauteur par rapport à nos assiettes.

Nous, Paysannes, devons réapprendre aux jeunes générations, devons rappeler aux instances de l'éducation et de l'enseignement que se nourrir sainement, savoir cuisiner local et de saison est un défi environnemental mais aussi sanitaire pour l'avenir.

Nous, Paysannes, devons montrer l'exemple en évitant le gaspillage alimentaire, en valorisant toutes les productions : car l'assiette du futur aura besoin de tous les modes de production pour être remplie.

Alors que nous soyons « gaz » ou « induction », l'important est de mettre en valeur le principe de la fourche à la fourchette, de la transformation par la cuisine des produits bruts, locaux et de saison en des aliments qui sustenteront, délecteront mais surtout rempliront les estomacs.

En espérant que partout dans le monde on puisse à l'avenir se souhaiter : Bon appétit !

Mireille Ducret

BIENVENUE À MÉLANIE LOUP AU COMITÉ CANTONAL



En tant que nouvelle présidente du groupe de Constantine, c'est à moi que revient l'honneur de présenter Mélanie.

Mélanie habite Constantine, petit village du bout du canton. Cette toute jeune quadragénaire a deux enfants de 11 et 13 ans. Avec son mari, ils exploitent un domaine avec des grandes cultures, cultures maraîchères, des bêtes à l'engrais ainsi que de la vigne.

Il y a un peu plus de cinq ans, Mélanie a arrêté son métier d'opticienne pour se consacrer à son self de la ferme des Tilleuls. Elle y fait du pain, oui, chez Mélanie, tous les vendredis, ça croustille ! Mais pas que... Elle y fait aussi plein de choses avec essentiellement des produits issus de leur exploitation. Mélanie a été aussi la reine des abeilles de notre groupe de Constantine de 2012 à cette année 2024.

En 2020, elle a obtenu son brevet de paysanne : ce qui la conduira à devenir Coach et experte pour les examens du brevet de la paysanne. En parallèle, elle donne aussi des cours de cuisine à Marcelin et Granges-Verney pour les employées en économie familiale et les agris.

Mélanie est une amie de confiance sur qui on peut compter ! Si je devais la décrire en une phrase, je dirais qu'elle est minutieuse et soucieuse des choses bien faites, voire très bien faites !! Mais au-delà de ça, elle aime bien rire et boire un verre en bonne compagnie car elle est tout de même fille de vigneron !

Vanessa Gentizon

Découvrez les défis et les innovations du monde paysan grâce à Agriculture Durable

Lancée en 2019, la plateforme Agriculture Durable vise à sensibiliser le public aux enjeux de l'agriculture suisse. Ce projet, soutenu par les chambres d'agriculture cantonales, est dirigé par Prométerre et AGORA, en collaboration avec l'Union suisse des paysans. Sa mission est de vulgariser pour le grand public, et donc les consommatrices et les consommateurs, les réalités des familles paysannes suisses, qui travaillent chaque jour à améliorer leurs pratiques pour fournir des aliments sains et de qualité.

Une présence digitale accrue

Initialement active sur Facebook, YouTube et son site internet, www.agriculture-durable.ch, la plateforme propose une variété de contenus : dossiers thématiques, blogs et vidéos. Aujourd'hui, Agriculture Durable a élargi son public avec des comptes Instagram et TikTok lancés en 2022. Aujourd'hui, Agriculture Durable informe une large communauté de plus de 17'500 personnes sur l'agriculture suisse au moyen de formats innovants comme la Minute Durable, AgroMicro ou encore des tutoriels de cuisine mettant en avant les produits locaux. Ceux-ci rencontrent notamment un franc succès sur TikTok. La recette des pâtes à la vodka a, par exemple, touché plus de 217 000 personnes.

Plus récemment, la plateforme s'est agrandie avec l'ouverture d'une chaîne Whatsapp qui permet de suivre toutes les nouvelles publications sur les différents réseaux sociaux. Cette présence accrue sur la toile a généré pas moins de 7,5 millions de vues sur l'ensemble de ses canaux, témoignant d'un large engagement du public.



Une émission télévisée pour promouvoir l'agriculture vaudoise

En 2022, Prométerre a approché la chaîne de télévision valdo-fribourgeoise La Télé dans le but de mettre sur pieds une émission mensuelle sur l'agriculture vaudoise. Le projet s'est concrétisé au mois de mars 2023 avec la première diffusion sur la thématique de l'énergie.

Le rendez-vous Agriculture Durable est programmé tous les derniers vendredis du mois (sauf en juillet et janvier). Il se divise en quatre rubriques : le dossier du mois, qui vulgarise une thématique avec une explication d'un expert et deux témoignages d'agriculteurs, la fourche à la fourchette, qui retrace le parcours d'un produit, le chiffre déchiffré, qui démêle le vrai du faux et le rendez-vous du mois, qui présente un évènement agricole ouvert au grand public.

Les différentes rubriques sont également publiées sur les réseaux sociaux. Vous pouvez également voir ou revoir les émissions complètes, comme celle du mois de février sur le rôle des femmes dans l'agriculture, sur la chaîne YouTube Agriculture Durable ainsi que sur les sites internet de La Télé et d'Agriculture Durable. Cette large diffusion a permis de cumuler plus de 2,5 millions de vues en 2023.

Abonnez-vous aux différents canaux d'Agriculture Durable pour soutenir et promouvoir les bonnes pratiques de l'agriculture suisse. Ensemble, découvrons et partageons les défis et innovations qui façonnent l'avenir de notre agriculture.

Liens utiles

Page Facebook : www.facebook.com/AgricultureDurableSuisse | Compte Instagram : www.instagram.com/agriculturedurablesuisse
Chaîne Tik Tok : www.tiktok.com/@agriculturedurablesuisse | Chaîne YouTube : www.youtube.com/@agriculturedurable7542
Chaîne Whatsapp : whatsapp.com/channel/0029VaOroRy0lwgx6yjdmv1H

Terre Vaudoise recrute !

En vue de ses futures manifestations, le traiteur officiel des Paysannes Vaudoises recherche de nouvelles « Abeilles » pour venir compléter ses rangs.

Mesdames, Mesdemoiselles et même Messieurs nous avons besoin de vous !

Attachés aux valeurs vaudoises, vous êtes les meilleurs ambassadeurs de nos produits et de notre savoir-faire.

Vous avez le sens du service, le sourire facile et vous êtes prêt(e)s à promouvoir nos délicieux produits du terroir ?

Alors nous avons une multitude de missions pour vous ;

Service d'apéritifs, de cocktails dinatoires, de repas du terroir, présence et représentation sur des manifestations régionales ou d'envergure nationale, aide en cuisine pour des mets traditionnels ou revisités ainsi que la confection de paniers cadeaux.

Venez rejoindre et soutenir une équipe dynamique et motivée lors d'évènements vaudois uniques.

Travail ponctuel, rémunéré, dans un cadre convivial.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de renseignements.

Nous nous réjouissons d'avance de recevoir vos candidatures.

Contact : traiteur@terre-vaudoise.ch

Terre Vaudoise – Service Traiteur, Mary-Laure Schorderet, Rue de Genève 100, 1004 Lausanne



L'AGRICULTURE ENTRE DANS LES CLASSES VAUDOISES

À l'aube de la rentrée 2024, une brise nouvelle souffle sur les écoles vaudoises. Prométerre, en partenariat avec l'association Agro-Image déjà active en Suisse allemande, se prépare à semer les graines d'un projet inspirant, «L'Agriculture à l'École». Destiné aux élèves de 3^{ème} cycle, ce programme promet de faire entrer l'agriculture dans les classes, cultivant ainsi un lien précieux entre les métiers de la terre et les générations futures. Ce projet ambitieux vient compléter l'initiative déjà florissante de «L'école à la ferme» active principalement avec les plus jeunes.

Des intervenants passionnés et bien formés : Le cœur de ce projet repose sur la passion et l'engagement des intervenants, véritables ambassadeurs des métiers de la terre. Les intervenants ont tous un point commun : leur lien intime avec l'agriculture et leur désir de partager cette passion avec les jeunes. Une formation d'une journée les prépare à cette mission, les armant des outils nécessaires pour sensibiliser les élèves aux enjeux de l'agriculture suisse mais aussi les préparant à faire preuve de pédagogie et à bien communiquer avec les jeunes.

Deux modules pour découvrir l'agriculture : Le premier, module de base, dessine les contours de l'agriculture, de la production alimentaire aux défis de durabilité.

Le second, module de consommation, explore les divers types de production et les labels, tout en prônant une consommation locale et de saison. Ces modules de 45 minutes chacun ambitionnent de réduire le fossé entre la vie citadine et les racines agricoles, permettant aux enfants de se reconnecter à leur alimentation et à la terre qui les entoure.

L'objectif est clair : insuffler aux élèves une compréhension et une appréciation profondes du rôle crucial de l'agriculture et d'une alimentation durable. À travers ce projet, les jeunes découvriront les rouages d'un secteur essentiel, tout en développant une conscience agricole qui guidera leurs choix futurs.

Un financement solidaire et une offre gratuite pour les écoles : Prométerre et Agro-Image assurent le financement total de ce projet, rétribuant les intervenants et rendant la venue de ceux-ci gratuite pour les écoles. Cette démarche facilite l'intégration du projet dans le programme scolaire sans imposer de contraintes financières ou logistique aux établissements.

Il s'agit d'une occasion unique de sensibiliser les jeunes générations à l'importance de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Contact : y.dumauthioz@prometerre.ch ou www.agro-image.ch

LA COMMISSION CULINAIRE PROPOSE

Duo de poires

pour 4-5 portions

Ingrédients :

800 g de poires
le jus d'un citron
1 cc de cannelle
6 cs de sucre
1,5 dl de crème à 35%
60 g de chocolat type Crémant 64%

Préparation :

Eplucher les poires, enlever les pépins et couper en petits dés.
Ajouter le jus de citron, la cannelle et le sucre, mélanger. Cuire à petit feu jusqu'à ce que les poires soient tendres.
Mixer la masse encore chaude. Verser dans un bol, filmer et refroidir au frigo.
Hacher le chocolat, réserver.
Battre la crème en chantilly, réserver.
Répartir la moitié de la purée de poires froide dans les récipients.
Ajouter à l'autre moitié la chantilly et les éclats de chocolat, mélanger délicatement.
Décorer à convenance avec du chocolat, des tranches de poires, etc.



Chères Paysannes Vaudoises,

Vous le savez peut-être, j'ai grandi dans un milieu agricole et cela ne vous a sûrement pas échappé, je suis une femme. Depuis maintenant plus de deux ans, j'ai la chance d'être à la tête du Département des finances et de l'agriculture de notre magnifique canton. Pour toutes ces raisons, je suis particulièrement touchée par votre engagement et par la cause que vous servez et défendez.

Les défis auxquels les paysannes et le monde agricole en général sont confrontés sont nombreux. Mais votre engagement et le travail que vous fournissez au quotidien sont essentiels. Votre contribution à l'agriculture et au développement rural est inestimable.

Vous donnez des cours de cuisine, vous partagez vos recettes, vous faites la promotion des produits locaux, promouvant ainsi l'agriculture de proximité, vous organisez des journées d'information et des conférences, vous vous exprimez dans les médias, vous dialoguez avec d'autres associations ou avec des entités de l'État, et bien entendu, vous défendez le statut de la femme paysanne.

Vos actions couvrent un vaste champ mais elles contribuent toutes à la défense des intérêts de l'agriculture et des métiers de la terre. Elles favorisent également le lien entre les producteurs et les consommateurs contribuant ainsi au rayonnement du monde agricole et au maintien du dialogue entre la ville et la campagne. Je suis convaincue que par votre engagement vous êtes aussi les actrices essentielles du dialogue nécessaire entre le terrain et les sphères politiques.

L'agriculture me tient profondément au cœur, tant sur le plan politique que personnel, car elle constitue un pilier fondamental de notre société et de notre identité. Je m'engage au quotidien, comme vous, pour une agriculture porteuse d'avenir. Une agriculture robuste, résiliente, stable et durable dont on n'oublie pas la mission principale, qui est de nourrir la population. C'est dans ce sens, que nous avons décidé de mettre le sol au cœur de la politique agricole cantonale. Car en prenant soin de notre sol, nous améliorons le taux d'humus, et ainsi sa structure, sa capacité à retenir l'eau et à capter du CO₂ et finalement la qualité de nos aliments.

Prendre soin de nos sols c'est surtout penser à la génération future. Nous avons plusieurs mesures pour y parvenir: la formation, notamment avec le centre d'essai agricole de Grange-Verney, le projet Agroimpact, le volet agricole du plan climat ou encore le dernier crédit-cadre sur les améliorations foncières (2023-2025) récemment adopté par le Grand Conseil.



Mais je n'oublie pas que derrière le travail fourni, il y a des hommes et des femmes qui s'engagent au quotidien. Le développement rural ne peut être complet sans l'inclusion totale des femmes et je suis déterminée à garantir que chaque femme du monde agricole ait les outils nécessaires.

La défense du statut de la femme paysanne me tient particulièrement à cœur. Je m'engage à porter cette thématique au sein de la Conférence des directeurs cantonaux de l'agriculture (CDCA) où j'ai récemment été élue au sein du comité directeur. Ce thème sera au centre de la politique agricole 2030 et soyez assurées que je m'engage à faire entendre votre voix au niveau fédéral.

Pour faire bouger les choses, la collaboration entre les différents acteurs est indispensable. Je vous remercie d'être des actrices essentielles du monde agricole vaudois.

Je sais qu'ensemble nous pouvons trouver des solutions pragmatiques qui perdurent sur le long terme.

Valérie Dittli
Conseillère d'Etat,
cheffe du département des finances
et de l'agriculture

BALADE HIVERNALE 2024

Vous étiez 278 participantes réunies à Tolochenaz pour une journée de balade et de découverte des villages situés dans les hauteurs de Morges. La sortie hivernale s'est déroulée en plaine, sans raquettes, nous offrant ainsi une agréable marche entre villages, vignes, châteaux et vergers, avec en toile de fond le lac Léman. Un grand bravo et un immense merci à tout le groupe APV de Denens et des environs pour cette magnifique journée passée ensemble.



PRÉVENTION ET DÉPISTAGE DES CANCERS DU SEIN ET DU CÔLON

Les cancers du sein et du côlon sont parmi les plus fréquents en Suisse. Le dépistage est recommandé pour tout le monde dès 50 ans. Quand ils sont trouvés tôt, les cancers du sein et du côlon se guérissent bien.

Des professionnelles de la santé des Programmes vaudois de dépistage du cancer vous proposent d'organiser une séance d'information sur cette thématique pour votre groupe APV pour répondre aux principales questions sur les cancers et leurs dépistages près de chez vous :

- Quel est le meilleur moment pour faire le dépistage ?
- Quels examens sont les plus adaptés ?
- Où puis-je me faire dépister près de chez moi ?
- Combien coûtent les dépistages ?

Notre venue est gratuite et nous nous adaptons à vos besoins et questions.

En cas d'intérêt ou pour toute question, vous pouvez contacter Lauriane Favez à Unisanté par email à Actions-cancer@unisante.ch ou par téléphone au 079 556 94 98.

60^E ANNIVERSAIRE BERCHER

Le groupe de Bercher et environs a fêté son 60^e anniversaire le dimanche 28 avril dernier! Un repas convivial pour la population de nos villages organisé à la grande salle de Bercher avec animation musicale, tombola et bons souvenirs.

Le comité d'organisation de la fête du 60^e anniversaire du groupe, de gauche à droite : Sok-Eng Deriaz, Carmen Henrioud, Monika Meystre, Caroline Emch, Cathy Margairaz, Valérie Gruber, Jacqueline Bécholey



FÊTE DE LA MERVEILLE À BOFFLENS

Petit résumé de cette magnifique édition: le 3 mai 2024 pour la fabrication et le 5 mai pour la grande journée de vente. Toutes les abeilles de Bofflens sont à l'œuvre, et cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir quelques abeilles supplémentaires venant des groupes alentour. Un grand merci pour leur aide précieuse. C'est avec le savoir-faire de nos plus anciennes membres que ces Merveilles portent bien leur nom.

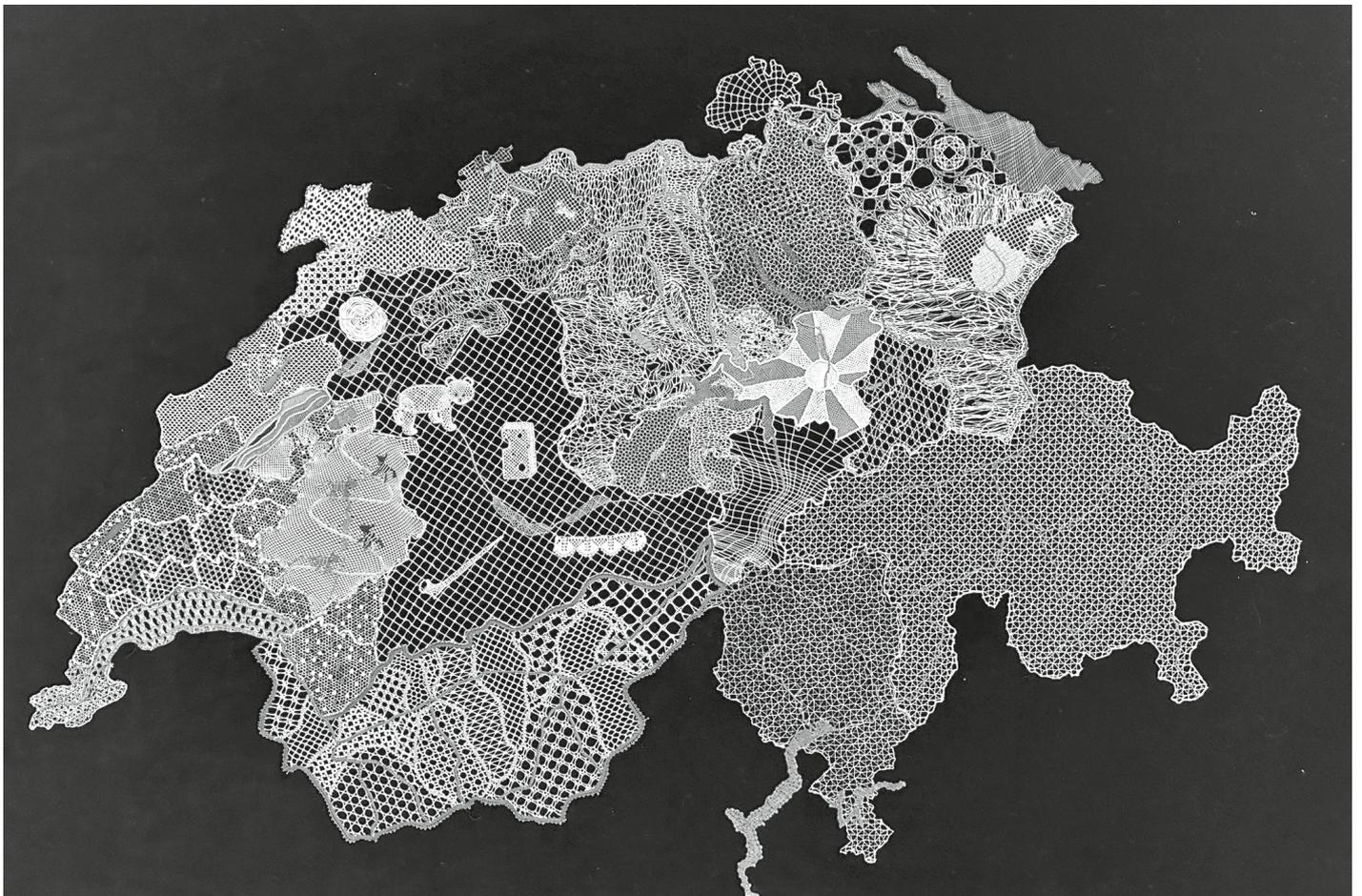
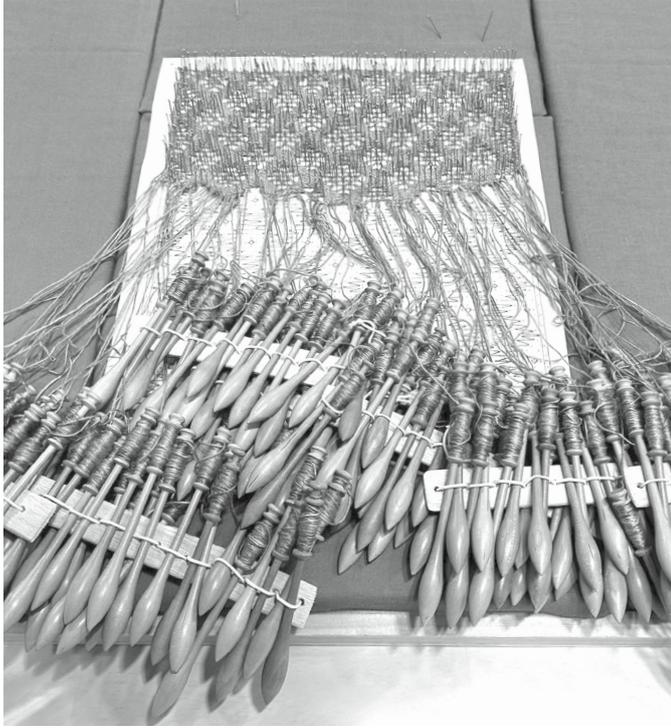
Pour l'année prochaine, la fabrication des merveilles aura lieu le **vendredi 25 avril** et la vente le **dimanche 27 avril 2025**. Pour celles qui seraient intéressées à venir nous rendre une petite visite, que ce soit le vendredi ou le dimanche, nous serons ravies de vous y rencontrer!



JOURNÉE DES DENTELLIÈRES LE 22 JUIN 2024 À CHAVORNAY

La journée des dentellières a connu un véritable succès. Malgré le ciel couvert, la joie et la réussite ont illuminé la salle. L'art délicat des dentellières a captivé l'attention des visiteurs, tandis que les repas savoureux servis à midi ont ravi les palais.

Les malakoffs ont reçu une ovation particulière, et les tresses et pâtisseries se sont envolées en un clin d'œil. Un grand merci à nos infatigables abeilles.



AMICALE 6 JUIN 2024 À AIGLE

Quelle ne fût pas notre surprise en septembre 2023 d'apprendre que l'Amicale des Paysannes Vaudoises se tiendrait à Aigle en juin 2024.

Wouaw... 9 mois... il va falloir que nous nous y mettions... Très vite l'intention de regrouper les trois sections de l'Est Vaudois nous a titillées.

Le groupe de Bex avec 119 membres que dirige Jocelyne Rapaz, celui d'Ollon avec 47 membres que dirige Anne-Lise Sauge et celui de la Plaine du Rhône avec 63 membres que dirige Françoise du Marchie ont rapidement partagé leurs idées autour du thème de la Fête, soit l'AOC Chablais.

Nous avons décidé de nous concentrer sur les produits de la vigne. Ni une, ni deux, nous avons développé des décorations comprenant notamment 18'982 bouchons ainsi que 1'400 pompons pour la confection des abeilles et enfin mille et une idées afin de décorer les entrées et autres structures. Nos abeilles ont également eu le plaisir de préparer différentes croustilles pour accompagner l'apéritif de notre Amicale.

Nous avons eu l'immense chance d'avoir des membres très motivées et pleines d'énergie pour travailler avant et pendant la Fête. Cette belle édition et aventure pour nous, a permis de créer de nombreux liens humains et nous en garderons de merveilleux souvenirs.

MERCI à vous toutes pour cette très sympathique et agréable Amicale.

Jocelyne, Anne-Lise et Françoise



innovent et se réinventent entre durabilité et bien-être

Des cours de cuisine originaux et anti-gaspi

Cuisiner local, de saison et à base de produits frais, c'est déjà top. Renouveler ses recettes avec des plats modernes en réduisant ses déchets: c'est encore mieux! Les ateliers visent à sensibiliser aux bonnes pratiques et à la montée en compétence. Ils permettent aussi l'introduction d'adresses locales où trouver des produits de qualité.

Ils rassemblent des cuisinières habituées et de nouvelles têtes réparties en petits groupes pour réaliser près de douze recettes. On y aborde la préparation étape par étape dans une ambiance à la fois gourmande et bon enfant. Les sessions de coaching alternent entre phases d'explication, démonstrations et pratique, avant de terminer par la dégustation des plats. Le tout est encadré par Yaël Dumauthioz, conseillère en économie familiale chez Proconseil, accompagnée d'intervenants aguerris des fourneaux. Une multitude d'astuces est ainsi distribuée pendant l'atelier (matières premières, mariage des saveurs, technique et cuisson, timing, dressage ou conservation).

Les formations accueillent par exemple Laura Rod, cheffe de cuisine avec diplôme fédéral et propriétaire du concept-restaurant durable «Benouais.ch». Active dans la réintroduction des mets traditionnels et la démystification de plats emblématiques et connus pour la délicatesse de leur préparation, Laura a déjà animé plusieurs sessions de cuisine. Nous retiendrons de son cours sur les abats et morceaux moins populaires que « pour identifier les morceaux de viande à cuire longtemps, regardez la bête vivante. L'avant du corps chez la vache est plus nerveux car les muscles y travaillent le plus. » Les morceaux nerveux sont riches en tissus conjonctifs, qui ont besoin de 60°C pour commencer à fondre. En cuisson lente, ils constituent un exhausteur de goût sans pareil et très apprécié pour les sauces.

Laura Rod,
démonstration
de cuisson flambée
à Sergey

Une gamme de formations plus large

À partir de la rentrée, Proconseil réalisera certains cours en partenariat avec le Centre d'enseignement des métiers de l'économie familiale (CEMEF). Cette alliance ouvre de nouvelles perspectives pour compléter l'offre avec des thématiques tendances tels que l'upcycling, le batchcooking et la biodiversité au jardin. Vous aurez nouvellement la possibilité de participer à des ateliers en soirée.

Des sessions axées sur le bien-être et le lâcher-prise sont aussi au programme dès cet automne avec Corinne Besançon, accompagnatrice en montagne, qui vous fera découvrir la nature sous un nouveau jour. Curieuses et curieux pourront s'initier aux bienfaits de la respiration, du yoga et à la mise en condition pour s'éloigner du stress et se ressourcer. Nous vous invitons également à participer à la balade botanique en présence d'Emmanuel Roggen, droguiste-herboriste des fameuses drogueries Roggen, pour élargir vos connaissances des plantes et de leurs propriétés.

Des classes pour être plus à l'aise sur les nouveautés du monde digital et le b.a.-ba de la vente directe seront proposées. D'autres sessions de formation pourraient retenir votre attention dès septembre 2024. Consultez l'offre de formation continue en économie familiale sur la page suivante : www.prometerre.ch/formations.

Vous pourrez redécouvrir certains cours sur www.prometerre.ch/les_abats_avec_laura et www.prometerre.ch/biscuits_noel

Yaël Dumauthioz et Audrey Nguyễn-Cao, Proconseil



COURS FORMATION CONTINUE EN ÉCONOMIE FAMILIALE (APV) 2024-2025, proposés par Yaël Dumauthioz

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site internet www.prometerre.ch/formations

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
Rando-Yoga « Souffle nature »	Prendre du temps pour soi, se ressourcer. Découvrir la nature (plantes et faune) et les bienfaits de la respiration et du yoga avec Corinne Besançon. Randonnée facile sans dénivelé, pique-nique tiré du sac.	Corinne Besançon accompagnatrice en montagne « Souffle nature »	1 jour	31 octobre Région Moudon-Mézières
Cuisine italienne, une région après l'autre ; « La Sicile »	Caponata alla siciliana, arancine al ragu, caserecce al pesto di pistacchio, paste di mandorle et bien d'autres recettes.	Claudine Amaron	1 jour	7 et 8 novembre Sergey et Moudon
Apprendre à manœuvrer avec des gros véhicules (tracteurs, voitures et remorques)	Vous voulez apprendre à reculer une remorque ou un van avec votre voiture, vous rêvez de vous familiariser avec les tracteurs ? (Théorie + manœuvres). Repas organisé sur place.	David goy L-Traffic	1 jour	14 novembre Vufflens-la-Ville
Recettes autour de la viande hachée	Recettes autour de la viande hachée ; farcis, boulettes, Kefta ou one-pot. Plein de nouvelles idées pour mettre en valeur la viande hachée.	Nathalie Blanc	1 jour	20 novembre Sergey
Brico-couture : stop au plastique dans ma cuisine	Création d'un set de base « zéro déchets » pour la cuisine...sac à vrac ou sac à tarte, papier ménage en tissu, charlotte pour plats ou assiettes. Possibilité de faire plusieurs objets	CEMEF Agrilogie	1 soir	3 et 4 décembre Marcellin s/Morges
Chocolats et confiseries à offrir pour les fêtes	Fabrication de truffes (coques déjà faites) au caramel beurre-salé, Baileys, thé de Noël, pistache, framboises ou autres et confection d'autres pralinés.	Claudine Amaron	1 jour	13 et 18 décembre Sergey et Moudon
Faire ses produits ménagers	Apprendre à confectionner ses produits d'entretien ; lessive, spray-nettoyant universel, pierre de nettoyage, ...	CEMEF Agrilogie	1 soir	16 janvier 17h30 Marcellin s/Morges
Technique de cuisine : comment utiliser ses couteaux, en prendre soin, etc.	Cours de découpe, techniques de coupe et comparaisons de couteaux. Recettes : soupe paysanne, salade d'orge perlé, nouilles sautées à la chinoise, carottes glacées et dessert surprise	Claudine Amaron	1 jour	30 et 31 janvier Sergey
Couture Upcycling, un petit look "vintage"	Donner une deuxième vie à vos vieux vêtements en les transformant ; une chemise large en coton, devient une jupe ou un chemisier frais et tendance.	CEMEF Agrilogie	1 jour	28 février Marcellin s/Morges
Cuisine anti-gaspi	En cuisine, tout est bon ! Apprenez à utiliser les légumes des feuilles à la racines, le pain jusqu'à la dernière miette, les morceaux de viande moins nobles et tous les produits sans laisser de restes.	Laura Rod	1 jour	4 et 5 mars Sergey à Moudon

Jardin, un pas vers la biodiversité	Mettez de la biodiversité partout ! Sur votre terrasse, votre balcon ou dans votre potager.	CEMEF Agrilogie	½ jour	Mars Marcelin s/Morges
Trafic agricole dans la circulation, se familiariser avec les machines à la ferme et sur la route	Vous n'êtes pas très à l'aise avec les tracteurs et les machines, vous souhaitez pratiquer plus ? Ce cours de conduite est pour vous, un moniteur agréé vous instruira tout au long de l'après-midi.	David Goy L-traffic	½ jour	28 mars Vufflens-la-Ville
Buffet pour apéritifs dînatoires	Confectionner des pièces uniques (verrines, mignardises, ...) et régaler vos convives avec les yeux et les papilles.	Claudine Amaron	1 jour	10 et 11 avril Sergey et Moudon
Batchcooking	Ne cuisiner qu'une seule fois pour plusieurs repas ou comment valoriser le "fait-maison" pour emporter ou conserver. Cours de cuisine + mets à l'emporter. Repas sur place	CEMEF Agrilogie	1 jour	Mai Sergey et Moudon
Balade botanique ; identifier les plantes sauvages, anecdotes usages et recettes	Plongez dans le monde passionnant et riche en surprises des plantes sauvages de nos régions. E. Roggen vous dévoilera les facettes secrètes et surprenantes des plantes que nous rencontrerons au fil d'une balade dans les vignes.	Emanuel Roggen, droguerie Roggen	1 jour	23 mai Région Chexbres
Conserves en tout genre, comment bien conserver ses aliments	Conserver ses aliments de saison tout au long de l'année ? Remplissage à chaud, stérilisation, séchage, conserves au vinaigre et lactofermentation. Repas inclus et conserves à emporter.	Nathalie Blanc	1 soir	30 avril ou 2 mai Labo Moudon
Cuisine conviviale pour messieurs	Deux soirées pour découvrir des recettes sur le thème de la cuisine du terroir et des vins vaudois	Yaël Dumauthioz	2 soirs	Date et lieu sur www.prometerre.ch

COURS VENTE ET COMMUNICATION

Réseaux sociaux	Trucs, astuces et nouveautés. Informer et faire des sondages	Jawad Reddani	1 jour	Date et lieu sur www.prometerre.ch
Intelligence artificielle ; quelles opportunités ?	Informations sur les outils existants, travailler son marketing, créer du contenu de vente (textes et graphisme)	Jawad Reddani	1 jour	Date et lieu sur www.prometerre.ch
Cours Excel débutant	Créer des tableaux, organiser vos données et faire des calculs simples ainsi que des graphiques.	Yvan Hodel	1 jour	23 janvier 2025 Moudon
Cours de vente 1 et 2	<ul style="list-style-type: none"> • Parler mieux pour vendre plus • Expliquer les labels aux clients 	Jawad Reddani	1 jour ½ jour	Date et lieu sur www.prometerre.ch
Offre agrotouristique	Formation des prix, offre de prestations à la ferme, comment fixer les prix et calculer ses marges ?	Geneviève Favre	1 jour	Date et lieu sur www.prometerre.ch

Autres cours en préparation (Geneviève Favre)

- Comment fonctionne les filières longues, formation des prix, protection douanière, interprofessions, etc.
- Laboratoire et transformation, autorisations, règles d'hygiène, stockage, packaging, etc..
- Constructions hors zone à bâtir avec la DGTL et police du commerce (½ jour)

RACONTE-MOI TON GROUPE!



GROUPE DE PAMPIGNY

Sa présidente: Laure Chevalley

Mon parcours au sein du groupe: En 2012, j'ai quitté Lausanne et mon job au CHUV pour poser mes valises et mon cœur à Pampigny. J'ai vite trouvé le chemin qui me mena tout droit jusqu'aux Paysannes Vaudoises. C'était une évidence pour moi d'en faire partie si je voulais m'intégrer à la vie du village et me familiariser avec le monde agricole. Comme l'a dit mon papa, peu de temps après mon changement de vie: «Je savais que ma fille serait une petite Heidi». En 2014, j'ai rejoint le comité et je me suis retrouvée propulsée à la présidence en 2023. Les Paysannes Vaudoises, c'est une grande ruche remplie de soutien, de conseils, de partage et d'amitié. En résumé, une Famille.

Quelques mots sur ton groupe: Le groupe a été créé en 1952 par quelques dames des villages d'Apples, Cottens, Pampigny et Sévery. Aujourd'hui, c'est une ruche qui compte 88 abeilles de toutes générations, motivées, passionnées et actives, qui butinent avec cœur à chaque occasion. Nous avons dans notre ruche 3 générations: grand-maman, maman et petite-fille, c'est juste magnifique! J'ai également la chance d'être secondée par un comité motivé et dynamique, ce qui est important pour le bon fonctionnement d'une association.

Une anecdote, un souvenir marquant: Les échanges et les moments de partage lors de nos sorties en groupe. Je me souviens d'une sortie que j'avais organisée au marché de Noël d'Estavayer. Il pleuvait des cordes, il faisait froid, nous nous étions réfugiées dans un tea-room pour nous réchauffer. Nous y sommes restées tout l'après-midi à échanger des anecdotes de nos villages et de nos vies. C'est la magie des Paysannes Vaudoises. Ou récemment, pour le 1er stand pâtisserie que je devais organiser, la gestion des quantités, de la cuisine que nous devons partager avec les Potes au Feu qui, eux, faisaient des lasagnes, puis l'orage qui nous a obligées à déménager notre stand, tout cela avec le sourire, la bonne humeur, l'humour et l'entraide de chacune des membres présentes. J'ai également trouvé du soutien, des conseils très précieux auprès des présidentes d'autres groupes.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Si possible, toujours en activité, avec encore plus de nouvelles abeilles qui viendront rajeunir notre ruche. Que le groupe continue à transmettre les richesses de notre canton, la cuisine, les bricolages, les sorties culturelles et relaxantes. Que l'entraide et le soutien puissent perdurer. Et que, même si les femmes paysannes se font rares dans nos villages, nous puissions continuer à promouvoir l'agriculture suisse.



GROUPE DE CORCELLE-CONCISE-ONNENS

Sa présidente: Christel Jaquet

Mon parcours au sein du groupe: Je suis entrée dans la société en 2012. En participant beaucoup aux cours d'automne proposés, je me suis intéressée à intégrer le comité afin de donner de nouvelles idées en 2020. Nous avons fonctionné sans présidente durant quelques années et depuis 2 ans, je me suis lancée ce défi et en suis ravie.

Quelques mots sur ton groupe: Notre groupe compte 57 membres de toutes générations. Nous participons à quelques manifestations des villages, ainsi qu'au comptoir du Nord Vaudois. Notre groupe propose également des cours très variés en automne pour nos membres. J'ai aussi beaucoup de chance d'être épaulée par un super comité que je remercie.

Une anecdote, un souvenir marquant: Lors de notre participation au comptoir du Nord Vaudois, je trouve extraordinaire cette solidarité générationnelle qu'il y a entre nos membres. Nous partageons cette expérience avec un autre groupe et je trouve cela très enrichissant de pouvoir partager ce moment ensemble.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? J'espère que mon groupe restera aussi motivé et que de nouvelles dames nous rejoindront, motivées et dynamiques.



GROUPE D'ECHALLENS

Co-présidentes: Marianne Gargano et Véronique Pittet

Notre parcours au sein du groupe: Véronique: J'ai intégré l'association en 1985 et j'en suis la co-présidente avec Marianne depuis 2023. Peu impliquée pour des raisons professionnelles et familiales de 1985 à 2023 et retraitée depuis peu, j'ai accepté la présidence en suggérant une co-présidence espérant dynamiser quelque peu notre groupe.

Marianne: J'ai été accueillie au sein de ce groupe en 2018 et je suis au comité depuis 2023. Bien que n'étant pas issue du monde agricole, j'ai toujours porté de l'intérêt à ce monde agricole qui m'a laissé tant de bons souvenirs d'enfance.

Quelques mots sur notre groupe: Pour alléger la fonction, notre groupement s'est doté d'une présidence et d'un secrétariat bicéphales. Fort d'une soixantaine de membres regroupant 7 villages du Gros-de-Vaud, notre groupe est très actif lors de manifestations telles que le Marché folklorique d'Echallens, la Fête du développement durable, la Journée du lait. Ses merveilles confectionnées à l'ancienne font merveille loin à la ronde. Nos cours et visites connaissent un réel succès auprès de nos membres ce qui incite le comité à renouveler sans cesse les thèmes. Nous sommes une équipe motivée et c'est en toute quiétude que nous préparons l'organisation de notre 90^e, le 16 novembre prochain, auquel, chères Paysannes, nous vous convions.

Une anecdote, un souvenir marquant: Alors qu'une visite du musée des traditions à St-Gingolph était organisée, ces dames, après avoir dégusté un copieux repas, ont papoté, papoté, si bien qu'elles ont oublié de descendre du bateau...

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Une relève qui s'engage à allier tradition et modernité en apportant son enthousiasme et ses idées, qui favorise sans relâche son rôle d'ambassadrice du monde agricole pour promouvoir les produits du terroir et soutenir l'agriculture de proximité.



GROUPE DE VALEYRES-SOUS-URSINS

Sa présidente: Isabelle Miéville

Mon parcours au sein du groupe: C'est en 2003, souhaitant m'intégrer davantage dans la vie locale et nouer de nouveaux contacts, que j'ai intégré le groupe. Dès les premières rencontres avec les membres, lors de différents cours ou sorties, je me suis sentie à l'aise avec toutes ces dames, toutes générations confondues. En 2007, une membre du comité d'alors m'a proposé de rejoindre le comité en tant que membre afin de représenter le village de Pomy. J'ai accepté, sans trop savoir dans quelle aventure j'embarquais. Puis en 2013, la place de présidente était à repourvoir. C'est avec le soutien du comité et de toute la ruche que je me suis lancée dans cette nouvelle fonction. Je me suis moi-même étonnée, trouver des idées de cours ou de sorties et les organiser est rapidement devenu une évidence. Et c'est avec le soutien de tout le comité que je continue à mener la barque avec plaisir. Bien sûr, parfois les avis diffèrent, c'est ce qui fait la beauté, et on arrive toujours à trouver une solution.

Quelques mots sur ton groupe: Notre ruche est composée d'un peu plus de 70 abeilles provenant des villages alentour. Tant anciennes que nouvelles, issues du milieu agricole ou non, chacune y trouve sa place et participe à sa manière aux diverses activités. Ce sont tous ces échanges qui font la richesse du groupe.

Une anecdote, un souvenir marquant: Oh là là, il y en a trop! Que ce soit en participant à une manifestation, un cours, une sortie, il y a chaque fois des souvenirs. Mais si je dois en citer un, c'est l'organisation de notre 60^{ème} anniversaire en 2017. La préparation de toute la manifestation fut un travail considérable, chacune s'est sentie impliquée. Que ce soit dans les différents ateliers pour confectionner la tombola, la préparation de la raisinée, le brunch de la journée anniversaire et même les rangements. Après le travail, il y a toujours un moment de réconfort, nous nous sommes toutes retrouvées pour un souper spectacle au château d'Oron. Ce sont tous ces moments qui nouent de véritables liens d'amitié!

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Il sera certainement différent. Je ne serai plus présidente, des plus jeunes sauront mener la barque avec dynamisme et de nouvelles idées. Les valeurs et les atouts de l'APV seront toujours les mêmes: soutenir l'agriculture de proximité, favoriser et promouvoir les produits locaux, intéresser les milieux citadins à l'agriculture. Convivialité, solidarité, amitié, femmes de tous horizons, ouvert à toutes, partage et échange intergénérationnels seront toujours nos devises.

RACONTE-MOI TON GROUPE!

“



GROUPE DE GIMEL

Sa présidente démissionnaire: Marie-Claude Gimmi

Mon parcours au sein du groupe: Lorsque vous lirez ces lignes, je ne serai plus présidente. Âgée de 44 ans, maman de trois enfants, épouse et collaboratrice au sein de l'entreprise de menuiserie, j'ai intégré le groupe APV de Gimel en 1994. En 2000, on m'a proposé de me joindre au comité. En 2005, lors de la démission de notre présidente, personne ne s'étant manifesté pour diriger le groupe comme répondante et responsable, je me suis proposée. Quelques années plus tard, au cours d'une assemblée générale, je fus finalement nommée présidente. Après 19 ans, je viens de remettre ma démission.

Quelques mots sur votre groupe: En 2010, nous fêtons notre 60ème anniversaire ; ce fut une belle journée. Actuellement, il nous a fallu attendre de nombreuses années avant de voir arriver, en 2022, de nouvelles et jeunes dames citadines, ainsi que des filles et épouses de familles paysannes. Grâce à ce renouveau et à un nouvel élan au sein de notre groupe, à ce moment-là, j'ai pu envisager de remettre ma démission et de laisser la place à la génération suivante.

Une anecdote, un souvenir marquant: C'était cette année, en 2024, le jour où la municipalité m'a fait part de leur décision de laisser les locaux, y compris l'école ménagère, au profit du centre des jeunes de Gimel et de nous reléguer au foyer de la cantine. Il ne nous restait qu'un petit agencement de cuisine servant également de local pour accueillir les grands élèves entre midi et 13h30. Ce fut un moment marquant. Canapés et table de ping-pong occupaient une bonne partie du lieu. En 2020, le centre des jeunes a déménagé. Et par manque de chance, à cause de la pandémie en 2021, nous n'avons pu réintégrer l'école ménagère que bien plus tard. Malheureusement, il ne restait plus grand-chose digne de ce nom et seule une cuisinière fonctionnait. Nous avons insisté auprès des autorités pour remettre ce local en bon état et la chose fut finalement faite en 2023.

Le groupe dans 10 ans, comment sera-t-il ? Je ne peux que souhaiter le meilleur à cette nouvelle équipe, qu'elle continue à être dynamique et solidaire avec nous, l'ancienne génération.

”

“



GROUPE DE PUIDOUX

Sa présidente: Christine Correvon

Mon parcours au sein du groupe: C'est en 2004 que je suis entrée dans le groupe. Étant fille de vigneron puis épouse de vigneron, nous avons repris l'exploitation familiale de mes parents. Ma maman ayant fait partie de l'APV, je n'ai pas eu besoin de réfléchir longtemps. C'est en 2010 que j'ai rejoint le comité, et en 2016, j'ai accepté la présidence en duo. Depuis 2022, je suis seule présidente, aidée d'un comité qui me seconde bien.

Quelques mots sur ton groupe: Notre groupe compte 84 membres âgés de 30 à 94 ans, et c'est avec joie que, ces deux dernières années, nous avons accueilli de nouvelles membres, dont des exploitantes. Cette année, nous fêtons nos 65 ans, mais cela ne veut pas pour autant dire que nous prenons notre retraite!

Une anecdote, un souvenir marquant: Beaucoup de beaux souvenirs! Les sorties récréatives de 1 ou 2 jours permettent toujours de partager de bons moments et de créer des liens forts entre les générations. Des fous rires, comme lors d'une course quand le car a fait trois fois le tour du giratoire à Grandson car il ne savait pas où nous amener pour le café, et ce n'était que le début d'une folle journée!

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? J'espère qu'il sera toujours aussi dynamique et enthousiaste et que les plus jeunes reprendront le flambeau.

”

28 février 2025	Balade hivernale à Grandson (APV Fiez et Environs)
27 mars 2025	Assemblée des Déléguées organisée par APV Yvonand-Chavannes-le-Chêne
05 juin 2025	Amicale à Champagne (APV Bonvillars-Champagne)
2 septembre 2025	Assemblée des Cheffes groupe à définir

ANNONCES

À vendre:

- Costume de la semaine bleu, robe, blouse et tablier + panier / Taille 44 / CHF 200.-
021 800 39 29 / 079 849 52 69 - Région Yens
- Costume du dimanche couleur bleu, complet / Taille 40-42 / CHF 800.- Téléphone 076 446 07 74
- Costume du dimanche et un costume de la semaine taille 42, avec tous les accessoires et chaussure taille 38.
Un costume vigneron taille 40 avec chapeau. Nicole Bornet, Chavannes-de-Bogis, 079 565 11 45.

NOUVEAUTÉS EXCLUSIVES DANS VOTRE BOUTIQUE !

Bouteille isothermique

Profitez de vos boissons chaudes ou fraîches où que vous soyez pour seulement **CHF 25.-**.

Planchette en hêtre

Sublimez vos apéritifs et repas avec cette planchette en bois massif au prix attractif de **CHF 20.-**.

Parapluie

Restez au sec avec style grâce à notre parapluie robuste et chic à seulement **CHF 25.-**.



ÉVÉNEMENTS

**Vendredi 25 octobre
et samedi 26 octobre 2024
dès 19h30**

c'est la fête
à la salle des fêtes de Provence.

Venez nombreux
pour nos soirées récréatives,
chants, théâtre,
bar, pâtisseries,
dans une **ambiance du tonnerre !!!**

Les Paysannes de Provence-Mutrux

Venez découvrir la magie
du **Marché de Noël 2024**
de l'APV Cugy/Morrens

Le 30 novembre

de 10h à 18h

et le 1^{er} décembre

de 10h à 17h.

Artisanat, petite restauration, pâtisseries et
animations pour enfants vous attendent
à la **maison villageoise**.

Marché de Noël de Cugy
Artisanal



Les Paysannes
vaudoises
d'Echallens
et environs
fêtent leur

90^e ANNIVERSAIRE
SAMEDI 16 NOVEMBRE 2024

REPAS-SPECTACLE
AVEC LES SISSIS

Grande Salle de Villars-le-Terroir

Ouverture des portes : 18h30 Repas : 19h30 Spectacle : 21h00

Prix : CHF 40.- / Enfants : CHF 1.- par année d'âge jusqu'à 14 ans.

Inscriptions jusqu'au 1^{er} novembre : 079 245 32 49 - 079 780 46 17
apvechallensenv@gmail.com

IBAN CH68 8080 8006 2546 7207 9 Le paiement validera l'inscription



Groupe Crissier et environs

Match aux cartes



Samedi 16 novembre 2024
Grande salle de Mex, Route de Cossonay 8 B

18h00 Ouverture des portes
19h30 Début des matchs

Prix : 25.- fr par personne



Sur inscription jusqu'au 1^{er} novembre 2024
079 / 709 41 81
apv.crissier@gmail.com



Petite restauration sur place

* PAYSANNES VAUDOISES
BAVOIS *

L'AFTERWORK

VENDREDI | 4 OCTOBRE | DÈS 18H

GRANDE SALLE DE BAVOIS

PLANCHETTES REVISITÉES
BIÈRES, VINS & COCKTAILS
ANIMATION MUSICALE | DJ

entrée libre ouvert à tous



Journée des alpages du Jura vaudois
et Fête du Vacherin Mont-d'Or

Samedi 21 septembre
Les Charbonnières (VD)



12^e salon des alpages

<https://salondesalpages.ch>

11 – 13 octobre 2024
Les Diablerets

NOUVELLES TECHNOLOGIES
SUR LES ALPAGES

HÔTE D'HONNEUR :



Adresses Présidente et administration

Présidente cantonale : Mireille Ducret • 079 415 83 54

Administration APV : Vanessa Mayor • Ch. des Vergers 1 • 1543 Grandcour • 079 218 48 69 • admin@paysannesvaudoises.ch