

LA FEUILLE DE Chou

ASSOCIATION DES PAYSANNES VAUDOISES – N°84 SEPTEMBRE 2025

MESSAGE DE LA PRESIDENTE

En préparant le four APV pour qu'il cuise tartes et gâteaux au giron FVJC à St-Prex, la radio passait une chanson qui disait: « Le bonheur ne se trouve pas en lingots, mais en petite monnaie ». Alors tout en l'époussetant, j'ai fait une liste de ces petits sous heureux semés dans ma vie de présidente des Paysannes Vaudoises.

Il y a les moments passés dans les groupes pour organiser une assemblée, une Amicale, une balade: ce sont toujours des occasions d'échange constructifs et de belles rencontres. Autour de la table on est sérieuses et les consignes fusent, mais finalement les propos se rallient autour d'un but commun et la satisfaction de tirer à la même corde n'en est que plus gratifiante!

Il y a aussi la diversité et la multiplication des demandes qui nécessitent des réponses rapides et adaptées. Heureusement et souvent, quelques appels téléphoniques bien ciblés suffisent pour trouver des solutions. Un appel à l'Amicale a même permis de mobiliser, en quelques minutes, une quinzaine de dames pour assurer le service en costume lors du banquet du concours de produits du terroir à Courtemelon!

Et je n'oublie pas ces stands bourdonnant dans les comptoirs régionaux ou les fêtes villageoises qui reflètent méticuleusement l'ampleur du travail de mise en valeur de nos produits. Les opinions partagées, les positions exprimées, les paroles échangées, les émotions, les sourires sont autant de petits sous heureux que j'ai la chance et le bonheur de pouvoir ramasser.

Les paroles de la chanson ont raison: « le bonheur ne se trouve pas en lingots, mais bel et bien en petite monnaie... » consciencieusement collectée et qui constitue un trésor dont je ne me séparerai jamais!

Bien à vous toutes et que vive l'APV.

Mireille Ducret, Présidente

RECETTE DE SAISON

Crème bavaroise au mokka

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2,5 dl de lait

1 gousse de vanille

2 cs rases de café en poudre

2 jaunes d'œuf

50 g de sucre

Préparation :

Dans une casserole, mélanger les ingrédients et porter lentement au seuil de l'ébullition en remuant constamment. Retirer du feu quand la crème a pris (cuire à la nappe). Enlever la gousse de vanille après l'avoir raclée.

4 feuilles de gélatine

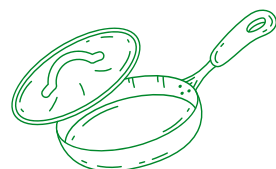
Tremper dans de l'eau froide. Une fois ramollies, essorer et incorporer à la crème en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.

2,5 dl de crème à 35%

Fouetter en chantilly et incorporer délicatement à la préparation. Répartir dans des verrines et laisser prendre au minimum 4h au réfrigérateur.

Copeaux de chocolat ou grains de café en chocolat

Décorer avant de servir.



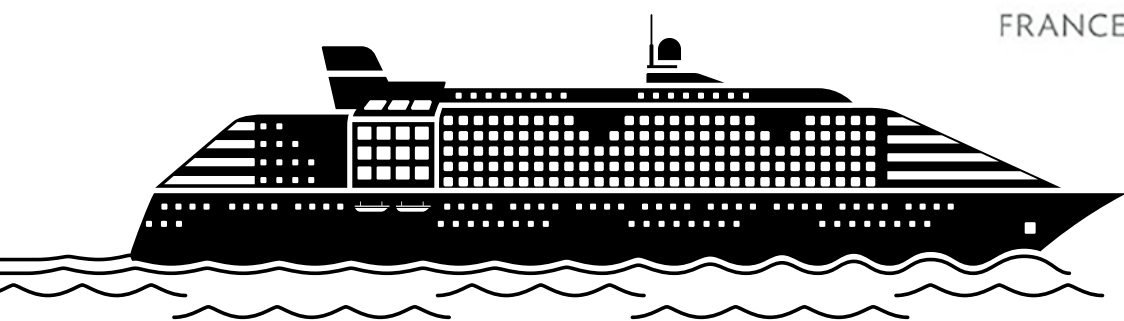
Embarquez pour une croisière sur le Rhin!

Fort du succès rencontré lors de la croisière de 2024, votre comité a le plaisir de renouveler cette belle expérience, nous vous proposons une croisière fluviale conviviale et culturelle au départ de Strasbourg, à la découverte des trésors du Rhin.

AU PROGRAMME:

STRASBOURG – OBERWESEL – RÜDESHEIM – SPIRE
HEIDELBERG – STRASBOURG

Entre escales charmantes, découvertes culturelles, paysages automnaux et ambiance chaleureuse à bord, cette escapade promet d'être aussi festive que mémorable.



DEUX DATES, DEUX BATEAUX :

- ◊ Le Bohème : du 29 octobre au 1^{er} novembre 2026
- ◊ Le Claude Monet: du 30 octobre au 2 novembre 2026

Votre présidente de groupe recevra à mi-septembre le programme détaillé ainsi que le formulaire d'inscription. Les places étant limitées, nous vous invitons à réserver rapidement auprès de votre responsable.

Venez créer de nouveaux souvenirs entre abeilles au fil du Rhin, dans la joie et la bonne humeur.



LA BELLE HISTOIRE D'UN ÉLAN DE SOLIDARITÉ

Le vendredi 30 mai, la présidente des Paysannes du Haut-Valais a lancé un appel à l'aide. La tragédie de Blatten touchait durement les familles paysannes du village, en particulier trois membres de l'association.

Face à cette détresse, le comité a décidé unanimement de consacrer la collecte du cœur de l'Amicale de Champagne à soutenir ces familles.

Ce jeudi 5 juin, grâce à une générosité extraordinaire, une somme à cinq chiffres a été réunie pour celles qui ont véritablement tout perdu.

Pour ne pas tarder, une délégation du comité de l'APV s'est rendue dans le Haut-Valais le lundi 23 juin.

À Susten, nous avons remis directement à Karin, Marie et Barbara trois enveloppes contenant l'argent collecté, accompagnées d'un message de soutien.

Ce moment fut empreint d'émotion. Les larmes et les mots de gratitude sincères exprimaient plus qu'un simple merci. Cette rencontre restera gravée dans nos mémoires, rappelant que même dans les épreuves les plus difficiles, la solidarité peut apporter lumière et espoir.

Ces enveloppes, accompagnées d'une photo de l'Amicale et de ses 720 participantes, symbolisent l'engagement, la solidarité et le soutien chaleureux qui peuvent illuminer les jours sombres.



Toute l'année, je me régale de spécialités qui viennent des fermes du coin, et plus spécifiquement de recettes des paysannes vaudoises. Nillon, tartelettes à la raisinée, confitures, gâteaux à la crème ou aux raisinets, pâtés à la viande...

Au-delà de la gourmandise, nous avons de nombreux points communs: gérer une montagne de choses en même temps, travailler beaucoup, souvent avec passion, et toujours avoir un œil sur les finances. Nous aimons le terroir, la production locale et les espaces agricoles.

L'agriculture dépend de notre environnement et l'influence beaucoup: la qualité des sols et de l'eau, la présence de la biodiversité sont des ressources cruciales. L'équilibre à trouver est celui qui sert autant l'écosystème que la production. À la tête de la FRC depuis huit ans, je recherche aussi les équilibres avec soin, entre valeurs et besoins de faire tourner la boutique. Or, offrir un travail d'information sans relâche auprès des consommateur-rice-s n'est pas une mince affaire actuellement.

Politiquement, nous partageons des combats autour de l'autonomie financière des femmes et leur contribution dans la marche de l'exploitation. La rémunération de l'agriculture m'occupe depuis des années, tant sous ma casquette de patronne de la FRC que celle de parlementaire verte.

Déposée en 2022, l'initiative parlementaire pour plus de transparence dans les marges et les prix, est une démarche soutenue conjointement par les consommateur-rice-s et les producteur-rice-s. Cette demande d'observatoire découle d'enquêtes de la FRC dans la grande distribution et de revendications fortes de la part du monde agricole. Le revenu agricole dépendant de la vente devrait ainsi être amélioré par cette mesure.

Ainsi, je n'ai toujours pas compris la position passive et suiveuse des paysans du Conseil national qui ont soutenu en juin un affaiblissement de la Loi sur les cartels.

D'un côté, on s'investit pour que l'agriculture reçoive de l'argent de l'Etat via la promotion des ventes ou les paiements directs, et de l'autre on laisse son pouvoir de négociation se réduire encore davantage face à la grande distribution et aux détaillants, qui occupent déjà une position dominante? C'est absurde! Sans compter que l'ilot de cherté suisse est une réalité que les producteurs connaissent également bien lorsqu'ils achètent les mêmes machines beaucoup plus cher que leurs concurrents étrangers. J'espère donc qu'ils se réveilleront lors du prochain vote sur ce dossier en automne. Peut-être grâce à l'avis des femmes paysannes?

Mais avant cela, c'est l'été, la pause politique, et le traditionnel brunch du 1^{er} août, véritable institution portée par les paysannes. Je clorai donc ce mot avec une expression, que j'ai toujours pensé faire référence aux céréales alors qu'il s'agit en fait d'une expression de marin: Merci de « veiller au grain »!

Bel été!

Sophie Michaud Gigon,
Secrétaire générale de la FRC,
Conseillère nationale verte vaudoise

Nos métiers en été!

Au début de l'été, on entend de partout que les vacances arrivent et chacun s'y prépare... Que se passe-t-il dans les familles paysannes et vigneronnes?

Florence
Agricultrice
à Mutrux

Ici, on ne peut rien programmer; récolte du foin, récolte du regain, récolte des céréales, seule « Dame Météo » fait le programme!

Eh oui! Un coup de pluie ou de soleil, ou pire de grêle, et tout est chamboulé. Pas question d'aller au lac, il faut vite rentrer la récolte!

Juillet-août sont des périodes qui influencent, en positif ou en négatif, toute l'année agricole chez nous. Pour le moment tout va bien, les foin sont excellents, le regain est beau, les céréales se présentent bien, mais les orages menacent toujours.

Tout au long de l'année, les vêlages ou autres soins au bétail ne sont pas programmés, mais c'est le charme du métier, tu ne sais jamais ce que tu feras dans une heure.

Bonne suite à toutes et tous.



Pendant l'été nous faisons les foin, les regains et les moissons pour nourrir nos 70 vaches et le reste du troupeau pendant l'hiver.

Carmen
Agricultrice
à Pailly



Nous avons un local de vente directe et, pour l'achalandier, je prépare des confitures, des sirops et des courgettes au curry.

Dès qu'on peut, on va s'occuper de la montagne où nous mettons nos génisses en estivage. Mon beau-père et ma maman sont au chalet pendant l'été, mais ils ont besoin d'aide pour refaire les clôtures, arracher les chardons ou rentrer les bêtes pour les soigner.

Laurence
Productrice
à Penthelaz



L'été, c'est le moment crucial des moissons et de la fenaïson, où chaque jour compte pour récolter les fruits d'une année de labeur.

Les champs de blé, d'orge et de colza, cultivés avec soin, arrivent à maturité sous le soleil d'été. Cette période des moissons est essentielle: il faut récolter au bon moment pour garantir une qualité optimale.



Cosette
Vigneronne
à Gilly



En été, dans les vignes de La Côte, les effeuilles sont de mise depuis fin avril déjà.

Travaux de la feuille faits à la main, ébourgeonnage, palissage et reboulage, assis sur des chariots à roulettes, quelle belle invention pour le dos... De la marche, en long et en large, pour mettre les bois dans les fils et du tracteur pour la fauche, pose de ficelles, cisailages et traitements.

Mi-juillet, les saisonniers des effeuilles s'en vont et s'ensuit «le dégrappage», qui signifie que selon la quantité de raisin pendu, il faut couper des grappes encore vertes afin de ne pas avoir trop de récolte. Une contrainte liée à la qualité bien sûr, mais surtout aux quotas imposés depuis 1993. Pas évident d'estimer ce qu'il faut enlever, d'autant que nous ne sommes jamais à l'abri d'orages ou de grêle, et même des conditions de sécheresses liées au changement climatique.

Dans les cuves le vin est prêt; c'est le temps de la mise en bouteilles, de l'étiquetage et de mettre en cartons. Il fait bon frais à la cave... et par ces chaleurs, c'est agréable d'y travailler entre les multiples travaux extérieurs.

Tout au long de l'été, ce sont aussi des manifestations et des présences sur les marchés. Représentations, livraisons font partie de nos occupations, ainsi que l'accueil de notre clientèle, qui passe à la cave faire sa commande et trinquer un bon verre de chasselas ou autres spécialités.

C'est vers la mi-août, alors que c'est la reprise des écoles, que pour nous, quelques jours de repos sont bienvenus, avant de repartir début septembre pour la préparation des vendanges, plus ou moins précoces ces dernières années.

À votre bonne Santé et bien du plaisir dans vos activités respectives.



Sylvie
Maraîchère
à Constantine



Nos productions principales sont les grandes cultures (céréales) et les cultures maraîchères (légumes d'été, salades et petits fruits)

Durant les mois d'été, les occupations ne manquent pas, en plus des récoltes des céréales, il faut cueillir, à la main, les pois et les haricots, récolter les salades, faire les bottes d'oignons et de carottes et préparer les marchés qui ont lieu 2 fois par semaine en ville.

Le chaud de cet été demande beaucoup d'arrosage et, par conséquent, plus d'heures de travail et de surveillance des jeunes cultures. Les risques d'orages et de grêle sont également un facteur de stress qui, comme le chaud, laissent planer une certaine incertitude sur la qualité des récoltes.

Tout le travail est effectué en famille (exploitants et parents), donc si nous pouvons obtenir de l'aide par le biais des stagiaires d'Agriviva, c'est un réel avantage pour notre organisation: que ce soit à la maison, aux champs ou lors de la préparation des légumes pour le marché. Ce sont deux bras de plus, bienvenus, pour les travaux quotidiens. Pour notre famille, comme pour les jeunes, **ces stages sont des échanges toujours riches et intéressants** pour mettre en avant les métiers de la terre et la production alimentaire suisse.

<https://www.agriviva.ch/fr/>

Rencontrer - s'investir - expérimenter !

Conditions pour les jeunes:

- ◊ J'ai entre 14 et 24 ans.
- ◊ J'aurai 16 ans cette année (pour un stage dans une autre région linguistique).
- ◊ J'aime la nature et la vie à la ferme.
- ◊ J'aime la nouveauté, la découverte et le changement



BALADE HIVERNALE 2025



Une journée inoubliable s'est déroulée le vendredi 28 février 2025. Le groupe APV de Fiez et environs nous a donné rendez-vous à Grandson pour une balade hivernale pleine de charme.

Entre les ruelles du bourg, les vues imprenables sur le lac de Neuchâtel et l'atmosphère feutrée de l'hiver, cette sortie a su mêler découverte, convivialité et partage.

Un grand et chaleureux **MERCI** aux organisatrices pour ce beau moment qui restera gravé dans nos mémoires.



ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉES 2025 À YVONAND

C'est dans une ambiance printanière que l'assemblée des déléguées a eu lieu le jeudi 27 mars 2025 à la salle polyvalente à Yvonand. L'organisation de cette journée fut une belle expérience pour notre groupe et nous a apporté de beaux moments de partage et de rires lors des ateliers de décoration et de cuisine. C'est avec un grand plaisir que nous avons accueilli nos déléguées venues des quatre coins du canton ainsi que le comité cantonal pour la réussite de cette assemblée. Grâce à vous toutes, la journée s'est déroulée dans une ambiance de convivialité, de bonne humeur et fut riche en échanges et en rencontres. Avec un grand merci à toutes, nous vous souhaitons une bonne suite.



AMICALE À CHAMPAGNE

Malgré le stress d'une météo capricieuse, nous gardons un merveilleux souvenir de l'Amicale sous chapiteau, sur le site de Champagne 25.

Un immense **MERCI** au groupe de Bonvillars-Champagne: grâce à votre disponibilité, votre créativité et votre esprit d'équipe, cette journée a été une véritable réussite.



NOUVELLES DES GROUPES

APV LES HAUTS DE VEVEY

Lors de notre dernière Assemblée générale du 24 avril écoulé, nous avons eu l'honneur de fêter notre membre centenaire, toujours active, Madame Maggy Frankfort. Sa simplicité, sa positivité, sa joie de vivre et sa motivation sont des exemples pour nous toutes. Nous avons également associé à cet événement, Madame Nelly Blanc qui a fêté en ce début d'année ses 90 ans et qui participe encore à tout ce qui est possible pour elle. À ces deux dames nous exprimons encore nos meilleurs vœux.



L'APV DU JORAT FÊTE SON 60^{ÈME} ANNIVERSAIRE

Lors de leur assemblée, afin de marquer dignement ce jubilé, le comité du Jorat a invité chaque membre pour une journée festive. Accueil avec café et taillé vaudois suivi de l'assemblée annuelle. 56 membres sur 84 que compte le groupe étaient présentes. Dès 11h30 apéritif et repas (vol-au-vent, riz, salade mêlée et salade de fruits au dessert).

Impossible de terminer ce repas sans ses traditionnelles tourtes. S'ensuit une après-midi festive avec des contes interprétés par deux membres du groupe des conteurs vaudois « l'Oreille qui parle ». Ce fut une magnifique journée de partage et d'échanges appréciée par chacune.



Nous avons également voulu associer la population à ce jubilé. Un souper spectacle avec la troupe « ARTIS-TIKBARET » a été organisé. Le repas concocté par le traiteur Haenni de Vucherens fut délicieux ainsi que le spectacle tout en plumes et paillettes. Ces deux événements furent un succès et une reconnaissance pour ce que nous sommes.

MERCI à tous les participants et vive l'APV!

Denise Rod, présidente



NOUVELLES DES GROUPES

GROUPE DE VALEYRES-SOUS-URSINS CONFECTION DE COUSSINS DU CŒUR

Au cours de l'hiver passé, notre groupe a mis sur pied un atelier de confection des coussins du cœur.

Durant trois après-midis et deux soirées, les coussins ont été coupés, cousus, repassés, remplis d'une ouatine adaptée et fermés à la main par de tout petits points d'échelle. Chacune a pu participer selon ses disponibilités et toujours dans la bonne humeur. Au final, ce sont 80 coussins que nous avons remis à l'Association « Coussins du cœur » lors d'une petite rencontre avec sa responsable vaudoise qui a pu présenter et nous parler de leur Association.

Merci Mesdames pour votre disponibilité et votre enthousiasme.



Groupe de Valeyres-sous-Ursins

APV VALEYRES-SOUS-URSINS - DÉPART DE LA PRÉSIDENTE

C'est lors de notre assemblée de printemps de mai dernier, qu'Isabelle Miéville a quitté sa fonction de Présidente de notre groupe APV. C'est en 2003 qu'Isabelle a rejoint notre essaim. En 2007, elle accédait au comité et en 2013, elle devenait la reine de notre ruche.

Quelques lignes ne suffiraient pas à la remercier pour tant d'années d'engagement, de disponibilité, de travail et d'empathie à l'égard de chacune, sans jamais faillir au bon fonctionnement de notre groupe, et tout ceci à côté d'une vie quotidienne bien remplie.

Combien de gâteaux confectionnés et cuits avec délicatesse pour nous régaler après les cours et autres rencontres.

Combien de manifestations organisées où elle arrivait, le coffre de sa voiture débordant de robots ménagers, machines à café, ustensiles de cuisine, fleurs, décorations et bonne humeur. Combien d'assemblées menées à motiver ses abeilles ouvrières.

Pour tout cela et pour tous ces bons moments de partage, nous lui disons de tout cœur un grand MERCI. Nous lui souhaitons plein de bonheur, entourée de toute sa famille.

Annie Miéville Lopez a été élue à la fonction de présidente pour lui succéder. Nous la remercions et lui souhaitons plein de satisfaction dans son nouveau rôle de reine des abeilles.

Pour le groupe de Valeyres-sous-Ursins
Le Comité



APV de Combremont et environs

Combremont-le-Moyen, un giron dans le Moyen-Âge

L'aventure commence en août 2022: une trentaine de membres des deux Jeunesses de Combremont-le-Petit et Combremont-le-Grand ont créé une nouvelle société pour organiser un giron. Pendant un an et demi, ils ont parcouru le canton de Vaud pour promouvoir leur candidature. Un dossier a été établi selon le cahier des charges de la FVJC (Fédération vaudoise des jeunesses campagnardes) et des terrains ont été recherchés.

La votation du 01.12.2023 a retenu notre candidature! Pour assurer un excellent déroulement, seize commissions ont été créées; chaque membre du comité est directement responsable de plusieurs d'entre elles. Une fois les plans des bâtiments établis dans le respect du cahier des charges de la FVJC et contrôlés, les travaux ont débuté en août 2024. Il fallut prioritairement piqueter huit bâtiments (cantine, tonnelle, bar à shot, bar spécial, couvert, snack rapide, stand info et caveau des anciens), deux plateformes, un pont et une muraille.

La société du Giron a été soutenue par les habitants pour les constructions et une commission a été créée avec des anciens de 30 à 65 ans des deux villages ainsi que des villages voisins, pour édifier un château. Beaucoup de dames de L'APV se sont impliquées en participant à la création des décorations depuis 2024 déjà, puis sur le site, à la création de la place de fêtes ou à fournir des repas pour les bâtisseurs. Elles ont aussi fonctionné comme bénévoles, aidé à servir le souper-spectacle, et apporté leur aide sur le site durant les cinq jours de fête.

Forts de la grande expérience que fut ce Giron de la Broye 2025, des jeunes de 16 à 30 ans de la société ont appris à gérer des travaux et des équipes. Cela leur a permis de prendre des responsabilités qu'ils n'auraient pas eues avant plusieurs années d'expérience dans leur profession. Ils ont eu la chance d'en apprendre plus sur des métiers qu'ils n'avaient jamais exercés. Aujourd'hui, il est possible de demander à la FVJC un certificat officiel à intégrer au CV, ce qui met en valeur et reconnaît le travail réalisé.

Cette manifestation a rassemblé tout le canton de Vaud, la Broye fribourgeoise et toutes les générations sous le mot d'ordre: «Combremont-le-Moyen, au Petit, ça sera grand!»...et ça l'a vraiment été!

Pour revoir cette belle aventure: <http://www.combremontlemoyen2025.ch>

Fiona Correvon, secrétaire du Giron et membre de l'APV Combremont et environs

APV de Vuiteboeuf-Orges-Vugelles

Nichés au pied du Jura nos villages sont solidaires de par certaines de leurs sociétés locales et le cours de l'Arnon. Les saisons seront le fil conducteur pour vous présenter les attractivités des lieux. Au printemps, visitez l'Eglise casadéenne de Vugelles et son rare vitrail de la nativité. En longeant l'Arnon par un bucolique sentier vous rejoindrez La Mothe et pourrez découvrir les chutes du Fontannet qui sont bien visibles à la fonte des neiges.

En été et en automne, cap sur Vuiteboeuf qui vient de fêter les 1000 ans de son existence en 2024. Cette commémoration a été l'occasion de proposer aux visiteurs du lieu un parcours historique sur le concept de Genuis loci, une société qui met à disposition des communes un site permettant de scanner des codes QR installés aux endroits remarquables de celles-ci. Une fois imprégné de l'esprit des lieux vous pourrez vous rafraîchir en montant les gorges de Conatannaz.

Dès 2026 sur le trajet des gorges seront installés à l'initiative de l'association La Boulattannaz des jeux qui rendront le parcours ludique. En octobre la fête de l'oignon et ses nombreux artisans vous réjouiront les papilles et les yeux. Et pour les sportifs, le renommé Karting de Vuiteboeuf vous proposera son lot de sensations fortes. La troupe de théâtre Hakuna Matata vous fera rire, en principe au début de chaque année au vieux battoir d'Orges.

Le groupe APV – VOV se fera un plaisir de vous guider pour une découverte des trésors de ses villages.

APV de Chavornay, Corcelles, Essert-Pittet et Penthéreaz

Sur une merveilleuse et innovante idée, germée depuis de longs mois dans le cerveau de notre reine des abeilles et son comité, pour marquer les 80 ans du groupe en 2022, la ruche du groupe de Chavornay et environs a dévoilé son travail participatif. Il y a quelques hivers, chaque membre a reçu un hexagone en tissu pour y laisser une création souvenir sous forme d'abeille. Enfin, en 2025, à l'heure de la récolte, les couturières du groupe, Adelinde puis Valérie, ont pu assembler les alvéoles décorées avec soin par chaque abeille. De ce travail collectif est née une magnifique bannière sur le pourtour de laquelle figurent les noms des membres actuelles.

Notre beau drapeau fut inauguré un samedi de mai bien radieux, lors du marché villageois, au son de notre hymne spécialement écrit pour cette occasion. Chant que les abeilles avaient répété sous la houlette de Christian et Joël nos amis musiciens. Fin juin, sous un beau soleil bien chaud, notre magnifique bannière, portée fièrement par notre bannerette Amandine, a pu parader lors des divers cortèges tout au long de la journée officielle du dimanche d'Abbaye. Il a fait son effet notre drapeau et éveillé la curiosité de nombreux spectateurs.

Pour couronner cette année, notre drapeau nous a suivies à Berne lors de notre course estivale du 9 juillet dernier au palais fédéral puis dans l'Emmental où nous sommes allées visiter un élevage de crevettes.

Monique



APV de Cossonay et environs

Le funiculaire de Cossonay est un funiculaire reliant la ville de Cossonay, à la gare de Cossonay-Penthalaz, sur la ligne de Lausanne à Vallorbe et Yverdon-les-Bains. La station inférieure du funiculaire se trouve dans le village de Penthalaz à deux pas de la Venoge. La station supérieure, située à environ 130 mètres au-dessus, s'appelle Cossonay-Ville. La ligne a une longueur de 1 228 m avec une pente maximale de 13 %.

Un peu d'Histoire : La ligne a été ouverte en 1897 et était initialement exploitée comme funiculaire à contrepoids hydraulique. En 1969, elle a été automatisée, toujours comme funiculaire à contrepoids hydraulique. En 1982, elle a été reconstruite et convertie à l'électricité, avec de nouvelles cabines et stations. Les MBC ont entrepris une rénovation totale en deux phases, dont la première (avec le remplacement de l'infrastructure du tracé) s'est achevée en 2014. La seconde phase de rénovation a débuté le 3 août 2020 et l'exploitation du funiculaire de la gare à la ville de Cossonay avait été interrompue pour une année.



Le funiculaire de Cossonay représente un maillon essentiel dans la chaîne des transports publics du pied du Jura, avec un record de plus de 500'000 passagers franchi en 2024. Avec ses 400 allers-retours quotidiens (120 en 2021!) une moyenne de 1600 personnes transportées quotidiennement, le «funi» a encore de beaux jours devant lui. Une balade au départ de la station supérieure du funiculaire, est l'occasion de (re)découvrir Cossonay dans toute sa variété. Entre Vieille Ville et nouveaux quartiers, entre champs, étang, marais et bois généreux, un itinéraire invite à la flânerie dans des paysages aux ambiances contrastées. D'autres balades au départ de la gare au bord de la Venoge s'imposent! Bienvenue chez nous.





À Bretonnières, les abeilles n'avaient pas d'ailes, mais elles bourdonnaient d'idées et de bonne humeur. Cette année, le Groupe des paysannes a relevé le défi lancé par l'APV : participer à la *Journée fleurie – Les abeilles en sortie*. Et quel envol !

L'idée a germé lors du traditionnel souper du 24 janvier. Sur les 33 membres, une quinzaine de passionnées ont répondu à l'appel du printemps. Rapidement, des soirées ont été fixées pour faire éclore un projet commun : décorer trois fontaines du village, en profitant de l'atmosphère festive de la Fête de l'Abbaye, fin juin.

Trois univers ont émergé comme autant de jardins secrets :

- ♦ une fontaine inspirée des objets et traditions chères à l'APV,
- ♦ une autre avec des vélos peints et fleuris,
- ♦ et la dernière, toute en nature, parée de mousse, de lierre et de bois.

Deux abeilles ouvrières comme responsables pour chaque fontaine, et autour d'elles, un essaim joyeux s'est mis au travail. Dès le 25 février, la maison de commune s'est transformée en ruche créative. Chaque semaine, on y découpait, collait, peignait, modelait, réalisait des fleurs de papier. On a récupéré des vélos, des branches, des écorces, divers feuillages et des mannequins qui par la suite ont été habillés de costumes vaudois. Nous étions comme des abeilles en pleine activité, tournoyant autour de nos fontaines.

Le mardi précédent la visite officielle, les choses sérieuses ont commencé : la fontaine nature s'est vue couronnée de lierre, feuillage et végétaux divers, qui ont demandé des soins particuliers, notamment un arrosage régulier pour rester frais et dignes ! Le mercredi, les deux autres installations ont pris vie. Mais un invité surprise est venu troubler notre nuit : le vent !!

À 2 heures du matin, stupeur : un vélo et les fleurs sont couchés au sol. Et nos mannequins ? Allaient-ils perdre leur coiffe sous ces bourrasques ? Vite, un sac poubelle sur la tête pour éviter la catastrophe ! Un moment à la fois cocasse et tendu – de ceux qui, plus tard, deviennent les meilleurs souvenirs.

Et puis, le vendredi matin est arrivé, baigné d'un doux soleil. Quatre représentantes du Comité cantonal de l'APV sont venues découvrir nos œuvres. Elles ont pris le temps, ont regardé chaque élément. Leur verdict : des réalisations soignées, créatives, avec de très jolis détails. « Vous avez placé la barre très haut pour les prochaines éditions », nous ont-elles dit.

La visite s'est conclue en beauté avec un apéritif offert par la Société de l'Abbaye qui nous a chaleureusement remerciées pour notre engagement. Cette verrée était accompagnée d'un magnifique plateau de charcuterie et de fromage confectionné par notre Présidente, Jenny Pelet.

Tout au long du week-end, les fontaines ont attiré les regards et les sourires. Les habitants, les membres de l'Abbaye, les passants... tous ont salué notre travail. Les compliments ont butiné d'une oreille à l'autre.

Nous espérons que d'autres groupes de l'APV se lanceront dans cette *Journée fleurie – Les abeilles en sortie*. C'est un défi créatif et un bouquet de joies simples. Et nous, à Bretonnières, on en gardera le parfum encore longtemps.

Le Comité APV Bretonnières

Trois générations de présidentes



Cours formation continue en économie familiale (APV) 2025-2026

Proposés par Yaël Dumauthioz – Proconseil.
Pour plus d'informations, veuillez consulter le site internet www.prometerre.ch/formations

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
Batchcooking d'automne	Ne cuisiner qu'une seule fois pour plusieurs repas ou comment valoriser le « fait-maison » des recettes originales autour des produits de saison en utilisant plusieurs modes et techniques de préparation et de cuisson.	M.-M Galley « Cheffe Maggie »	½ jour	22 octobre en soirée 31 octobre en journée
Travail et postures, les bonnes positions dans les activités journalières	Détente, relaxation et exercices pour éviter les douleurs après une journée au jardin ou au bureau.	Corinne Besançon « Souffle nature »	1 jour	7 novembre
Cuisine italienne, une région après l'autre. « Rome »	Découvrir les recettes de la région du Latium (Rome) en préparant des recettes originales et encore peu connues de cette région si riche en matière de gastronomie, salade de blé à l'italienne, pasta et ceci, queue de bœuf à la romaine, saltimbocca alla romana, crostata di ricotta)	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	12 novembre 14 novembre
Bananes, sacs et pochettes	Donnez une deuxième vie à vos jeans ou à vos velours côtelés. Couture facile, machine à disposition.	Jana Schreckenbach « Atelier 3 petits points »	1 soir	19 novembre Marcelin
Pâtes levées sucrées et salées	Rafraîchir vos connaissances ou apprendre de nouvelles techniques pour des pâtes levées fines et bien aérées.	Fabienne Delay Monitrice de cuisine	1 jour	17 décembre Ev. 30 janvier
Légumes et fruits de garde	Choux, poireaux, raves, endives, etc. Pommes, poires, noix, kiwi et kaki. Comment utiliser et décliner la richesse des légumes et fruits de garde.	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	14 janvier 16 janvier
Cuisine parents-enfants ou grands-parents-enfants : après-midi pour confectionner des plats simples et attractifs	Un après-midi ludique pour une première découverte de la cuisine « de transformation » : apprendre à partir de produits bruts pour réaliser des plats cuisinés simples et attractifs. L'objectif est de susciter l'envie de cuisiner ensemble à la maison en valorisant le fait-maison et le plaisir de faire soi-même.	M.-M Galley « Cheffe Maggie »	1 jour	28 janvier 30 janvier

Féculents et compagnie... comment apprêter les céréales et légumineuses	Découvrir les mille façons d'intégrer les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) et les céréales (riz, orge, millet, quinoa...) dans une cuisine du quotidien savoureuse, saine et nourrissante. Préparation de plats complets et astuces de cuisson.	M.-M Galley « Cheffe Maggie »	1 jour	11 mars 13 mars
Truffes et champignons	La Cheffe de « Benouais » nous fera découvrir, comme à chaque fois, tous ses trucs et astuces pour mettre en valeur et cuisiner la truffe et les champignons de contrées.	Laura Rod, Cheffe à l'auberge « Benouais » de Corcelles-le-Jorat	1 jour	27 mars à Sergey
Fleurs et jardin: préparer vos caissettes et décorations printanières	Mettez des couleurs et de la biodiversité sur votre terrasse ou votre balcon. Préparez vos caisses d'aromatiques et/ou de fleurs pour le printemps. Cours ouvert aux enfants.	CEMEF	½ jour	Avril
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.	Jana Schreckenbach « Atelier 3 petits points »	1 soir	22 avril à Marcelin
Batchcooking de printemps	Utiliser plusieurs modes de cuisson par aliment et confectionner des mets originaux et variés comme des salades complètes, tartes, poêlées de légumes printaniers, plats froids ou tièdes à emporter.	M.-M Galley « Cheffe Maggie »	½ jour	24 avril en journée 29 avril en soirée
Trafic agricole dans la circulation, se familiariser avec les tracteurs et 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 et vous exercer ? 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	Printemps 2026
Buffets de desserts	Déclinaison de dessert, mousses, crème bavaroise, sablés bretons meringués au citron, cheesecakes, divers financiers, pavlovas.	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	6 mai 8 mai
Rando « Souffle nature » cueillette et cuisine	Reconnaitre les plantes sauvages comestibles et les apprêter en cuisine avec Corinne Besançon, accompagnatrice en montagne. Balade et cueillette (env. 3h). Tenue adaptée à la météo et pique-nique tiré du sac pour compléter le buffet « sauvage ».	Corinne Besançon « Souffle nature »	1 jour	29 mai Région du Jura

Pimp ta cuisine ! Le pouvoir des condiments et des pickles pour relever vos plats du quotidien	Ce cours vous invite à transformer quelques ingrédients simples en pépites gustatives maison : confit d'oignons aux épices cajun ou barbecue, pickles d'oignons rouges express, herbes aromatiques, huiles et sels parfumés... Des préparations faciles à refaire chez soi pour donner du peps à votre assiette et réduire les produits industriels.	M.-M Galley « Cheffe Maggie »	½ jour	3 juin en soirée 4 juin en journée
Cuisine conviviale pour messieurs	Deux soirées pour découvrir des recettes sur le thème de la cuisine du terroir et des vins vaudois	Yaël Dumauthioz Monitrice de cuisine	2 soirs	Dates et lieux sur www.prometerre.ch

Cours soutien Agridif et Sentinelle Vaud: Inscriptions en ligne sur www.prometerre.ch

Cours vente et communication

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
L'IA : cours découverte pour débutant	Démonstration de ce qui est possible de faire avec l'intelligence artificielle : créer un discours, créer des étiquettes, faire des supports graphiques.	Jawad Reddani Proconseil	½ jour	Maison du paysan Lausanne Dates www.prometerre.ch
Les différents labels présents sur les produits alimentaires : qu'est-ce qu'ils signifient, comment les expliquer au client ?	Cours destiné au personnel de vente. Résumé du cahier des charges producteur et transformateur. Travail de groupe : quels éléments transmettre au client qui pose des questions ?	Responsables labels Bio Suisse, IP Suisse, Vaud certifié d'ici.	½ jour	Dates et lieux sur www.prometerre.ch
Se diversifier hors zone à bâtir : qu'est-ce qui est admis et à quelles conditions ?	Ouvrir un magasin à la ferme, créer un laboratoire de transformation, accueillir des clients à la ferme pour un repas ou une dégustation. Engager du personnel pour des activités de diversification : quelles règles à respecter ?	DGTL, police du commerce Sandrine Humbert, Prometerre	½ jour	Dates et lieux sur www.prometerre.ch
L'hygiène dans la transformation alimentaire	Rappel des bases : manipulation et transformation de produits alimentaires. Hygiène des locaux et des personnes, devoir d'auto-contrôle, etc.	ARQHA	1 jour	Dates et lieux sur www.prometerre.ch
Réseaux sociaux : trucs, astuces et nouveautés	Intégrer les techniques de sondage et TikTok	Debout sur la table et Jawad Reddani, Proconseil	1 jour	Dates et lieux sur www.prometerre.ch

AGENDA

ANNONCES

- ♦ 28 + 29 janvier 2026 Balade hivernale organisée par l'APV du Balcon du Jura
- ♦ 26 mars 2026 Assemblée des déléguées organisée par APV Crissier et Environs et APV Vuflens-la-Ville
- ♦ 11 juin 2026 Amicale à Blonay

- ♦ **À donner:** pigments pour peinture sur porcelaine. Huguette Latreille - Denges | 021 803 68 18 | 079 585 17 61
- ♦ **À donner:** deux costumes de la semaine | Taille 42 environ | Groupe d'Orbe | 079 628 98 26 | 079 646 99 15
- ♦ **À vendre:** Costume vaudois du dimanche | Taille 36 CHF 200.- | M^{me} Genoud 079 756 56 10
- ♦ **À vendre:** costume vaudois du dimanche | Taille 38-40 couleur violet (complet) | Très bon état | Fr. 300.- à discuter
Costume de travail bleu | taille 38-40, | coiffe blanche. Très bon état CHF 100.- | M^{me} Dupuis 079 273 34 37

EVENEMENTS



Proconseil
Formation continue agricole
Sentinelle Vaud
Sensibilisation et soutien 2024 - 2025

RECONNAÎTRE LES PROBLÈMES, S'INFORMER ET SE FORMER

- Et si on parlait Santé mentale ?
 - 12.12.2024 : 13h15 à 16h30 à Yverdon
 - 21.01.2025 : 15h15 à 16h30 à Lausanne
- Prévention du suicide et sensibilisation à la problématique
 - 20.11.2024 : 8h30 à 12h à Moudon
 - 21.01.2025 : 8h30 à 12h à Lausanne
- Alcool, tous concernés ?
 - 29.01.2025 : 09h à 11h à Morges
 - 10.02.2025 : 19h, par visioconférence



Ces cours sont organisés en partenariat avec l'aumônerie agricole du canton de Vaud.
Inscriptions sur www.promettere.ch/formations au 021 614 24 35



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