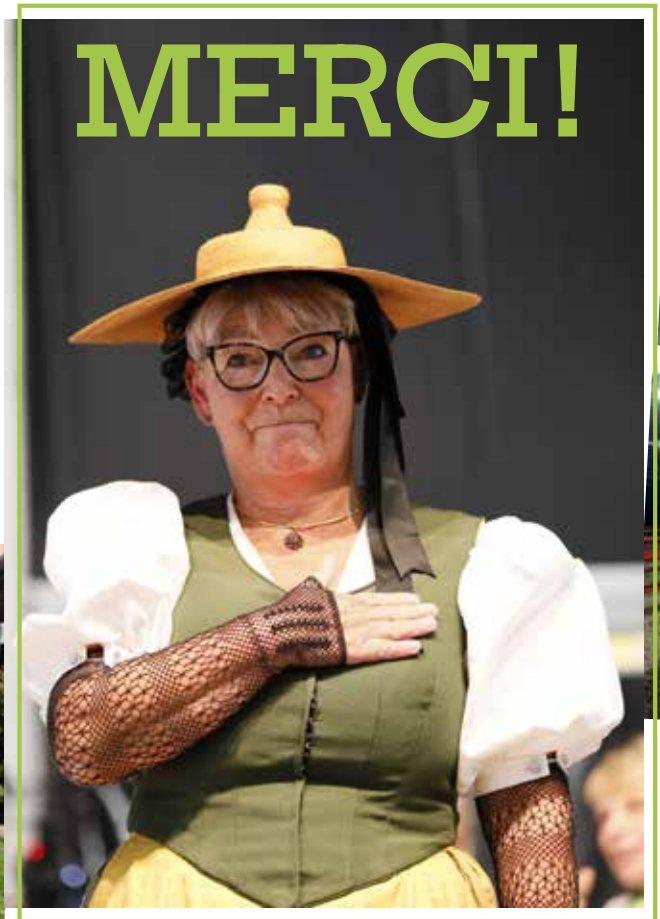
LA FEUILLE DE Chou

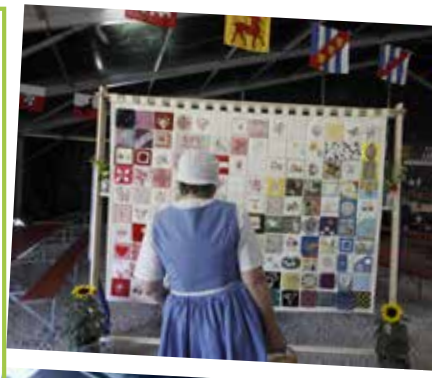
ASSOCIATION DES PAYSANNES VAUDOISES – N°86 SEPTEMBRE 2026

Amicale 2026 à Blonay





























Crédit photos: Sarah Cap

MESSAGE DE LA PRESIDENTE



C'est avec fierté et enthousiasme que je m'adresse à vous en tant que 13e présidente de notre belle association qui fête cette année son 95e anniversaire !

Vous le savez certainement toutes… la fondatrice et première présidente fut Augusta Gillabert-Randin en 1931. Puis lui ont succédé : Rosa Trolliet-Villard, Lydie Monnier, Marthe Détraz, Evelyne Potterat, Madeleine Reymond, Simone Baudat, Renée Chappuis, Antoinette Gavillet, Dominique Bory, Silvia Amaudruz et Mireille Ducret.

Notre association, riche de son histoire et de ses traditions, ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui sans le travail et l'engagement de ces 12 grandes dames paysannes et, bien entendu, de Ruth Streit qui a représenté notre canton et œuvré en tant que présidente au sein de l'USPF. Grâce à leurs dévouements, leurs dynamismes, à cet esprit d'entraide et de solidarité, elles ont su apporter et faire perdurer les valeurs fondamentales et les atouts si précieux de notre association qui nous permettent, aujourd'hui, de relever ensemble les défis de demain.

En cette année internationale des agricultrices, je tiens à témoigner mon admiration à mes devancières et remercie chaleureusement chaque membre de l'APV pour le travail fourni au quotidien, pour la participation aux diverses manifestations régionales, cantonales ou encore romandes, pour la défense des intérêts de l'ensemble des métiers de la terre, pour votre immense savoir-faire et votre savoir-être.

Merci de votre confiance et vive l'APV !

Thérèse Porret

RECETTE DE SAISON

Pain de courge

Pour 6-8 personnes | Temps de préparation 80 minutes | Temps de cuisson 20 minutes | Difficulté facile
Ce pain est délicieux pour accompagner des fromages, une soupe ou à consommer simplement beurré.
Retrouvez encore plus de recettes sur notre site web : **https://paysannesvaudoises.ch/recettes/**

Ingrédients :

500 g de courge
500 g de farine
75 g de beurre mou
50 g de sucre
2 pincées de muscade
5 g de sel
2 sachets de levure (14g)

Préparation :

◊ Eplucher et épépiner la courge et cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Mixer. On obtient 350 g de purée. Laisser refroidir.

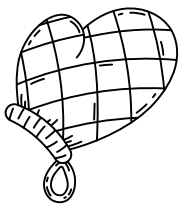
◊ Dans un bol, mélanger la farine, le beurre, le sucre, la muscade, le sel et la levure.

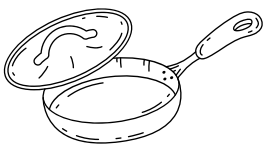
◊ Ajouter également la purée de courge froide et pétrir doucement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

◊ Façonner une boule, recouvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 45 minutes dans un endroit tempéré à 20-25 °C.

◊ Préchauffer le four à 230 °C.

◊ Inciser des stries et enfourner durant 20 minutes. Placer un bol d'eau au fond du four.





EDITO DE DEUX PERSONNALITÉS BIEN CONNUES DE CHEZ NOUS



Je m'appelle Jenny Grin, membre du groupe des paysannes de Belmont, Ependes, Gressy et environs que je préside depuis 2018. En avril 2024, j'ai été élue au comité de l'USPF pour représenter la Suisse romande et latine. Très attachée à la ruralité, j'apprécie également de m'investir dans la vie associative. Les rencontres, les échanges et les projets collectifs sont pour moi une véritable source d'enrichissement et contribuent à renforcer les liens entre les personnes qui font vivre notre région.

À travers mes différents engagements, je souhaite participer à une agriculture dynamique, ouverte sur la société et respectueuse des valeurs de solidarité, de transmission et d'entraide.



Je m'appelle Virginie Bugnon, membre du groupe des paysannes de Saint-Prex et environs, j'en ai été secrétaire, puis Présidente jusqu'en 2020. En 2021, j'ai été élue au sein du comité de l'USPF afin de représenter la Suisse romande et latine. En 2023, j'ai intégré la commission « Alimentation et économie familiale ». J'ai eu le plaisir de participer au projet de l'Année internationale des paysannes et des agricultrices, proclamée par l'ONU en 2026. Les échanges, les réflexions et les rencontres avec des femmes de toute la Suisse sont particulièrement enrichissants. Ils offrent une vision nationale des réalités et des enjeux auxquels sont confrontées les femmes de l'espace rural.

Présentation de l'USPF: représentation, engagement et actions

L'Union suisse des paysannes et des femmes rurales USPF est l'organisation faîtière qui représente les intérêts des paysannes et des femmes rurales au niveau national.

Elle réunit 28 associations cantonales dont l'APV et donne une voix commune à près de 50'000 membres dans les domaines professionnels, économiques, sociaux et culturels. L'USPF est l'une des 5 plus grandes associations faitières féminines suisses et la principale, sinon la seule, qui représente les femmes dans l'agriculture et l'espace rural.

Depuis sa création en 1932 et depuis près d'un siècle, l'USPF œuvre pour renforcer la reconnaissance de l'importance des femmes dans les milieux ruraux et agricoles. Elle s'engage à défendre les intérêts des femmes de l'espace rural sur la position professionnelle, économique et sociale, sur la valorisation des compétences et sur les réalités vécues par les familles rurales dans les décisions politiques.

Son travail consiste à identifier les enjeux qui touchent les femmes rurales, à porter leurs préoccupations jusqu'à Berne et à participer aux débats liés à l'agriculture, à la famille, à la société, à l'alimentation, à l'économie familiale et des consommatrices et consommateurs. Dans le cadre des consultations fédérales et des votations, l'USPF élabore des prises de position, formule des recommandations et représente les intérêts de ses membres.

L'organe suprême est l'Assemblée des déléguées. Composée de représentantes des associations cantonales membres, elle se réunit une fois par année en avril. La conférence des Présidentes, qui rassemble les Présidentes des organisations membres cantonales, permet trois à quatre fois par année d'échanger sur les préoccupations du terrain et de définir les priorités.

Le Comité est composé de dix membres issues des différentes régions linguistiques et assure la conduite de l'Association.

Pour répondre aux défis actuels, l'USPF s'appuie sur quatre domaines spécialisés :

- ◊ Politique agricole, qui suit l'évolution des conditions-cadres de l'agriculture et défend les intérêts des femmes de l'agriculture et de leurs familles ;
- ◊ Formation de la paysanne, qui contribue au développement des compétences, à la formation continue et à la reconnaissance des qualifications ;
- ◊ Politique familiale et sociale, qui traite des conditions de vie et de travail, de la conciliation entre vie familiale et activité professionnelle ainsi que de la place des femmes rurales dans la société ;
- ◊ Alimentation et économie familiale, qui travaille sur les thèmes liés à l'alimentation, à la transmission des savoir-faire et à la gestion du quotidien.

Ces domaines soutiennent le Comité dans ses réflexions et ses actions. Ils participent à l'élaboration de projets, de prises de position et de recommandations, en lien avec les besoins des membres et les évolutions de la société.

2026 proclamée Année internationale des paysannes et agricultrices par l'ONU

À cette occasion, l'USPF présente des femmes issues du monde agricole sur les réseaux sociaux, sur son site internet et dans sa newsletter. La diversité de leurs personnalités et de leurs activités montre à quel point elles sont polyvalentes et engagées, comment elles contribuent et jouent un rôle de modèle. Ces portraits sont aussi la base de l'exposition présentée d'avril à novembre au musée en plein air de Ballenberg, en partenariat avec le service alémanique d'information agricole LID.

« Nous, les femmes de l'espace rural. ensemble.compétentes.engagées ».

L'USPF continuera son travail en 2026 sous cette devise – pour toutes les femmes de l'espace rural – et vous remercie de votre soutien, de votre solidarité et de votre confiance !

Inscrivez-vous à notre newsletter, suivez-nous sur les réseaux sociaux, afin d'être au cœur des informations de l'USPF.

Lien : Association de paysannes et femmes rurales - Paysannes USPF

BIENVENUE À JENNY



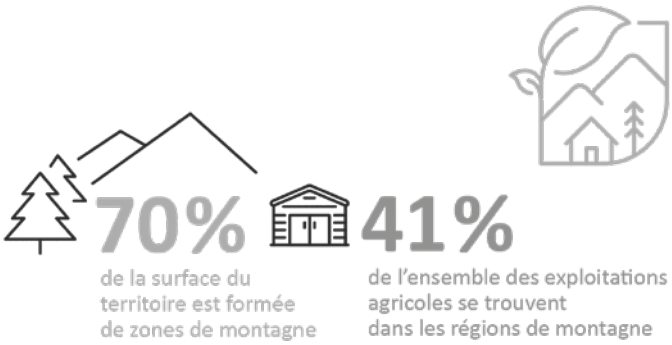
Lors de notre Assemblée des déléguées, Denise Von Allmen, membre du comité des Paysannes Vaudoises de Bretonnières, a eu le plaisir de présenter la candidature de Jenny Pelet au Comité cantonal.

Mariée à Thomas Pelet et maman de deux enfants, Jenny déborde d'énergie et s'investit pleinement dans toutes ses activités. Avec son mari, elle gère une exploitation laitière comptant une cinquantaine de vaches dont le lait est destiné à la production de Gruyère AOP. En parallèle, elle développe également un service traiteur, mettant son savoir-faire au service de nombreuses manifestations, telles que des mariages, anniversaires et autres événements.

Présidente de la section des Paysannes Vaudoises de Bretonnières depuis une année, Jenny s'est rapidement distinguée par son dynamisme, son engagement et son enthousiasme.

C'est donc avec une grande fierté que Denise Von Allmen a présenté Jenny Pelet comme nouvelle membre du Comité cantonal, où elle représentera désormais la région Orbe-Jura.

Un texte qui manque sa cible



Le peuple suisse va à nouveau être amené à se positionner sur son agriculture : il se prononcera sur l'initiative populaire « Pour une alimentation sûre, saine et durable (initiative sur l'alimentation) », dite initiative « végi ». Derrière un intitulé consensuel, le texte vise une réduction massive de la consommation de produits d'origine animale en Suisse, avec pour objectif de faire diminuer fortement les effectifs d'animaux de rente.

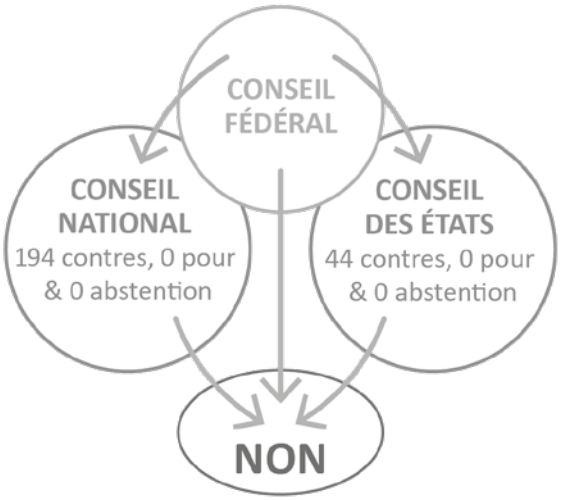
Pour Prométerre et l'ensemble des organisations agricoles, l'initiative « végi » ne correspond ni aux réalités de l'agriculture suisse, ni aux attentes du terrain. Dans un pays dont près de 70 % du territoire est constitué de zones de montagne, l'élevage joue un rôle central. Une grande partie de ces surfaces ne peut pas être cultivée, mais permet la valorisation de l'herbe grâce aux ruminants. Sans élevage, ces territoires perdraient progressivement leur vocation agricole, avec des conséquences importantes sur les paysages, l'économie des régions de montagne et un dommage significatif à la biodiversité.

L'élevage fait également partie d'un équilibre agronomique plus large. Les animaux permettent de transformer des ressources non consommables par l'être humain – herbe, sous-produits ou résidus de cultures – en aliments de qualité. Le fumier et le lisier produits sur les exploitations constituent en outre des engrais organiques précieux, essentiels à la fertilité des sols et au maintien de cycles agricoles durables.

Commandez votre matériel de campagne auprès de votre chambre cantonale : **communication@prometerre.ch**.

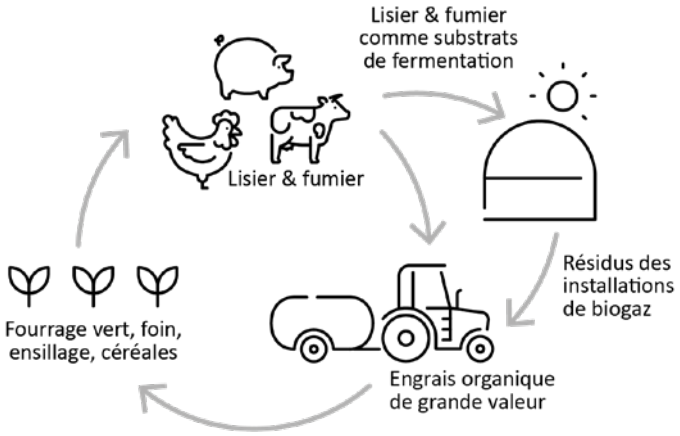
initiative-alimentation-non.ch

LA MOBILISATION DU TERRAIN SERA, UNE NOUVELLE FOIS, ESSENTIELLE !



Réduire fortement l'élevage suisse reviendrait aussi à augmenter les importations alimentaires. Cela soulèverait d'importantes questions de cohérence environnementale et du maintien d'une production locale répondant aux exigences élevées imposées aux agricultrices et agriculteurs suisses.

Si certaines réflexions portées par l'initiative nourriront les travaux liés à la future politique agricole PA30+, l'ensemble des milieux politiques reconnaît que le texte proposé va beaucoup trop loin et remettrait profondément en cause le modèle agricole suisse : le Conseil fédéral, le Conseil national et le Conseil des États ont unanimement recommandé son rejet.

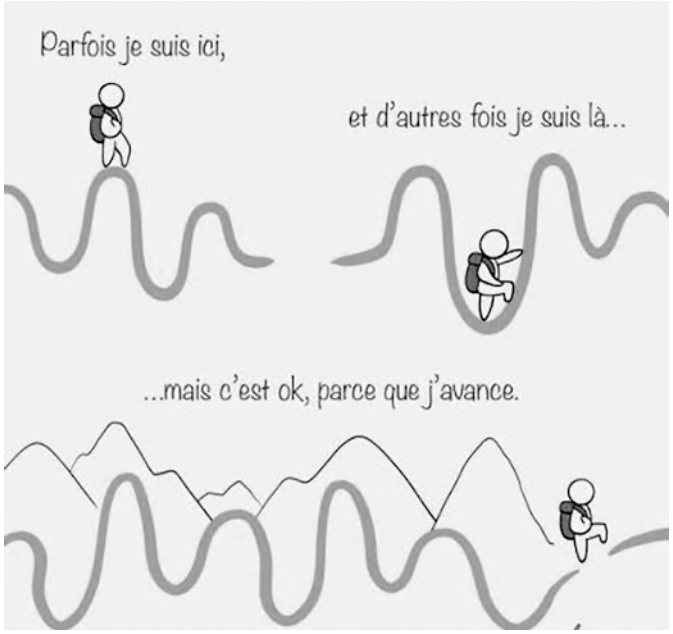


La ménopause? Et si on en parlait!

Les hormones nous accompagnent tout au long de notre vie. Hommes, femmes, jeunes, moins jeunes, vieux... Et qu'on le veuille ou non c'est ainsi....

Donc autant s'y intéresser et échanger afin de mieux l'apprivoiser. Changeons nos regards, osons en parler ! Cela contribue à normaliser ces sujets tabous.

Surtout cela donne une ouverture sur de nombreuses solutions qui peuvent nous aider et faciliter ces moments de vie parfois en mode « montagnes russes ».



Explications et pistes par Marieke Breugem

Thérapeute en nutrition, micronutrition et santé naturelle.

On parle volontiers de nos recettes, de nos (petits-)enfants ou de nos activités du week-end... mais de la ménopause ? Beaucoup moins ! Pourtant, elle concerne une femme sur deux. La bonne nouvelle ? Lorsqu'on comprend ce qui se passe dans notre corps, il existe de nombreuses façons de mieux vivre cette période. C'est une nouvelle étape de vie.

Mais au fait, qu'est-ce que la ménopause ?
La ménopause correspond à l'arrêt définitif des règles. On parle officiellement de ménopause lorsqu'une femme n'a plus eu de règles depuis 12 mois consécutifs. En Suisse, elle survient en moyenne autour de 51 ans. Mais les changements commencent bien avant ! La **périménopause**, qui peut durer une dizaine d'années, est une période de transition pendant laquelle les hormones fluctuent fortement. C'est souvent à ce moment-là que les premiers symptômes apparaissent.

Ces hormones qui nous dirigent...
Les hormones sont de petits messagers qui influencent notre sommeil, notre humeur, notre énergie, notre poids, notre mémoire, notre peau, nos os ou encore notre libido.

Chez les femmes, les œstrogènes et la progestérone fluctuent chaque mois pendant des décennies, puis diminuent fortement pendant la périménopause. C'est un véritable chamboulement biologique.

Combien de femmes se sont entendues dire : « C'est normal, il faut faire avec. » ou ont reçu un traitement qui ne répondait pas à la véritable cause de leurs symptômes ? Pourtant, mieux comprendre ces changements permet d'agir.

Que se passe-t-il ?
Les ovaires produisent progressivement moins d'œstrogènes et de progestérone. Le corps doit alors s'adapter. Les symptômes sont très variables : bouffées de chaleur, troubles du sommeil, fatigue, prise de poids (souvent au niveau du ventre), sautes d'humeur, anxiété, brouillard mental, douleurs articulaires, baisse de la libido ou sécheresse vaginale.

Certaines femmes n'ont presque aucun symptôme, d'autres en cumulent plusieurs. Les deux situations sont normales.

Peut-on agir naturellement ?
Oui ! Même si l'on ne peut pas empêcher la ménopause d'arriver, notre mode de vie influence fortement notre équilibre hormonal.

Quelques pistes simples :
Dans l'assiette : privilégier une alimentation peu transformée, proche de la terre, avec la moitié de l'assiette composée de fruits et de légumes, des protéines de qualité (animales et végétales), de bonnes graisses (huile d'olive, noix, poissons gras), une bonne hydratation, et limiter les féculents ainsi que le sucre. Commencer la journée par un déjeuner riche en protéines, fibres et graisses saines est également un excellent réflexe.

Bouger : la marche, le jardinage, le vélo, la danse ou le renforcement musculaire contribuent à préserver la masse musculaire, les os, le métabolisme et le moral.

Dormir : priorisez-vous déjà le sommeil ? Dormir 7 à 8 heures par nuit est essentiel pour permettre à notre corps de bien fonctionner. S'exposer à la lumière naturelle le matin, garder des horaires réguliers, limiter les écrans le soir et dormir dans une chambre fraîche favorisent un sommeil réparateur.

Gérer son stress : respiration, yoga, méditation, musique, moments entre amies, temps pour soi ou promenades dans la nature… chacune peut trouver ce qui lui fait du bien.

Les aides naturelles : selon les symptômes, certaines plantes comme la sauge, la mélisse ou la passiflore, ainsi que le magnésium, les oméga-3 ou les aliments riches en phytoœstrogènes (lin, soja fermenté, légumineuses), peuvent apporter un soutien. Chaque femme étant unique, il est préférable de demander conseil à un professionnel de santé.

Envie d'en savoir plus ?
Je propose des ateliers conviviaux, en petits groupes, consacrés à la périménopause et à la ménopause, avec de nombreux conseils pratiques pour vivre cette période en pleine forme. N'hésitez pas à me contacter pour en organiser un près de chez vous ou connaître les prochaines dates.

Pour un accompagnement personnalisé, je vous reçois avec plaisir à mon cabinet à Lausanne ou dans une jolie ferme à Montet (Glâne).

Prenez votre santé en main : être bien informée est déjà un premier pas vers une ménopause plus sereine.

Marieke Breugem
Thérapeute en nutrition, micronutrition
et santé naturelle, agréée ASCA

www.flowinstitute.ch

Alors les abeilles, informons-nous et parlons-en autour de nous.

Laissons traîner notre feuille de chou un peu partout pour faire tomber ces tabous.

Et surtout, surtout, prenez bien soin de Vous !

Voici quelques liens pour nous informer et populariser ce vaste sujet ! Scanner les codes QR

Chronique humoristique
de Yann Marguet

L'émission **36.9**
du 03.12.2025
"Ces hormones
qui nous gouvernent"

L'émission **Mise au point**
du 11.01.2026

BALADE HIVERNALE 2026 – BALCON DU JURA



Le groupe APV du Balcon du Jura a organisé deux belles journées à la découverte de la région. Au programme: ski de fond, raquettes, visite d'une fromagerie et fondue, le tout dans de magnifiques conditions hivernales. Un grand merci aux organisatrices pour cette belle réussite.

ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉES 2026

Le jeudi 26 mars 2026, les groupes de Crissier et environs et Vufflens-la-Ville ont accueilli l'Assemblée des Déléguées à la grande salle de Vufflens-la-Ville. Nos 2 groupes ont eu beaucoup de plaisir à préparer le succulent repas pour les 37 invités.

Au menu: terrine de féra, marmite des Anges, suivi d'un café gourmand.

Au terme de l'Assemblée, nous avons servi la collation, une magnifique assiette, garnie de pain mimosa, cake salé, pâté lunch, fromage, carac, bricelet, tartelette citron et muffin, le tout accompagné de thé, café et vin pour celles et ceux qui le désiraient. Les 190 abeilles se sont régalées, tant gustativement que visuellement, avec en prime, la superbe décoration printanière.

Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier toutes les abeilles qui ont œuvré dans les coulisses de cette manifestation, sans oublier quelques bourdons. Ils ont assuré la mise en place des tables et le parcage des voitures.

Ce fut une magnifique expérience et que vive l'APV.

Crissier et environs, Vufflens-la-Ville







JOURNÉE FLEURIE: LES ABEILLES EN SORTIE

Au départ, notre objectif était de décorer les entrées du village pour le Giron de Granges-Marnand, placé sous le signe de l'Italie. Il fallait donc réussir à faire voyager nos abeilles jusqu'en Italie! Cette réalisation répondait aussi à la proposition du Comité cantonal des Paysannes vaudoises autour du thème « Les abeilles en sortie ». Nous nous envolions donc vers une nouvelle aventure! Au fil des semaines, ce projet est devenu bien plus qu'une simple décoration. Il est devenu un bel exemple de ce que l'on peut accomplir lorsque les sociétés locales unissent leurs forces.

Les jeunes comme les anciennes de la Société des Paysannes Vaudoises de Granges-Marnand et environs ont butiné main dans la main. Nous avons eu la chance de pouvoir compter sur une très belle participation lors des différentes séances de décoration. Voir autant de dames réunies, dans une ambiance aussi chaleureuse et conviviale, a été un vrai plaisir et montre l'attachement de nos membres à notre société. Chacune a apporté ce qu'elle pouvait. Certaines ont construit les grandes structures, d'autres ont peint, décoré, planté les fleurs ou confectionné des pâtisseries à la maison pour le cortège de dimanche. Même les personnes qui ne pouvaient pas participer aux travaux les plus physiques ont trouvé une manière d'apporter leur touche personnelle.

On connaît souvent les Paysannes pour leurs délicieuses pâtisseries... mais cette fois, elles ont aussi montré qu'elles savaient concevoir et réaliser de grandes décorations !

Comme quoi, on peut sortir de sa zone de confort et réussir de très belles choses. Cette aventure montre également qu'il est tout à fait possible de faire collaborer les générations. Jeunes et moins jeunes ont travaillé ensemble dans une excellente ambiance, avec un objectif commun. C'est une belle image de notre village et de sa vie associative.

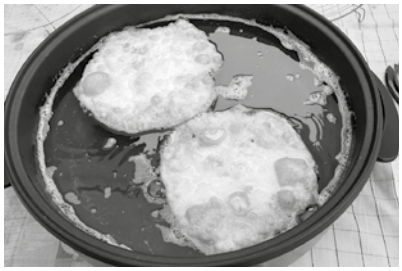
Nous tenons également à remercier la Jeunesse de nous avoir ouvert les portes de son Giron et de nous avoir permis d'y apporter notre petite touche « Paysannes ». En nous associant à la décoration des entrées du village, elle nous a offert l'occasion de participer à cette belle aventure. Merci pour votre confiance et pour nous avoir laissé prendre part à ce magnifique projet.

Nous espérons que les abeilles en sortie, les habitants, les visiteurs et tous ceux qui seront passés par Granges-Marnand ont apprécié le résultat autant que nous avons eu de plaisir à le réaliser.





APV de Bofflens



Les merveilles, aussi nommée les beignets au genou. Une pâtisserie sucrée, autrefois fabriquée lors de mariages, baptêmes, anniversaires, etc. Au début des années 1990 nous avons participé au marché de la St'Louis à Lausanne, puis au début des années 2000 à la Foire aux Sonnailles de Romainmotier, 2 ou 3 ans après nous avons participé aux marchés d'Echallens pendant quelques années. Avec les Merveilles bien sûr. En 2016 afin d'animer notre beau village nous avons lancé la fête de la Merveille.

Nous avons commencé avec environ 4 kg de farine. Les merveilles sont faites dans la bonne humeur, doigté, et surtout le savoir-faire des anciennes. Attention il y a des trous dit l'une d'entre elles, attention il y a des rebords dit une autre, mais toujours avec le sourire. Pour la première édition la fête a eu lieu dans l'ancienne salle de classe du Collège. À cette occasion les visiteurs ont pu déguster non seulement les merveilles mais aussi beaucoup d'autres pâtisseries sucrées et salées et boire un café ou un verre de vin. Le lieu fut vite trop petit pour accueillir le nombre de visiteurs et de visiteuses qui augmente d'année en année.

10 ans plus tard, la fête a lieu dans notre salle villageoise et c'est devant celle-ci que nous fabriquons aujourd'hui nos merveilles. Nous utilisons 10 kg de farine, cela nous donne environ 620 merveilles qui ont toutes trouvé preneur encore cette année. Un grand Merci à vous toutes et tous qui êtes venus nous rendre visite et qui avez contribué encore une fois à la réussite de notre fête. Nous espérons pouvoir continuer celle-ci encore quelques années malgré notre petit groupe, et avec l'aide précieuse de mains supplémentaires. Et c'est avec plaisir que l'on vous retrouvera le 25 avril 2027 au même endroit.

MERCI.

APV d'Aubonne - Etoy



Au cœur du Vallon de l'Aubonne (rivière qui prend sa source dans le massif du Jura et qui rejoint le Lac Léman), l'Arboretum est un lieu unique pour les passionnés de nature, professionnels ou amateurs. Créé en 1968 et unique en Suisse, il s'étend sur plus de 130 hectares et regroupe près de 4000 espèces d'arbres, d'arbustes et plantes issus du monde entier. L'Arboretum abrite des reconstitutions de forêts emblématiques dont une du nord-ouest des Etats-Unis et une autre du Japon. Nous y retrouvons également un secteur dédié à une collection de rosiers sauvages et une autre d'anciennes variétés fruitières, les vergers d'autrefois. Gardien de la biodiversité, l'Arboretum remplit plusieurs missions: scientifique, économique et éducative. C'est un lieu exceptionnel, idéal pour une promenade ou pour y trouver un espace de détente et de contemplation. Des visites guidées y sont organisées pour des groupes et des classes. Les périodes de floraisons se succèdent et le printemps est particulièrement prisé des visiteurs avec sa forêt de magnolias, les cerisiers et les nombreux vergers. L'automne offre aussi de magnifiques paysages aux couleurs parfois spectaculaires allant de nuances orangées, cuivrées à rouge pourpre. L'Arboretum du Vallon offre une expérience unique qui allie découverte botanique et plaisir simple d'une balade à toute heure, en toute saison. Au-delà de l'attrait de la nature, l'Arboretum dispose d'un Musée du Bois, de salles de réception et d'une buvette ouverte de fin mars à fin octobre. Une contribution de 10.-CHF par adulte est souhaitée et les montants récoltés permettent d'assurer l'entretien et le développement de ce lieu incomparable.

Esther Montpetit
Intendante de l'Arboretum et membre de l'APV Aubonne-Etoy
Site internet : www.arboretum.ch

APV de Constantine



Les fours de village du Vully : des traditions qui traversent le temps

Dans le Vully, les fours de village occupent une place particulière dans la vie de nos communes. Bien plus que de simples bâtiments historiques, ils restent aujourd'hui des lieux où les traditions se perpétuent, où les savoir-faire sont préservés et où les habitants continuent de faire vivre l'histoire de notre région. Notre région compte six fours de village encore en activité : Chabrey, Constantine, Montmagny, Montet, Mur et Salavaux. Chacun possède son histoire, son identité et ses particularités, mais tous ont un point commun : ils continuent de faire vivre des traditions locales grâce à l'engagement des différentes associations qui les animent.

Plusieurs membres de notre groupe des Paysannes Vaudoises de Constantine s'investissent d'ailleurs au sein de ces associations. Leur engagement permet de préserver ces lieux emblématiques et de transmettre aux nouvelles générations des gestes et des recettes qui font la richesse de notre patrimoine culinaire régional. Parmi ces traditions, la fabrication du célèbre gâteau du Vully occupe une place toute particulière. Cette spécialité accompagne depuis des générations les fêtes villageoises, les marchés, les rencontres et les fournées organisées dans nos fours.

Si le gâteau du Vully est connu bien au-delà de notre région, chaque four conserve sa propre manière de le préparer. D'une localité à l'autre, la recette évolue légèrement : la pâte, la quantité de crème, le sucre ou encore la cuisson varient selon les habitudes transmises au fil des générations. Dans certains fours, la pâte est encore pétrie à la main dans la grande cuve, perpétuant ainsi un savoir-faire artisanal devenu rare.

Ces différences font tout le charme du gâteau du Vully. Elles illustrent la diversité de nos traditions culinaires et donnent lieu à de sympathiques discussions entre amateurs, chacun défendant avec conviction la recette de son village. Au sein de notre groupe des Paysannes Vaudoises de Constantine, nous avons également à cœur, lorsque cela est possible, d'organiser certains de nos cours dans ces lieux chargés d'histoire. Le récent cours consacré à la confection de la tresse en est un bel exemple. Ces moments permettent non seulement d'apprendre une technique, mais aussi de mettre en valeur ces fours qui font partie de l'identité de notre région.

Que l'on préfère le gâteau du Vully de Chabrey, Constantine, Montmagny, Montet, Mur ou de Salavaux, une chose est certaine : derrière chaque recette se cachent des femmes et des hommes passionnés qui entretiennent ces fours avec enthousiasme et contribuent à faire vivre des traditions qui nous rassemblent encore aujourd'hui.

APV de Froideville - Bottens - Bretigny

La foire au lard de Martigny

C'est par une journée froide mais ensoleillée qu'une petite délégation des paysannes de Froideville-Bottens-Bretigny s'est rendue à Martigny pour visiter la traditionnelle Foire au Lard. Ce marché créé en 1801, se tient tous les premiers lundis de décembre à Martigny-Bourg. Profitant de la saison froide, il permettait aux ménages de toute la région de s'approvisionner en viande de porc fraîche afin d'en faire des salaisons pour l'hiver. C'était le principal débouché des producteurs de porc de l'Entremont.

Actuellement les nombreux stands proposent essentiellement des produits finis tels que saucisses et saucissons, lard séché, jambon cru et autres charcuteries. L'ambiance y est très conviviale et les produits, dégustés sur place mais aussi emportés, se sont révélés excellents. Vive la 225ème édition de décembre 2026 !

APV de Arnex-sur-Orbe

L'huilerie du Pré Girard



Il y a trente-trois ans de cela, l'agriculteur Pierre Monnier s'est dit : « Et si je pressais de l'huile ? ». Et c'est ainsi qu'il s'est acheté une machine à presser d'occasion. La centenaire fonctionne encore, et plutôt deux fois qu'une ! L'affaire roulant bien, la collection de presses de Pierre s'est agrandie au fil des ans, pour coller aux demandes croissantes de la clientèle et aux contraintes spécifiques liées aux divers produits (noix, lin, colza). Il vaut la peine de s'attarder un brin sur la presse tout droit sortie de l'imagination de Pierre, ajoutée du savoir-faire de l'artisan-serrurier local M. Duriaux, inaugurée en 2009 et pièce unique en son genre (illustrée ci-contre).

En une génération, l'huilerie du Pré-Girard (puisque c'est bien d'elle dont il est question), s'est fait une belle renommée dans la région, et même au-delà des frontières cantonales. Dans son affaire familiale, Pierre peut compter sur Janine, sa femme, qui met en bouteille, étiquette et livre aux divers commerces partenaires. Le fils, Cyril, agriculteur lui aussi, assume de manière générale le traitement des cultures de lin et de colza. Il prête aussi main forte à son père quand vient la période de fabrication, de novembre à avril.

Parallèlement à la production issue du domaine (et distribuée dans les commerces partenaires), Pierre et sa famille comptent environ trois cents clients, qui apportent leurs propres cerneaux de noix, cameline, graines de colza ou de tournesol notamment. À l'ère où la consommation de proximité revient en force, le modèle pensé par le croquant à moustache il y a plus de trente ans a tout de l'avant-garde !

Davantage d'informations sur le site www.huilerie-pre-girard.digitalone.site

APV de Ballens, Bière, Berolle et Mollens

Visite du Palais fédéral



Par une belle journée d'avril, une délégation du groupe APV de Ballens, Bière, Berolle, Mollens s'est rendue dans la capitale. Le trajet en train, tout d'abord dans notre fameux BAM, a dévoilé l'éclatante nature du Plateau. Plus tard, non loin de la Place fédérale, le restaurant Röstigraben nous a proposé un menu accompagné de délicieux röstis, évidemment. Ensuite Madame Jessica Jaccoud, conseillère nationale habitant Berolle, nous a ouvert les portes du Palais du Parlement. Au travers de son enthousiasme passionné pour la politique, elle a su nous guider dans ce magnifique bâtiment chargé d'histoire. Nos regards se sont attardés sur les nombreux vitraux colorés, le somptueux lustre en fer forgé de la salle du Conseil des Etats ou encore sur les pupitres parés d'encriers d'un autre âge dans lesquels a été astucieusement inséré le vote électronique. Jessica Jaccoud a également partagé quelques anecdotes sur les coulisses du Palais fédéral que nous avons accueillies avec délice. Après cette visite inspirante, nous voyons d'un œil nouveau les évènements qui se déroulent sous la Coupole. La journée s'est terminée par un apéritif sur la terrasse du Nido Roof Top avec une très belle vue sur les Alpes bernoises et la vieille ville avant de reprendre le train du retour pour notre beau canton. Nous profitons de ces quelques lignes pour réitérer nos chaleureux remerciements auprès de notre députée pour sa disponibilité et sa gentillesse.



Jessica Jaccoud est membre du Parti socialiste et députée au Conseil National du Parlement fédéral depuis octobre 2023. Elle est également co-présidente des Femmes socialistes suisses et très engagée pour la cause des femmes.

APV de Champvent - Mathod

Il est bien difficile de décrire 1 seule pépite lorsque notre groupe ne compte pas moins de 9 villages. Mais quand on commence à les parcourir, un point commun apparaît assez vite : ici, les châteaux semblent pousser presque aussi naturellement que les vignes, les champs et les petites routes de campagne.

À **Mathod**, le château affiche son élégance de demeure soignée, avec l'air de quelqu'un qui sait très bien qu'il est photogénique.

À **Champvent**, on passe à la version médiévale plus affirmée : tours, allure de forteresse et petite impression que le Moyen Âge n'est jamais très loin, surtout si l'on oublie le bruit des tondeuses.

À **Chamblon**, le château veille sur la colline avec distinction, comme s'il surveillait discrètement la plaine, mais sans jamais hausser le ton.

Quant au manoir de **Saint-Christophe**, il joue la carte du charme plus secret : moins démonstratif, mais parfait pour rappeler qu'ici, même les lieux discrets ont une histoire à raconter.

Montagny aussi a eu son château, dès le XIe siècle mais a été détruit et laissé à l'abandon. En revanche, sa vieille église, magnifiquement illuminée à Noël, se charge encore de faire la belle sur la colline.

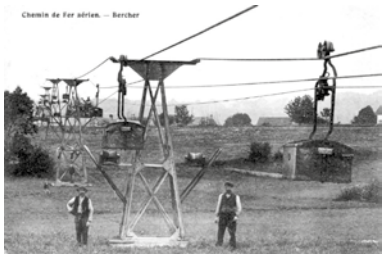
Mais les pierres, aussi admirables soient-elles, ne suffisent pas à résumer le charme du lieu : autour d'elles, chaque village apporte sa nuance, son caractère tout comme les vins issus des vignobles partagés entre les Côtes de l'Orbe et Bonvillars.

- **Chamblon** : le village où l'on monte un peu, juste assez pour se dire qu'on mérite une pause. On y a une belle vue, mais il faut d'abord convaincre ses mollets.
- **Champvent** : avec son château, le village donne l'impression d'avoir gardé un décor de film historique. Il ne manque plus qu'un chevalier qui cherche une place de parc.
- **Essert-sous-Champvent** : juste sous Champvent, comme son nom l'annonce avec une franchise désarmante.
- **Villars-sous-Champvent** : encore un village qui assume pleinement sa position sous Champvent. On sent que, dans la région, la topographie n'est pas qu'une science : c'est presque une identité.
- **Mathod** : un village paisible, idéal pour prouver qu'on peut vivre près d'Yverdon sans entendre tous les débats sur les giratoires.
- **Montagny** : on y passe parfois trop vite, alors que le village mérite qu'on ralentisse. Ne serait-ce que pour vérifier si le GPS sait vraiment où il va.
- **Valeyres-sous-Montagny** : Si vous vous perdez, c'est que vous n'avez pas lu votre navigateur jusqu'au bout.
- **Suscévaz** : petit nom élégant, prononciation sportive. C'est le genre de village qui permet de repérer immédiatement ceux qui ne sont pas du coin.
- **Treycovagnes** : un nom qui sonne comme une formule magique vaudoise. Si on le dit trois fois très vite, il paraît qu'un habitant apparaît pour corriger la prononciation.

Et au final, entre châteaux, clochers, chemins de traverse et noms à apprivoiser, ces villages ont chacun leur petit accent, leur fierté et leur manière bien à eux de rappeler qu'ici, on est tranquille… mais on a des choses à raconter. Et c'est sans doute là, la pépite de notre groupe : cette richesse partagée entre 9 villages, qui nous a permis d'avoir le plaisir d'organiser deux Amicales en huit ans, à Champvent en 2011 puis à Chamblon - Treycovagnes en 2017.

APV de Bercher, Ogens, Oppens, Orzens, Pailly, Rueyres

Dans nos villages, il existait autrefois des châteaux chargés d'histoire, dont les pierres ont été réutilisées pour construire divers bâtiments, tels que des églises, des laiteries et des fermes. Nous disposons également de magnifiques refuges ainsi que des sociétés locales particulièrement dynamiques.



A Bercher, terminus ou départ du LEB (chemin de fer Lausanne-Echallens-Bercher), la localité a connu un véritable âge d'or entre 1880 et 1921. Dans le ravin de la Menthue s'élevait autrefois la grande condenserie Nestlé qui collectait le lait de 60 villages vaudois et employait près de 150 ouvriers. En 1889, un chemin de fer aérien fut construit pour relier la gare et assurer le transport des marchandises. Aujourd'hui, le site a laissé place à un parc animalier très apprécié des familles. Un peu plus haut, le Temple ne demande qu'à être ouvert pour vous reposer un instant sur ses canapés.

A Ogens, pour un sommeil réparateur, laissez-vous tenter par une nuit dans les cabanes de Marie où vous pourrez rêver perchées dans les arbres.

A Oppens, légumes et fruits de saisons, œufs, miel, huiles, bricelets et bien d'autres produits garnissent généreusement le self-service d'une grande entreprise. A deux pas, un petit café a vu le jour dans une salle de classe du collège « La Valeur du Temps ». Vous y trouverez un accueil souriant et chaleureux ainsi que des jeux pour les enfants.



A Orzens, en traversant le village, vous ne serez pas victime d'une illusion d'optique en apercevant deux véritables chameaux, une belle église ainsi que les sculptures de Fred.

A Pailly, vous découvrirez des chalets en bois aux toits pointus, offrant une vue magnifique sur les Alpes. A proximité, un terrain de football bucolique se niche au coeur de la forêt. Au centre du village, une remarquable bibliothèque se cache chez M. Melgar. Elle en vaut le détour, même si elle n'a pas l'envergure de celle de Saint-Gall !

Cela intrigue toujours « La Maison des Morts », un peu moins glamour puisque c'est une histoire bien réelle. M. Edmond Péclard fournissait autrefois des squelettes entiers ou partiels à la faculté de médecine de Lausanne, destiné aux professeurs et aux étudiants. Il n'y avait pas 36 façons de faire, il faisait cuire les corps fournis par le médecin légiste jusqu'à ce que les tissus se détachent des ossements. En 1930-1931, il fit construire une maison à l'écart, au bord d'un bois de Pailly, son activité ne pouvant plus se poursuivre à Lausanne en raison des nuisances olfactives signalées par les habitants. Un livre, a été édité cette année, *La Maison Maudite de Pailly*. De Catherine May.

A Rueyres, au Casino, se trouve un magnifique four à pain. Plusieurs de nos membres font partie de l'amicale du four à pain. Nous avons la chance de pouvoir l'utiliser lors de nos différentes manifestations. C'est également un lieu convivial qui rassemble la population du village autour de cette belle place.

Laissez-vous tenter que ce soit pour une échappée à vélo ou une randonnée tranquille à pied, au frais, le long d'une rivière ou d'une lisière, à la découverte de ces petits trésors patrimoniaux et naturels cachés au détour de nos campagnes.

APV de Flendruz - Rougemont

Rougemont et son hameau de Flendruz se situent aux confins du canton de Vaud à quelques kilomètres de celui de Berne et de la station de Gstaad. Essentiellement agricole et paysan, le village a pris un tournant au moment de la construction de la télécabine de la Videmanette en 1960. Il est devenu une petite station touristique où la paysannerie est encore très présente.

En été, les sportifs participent à la course Rougemont-Videmanette Summer Challenge, tandis qu'en hiver les skieurs dévalent les pistes.

Au village, une balade dans le passé est proposée et permet de découvrir des scènes de la vie d'autrefois grâce à Louis Saugy, un des pionniers du papier découpé, suivi par bien d'autres.

L'histoire de Rougemont est liée à l'église construite vers l'an 1080 par des moines venant de Cluny, en même temps que le prieuré tout à côté. L'ensemble a évolué au fil du temps : si le prieuré est devenu un château qui change de temps à autre de riches propriétaires, l'église est toujours là, magnifique, accueillant souvent des mariages venus de loin. Il s'y donne régulièrement de beaux concerts.

Dans la rue du village se suivent les chalets typiques, aux façades portants inscriptions, décorations et dates qui nous ramènent deux à trois cent ans en arrière.

Chaque année, en août, se tient le marché villageois où une centaine d'exposants viennent présenter leur marchandise. Et parmi eux, un banc de pâtisseries tenu par les paysannes du lieu ! Ces mêmes paysannes tiennent aussi un stand à la Saint-Antoine : c'est le samedi le plus proche du 17 janvier : ce jour-là, le soleil qui, durant l'hiver, joue à cache-cache derrières nos montagnes pendant deux à trois mois, refait son apparition toute la journée sur les escaliers de l'hôtel de Commune. C'est l'occasion de belles rencontres entre les habitants et les résidents. Autrefois, il s'y réglait bien des affaires : on payait ses impôts, ses dettes, on embauchait du personnel pour la saison d'alpage. Un marchand ambulant vendait cloches, licols et tout le matériel nécessaire à la ferme.

Depuis fort longtemps, notre association est bien présente à l'occasion de ces deux marchés, les pâtisseries confectionnées par nos membres ont toujours beaucoup de succès. Il faut dire que dans notre groupe, s'il y a des plus âgées, une belle équipe de jeunes amène nouvelles idées et dynamisme tout en maintenant les traditions.

Et souvenez-vous, l'an dernier ? Les trois APV du Pays-d'Enhaut vous accueillaient à Rougemont pour la journée "balades", journée pluvieuse, mais sous le signe de la bonne humeur. Certaines d'entre vous avaient déclaré : nous reviendrons quand il fera beau !

Cours formation continue en économie familiale (APV) 2026-2027

Proposés par Yaël Dumauthioz

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
Pharmacie au naturel	A tous les maux, la nature offre un remède, caché au cœur d'une plante. Lors d'une petite randonnée, vous apprendrez à reconnaître quelques « bonnes herbes » et serez initiés à leur usage médicinal.	Corinne Besançon « Souffle nature » accompagnatrice en montagne	1 jour	Octobre région Aigle-Leysin
Les tartares	Découvrez toute la finesse et la variété des tartares en travaillant les produits du terroir et les différentes associations de saveurs. Viande, poisson, légumes et fruits.	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	7 octobre 18-22h 9 octobre 9-14h Sergey
Truffes et champignons	La Cheffe de « Benouais » nous fera découvrir ses délicieuses recettes pour mettre en valeur et cuisiner la truffe et les champignons de contrées.	Laura Rod Cheffe de cuisine	1 jour	30 octobre 9h-14h00 Sergey
La raisinée pour vos plats sucrés et salés	La raisinée donne à vos sauces et marinades une note de terroir. Elle accompagne vos mets salés et peut se décliner en une multitude de desserts.	Fabienne Delay Monitrice de cuisine	1 jour	18 et 20 novembre 9h-14h00 Sergey
Couture « upcycling »	Donnez une deuxième vie aux vêtements que vous ne portez plus. Couture facile, confection d'une banane ou d'une jupe tendance avec un jeans ou une chemise d'homme. Machine à disposition.	Jana Schreckenbach « Atelier 3 Petits Points »	1 soir	4 novembre Lausanne
Cours de conduite et manœuvres agricoles : se familiariser avec les tracteurs et les machines (cours adapté au niveau des participant.e.s)	Vous n'êtes pas toujours très à l'aise avec les tracteurs et les machines sur votre exploitation, vous êtes débutant ou déjà formé mais vous souhaitez acquérir plus d'expériences ? Ce cours de conduite est pour vous, un moniteur agrée vous instruira tout au long de la matinée.	David Goy « L-traffic »	1 jour	13 novembre Vufflens-la-Ville

FORMATION CONTINUE

Différentes pâtes farcies, empanada et samoussas	Une autre manière de mettre en avant légumes, viande et légumineuses dans des préparations innovantes et savoureuses… Empanadas, bricks, pastillas, momos et rouleaux de printemps avec leur sauce et accompagnement.	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	3 et 11 décembre Sergey
Cuisine conviviale pour messieurs	Deux soirées pour apprendre à préparer un repas et régaler votre famille et vos amis. Apéros, entrées, plats et desserts sur le thème de la cuisine du terroir. Repas dégustation et convivialité.	Yaël Dumauthioz Monitrice de cuisine	2 soirs	2 et 16 décembre Sergey 13 et 27 janvier Morges
Cuisine parents-enfants ou grands-parents-enfants : **confections des plats simples et attractifs avec vos jeunes de 4 à 12 ans**	Un cours ludique pour une première découverte de la cuisine : apprendre à partir de produits simples pour réaliser des plats cuisinés savoureux et attractifs. L'objectif est de susciter l'envie de valoriser le fait-maison et de le faire découvrir aux enfants.	M.-M Galley « Cheffe Maggie » Cuisinière prof.	1 jour	16 janvier Sergey
Rééquilibrage alimentaire	Découvrir son microbiote, habitudes alimentaires et stress, ateliers nutritionnels avec exemples pratiques. Comment composer une assiette idéale et rééquilibrer son alimentation.	Anne Pidoux Nutritionniste et infirmière Bon Ap nutrition	½ jour	20 janvier ou 3 février
Entre addiction et plaisir, on parle des dépendances !	Mieux comprendre la problématique des dépendances et avoir des clés pour agir, en particulier pour les questions autour de l'alcool.	Fédération vaudoise contre l'alcoolisme	½ jour	Janvier Moudon
Et si on parlait de santé mentale ?	Aborder le sujet de la santé mentale, mieux comprendre la complexité de la dépression. Disposer de clés pour booster sa santé mentale et connaître des ressources à mobiliser.	Professionnels du domaine de la santé	½ jour	Janvier Moudon
Rencontrer une personne en souffrance suicidaire	Oser parler du suicide et ne pas rester seul. Sensibiliser à la problématique du suicide un plus grand nombre de personnes au sein du monde agricole .	Professionnels du domaine de la santé	½ jour	Janvier Lausanne

FORMATION CONTINUE

Cuisine végétarienne	De l'entrée au dessert, faites le plein d'idées pour varier vos repas. Recettes végétariennes originales et variées, alternatives aux produits laitiers et aux œufs, mise en valeur des protéines végétales.	Christelle Messeiller Monitrice de cuisine	1 jour	17 ou 24 février
Cuisine italienne, une région après l'autre. « La Toscane »	Découvrez le secret de la préparation des recettes typiques de cette région... Panzanella, Pappardelle al ragu, Seiches et calamars à la sauce tomate, Torta della Nonna et biscuits florentins.	Claudine Amaron Cuisinière prof.	1 jour	17 et 19 mars Sergey
Cuisine simple et rapide Recettes anti-gaspillage et mise en valeur des restes.	Recettes et défis culinaires, pour apprendre à transformer les restes et les produits oubliés en repas créatifs et savoureux.	Fabienne Delay Monitrice de cuisine	1 jour	16 avril Sergey
Mieux communiquer, dans votre couple, en famille et au travail	Communication non-violente (CNV - Marshall Rosenberg), écoute active et gestion des conflits, méthodes de communication intergénérationnelle,...	Coach professionnel en développement personnel	½ jour	Avril Région Cossonay
Desserts vite faits, recettes faciles et originales	Crèmes, mousses de fruits, crumbles, glaces express, verrines express, gâteaux et cookies. Des recettes faciles et simples pour réaliser de délicieux desserts.	Fabienne Delay Monitrice de cuisine	1 jour	12 et 14 mai Sergey
Balade botanique ; Le secret des plantes sauvages	Plongez dans le monde secret et passionnant des plantes sauvages. Emanuel et Cathy Rogen partage-ront avec nous leurs connaissances des fleurs et des plantes que nous rencontrerons au fil d'une balade dans leur région.	Emanuel et Cathy Roggen-Crausaz Droguerie Roggen Romont et Esta-vayer	1 jour	21 mai Région Broye
Vente, communication et agritourisme	Plusieurs cours autour de la vente directe, le marketing et la législation.	Responsables des filières concer-nées		à définir

Découvrez l'intégralité des cours et formations sur le site de Prométerre.
Dates, lieux et infos et inscriptions : www.prometerre.ch/formations

AMICALE DES ANCIENNES PRÉSIDENTES APV

Comme de coutume, le 1er mardi de mai est réservé par les anciennes présidentes APV pour leur journée de retrouvailles et d'amitié « L'amicale » ! Cette année 48 abeilles dont 10 nouvelles ont répondu à l'invitation d'Anne-Marie Chevalley, Présidente, elles se sont retrouvées le 5 mai à Pomy. La journée débute par un premier temps d'accueil dans une salle magnifiquement décorée autour du café, de la tresse et de la barre de choc, les conversations vont déjà bon train.

Après la présentation du groupe de Valeyres/Ursins par sa présidente Annie Lopez-Miéville, de la Commune de Pomy par M. Yvan Débieux, Syndic, un temps de recueillement par Mme Sophie Mermod-Gilliéron, Pasteur, une mini partie officielle permet de faire connaissance avec les nouvelles membres, se remémorer par un pv détaillé de Marie-Claude la rencontre 2025 à Gollion et avoir une pensée pour les absentes et les membres qui nous ont quittées.

Le groupe de Valeyres/Ursins et environs a concocté un repas délicieux composé de produits de saison et du terroir. Merci à toutes pour leur engagement. Lors de l'après-midi, une visite de l'atelier de Mme Valérie de Roquemaurel a été l'occasion de découvrir le travail d'une artiste souffleuse de verre. La démonstration était époustouflante, nous avons assisté à la création d'une oeuvre toute en transparence et en finesse.

La journée a permis de se retrouver, de créer des liens, d'échanger, de rire et de papoter...La maxime du jour bien d'actualité : « Je ne peux pas changer la direction du vent, mais je peux orienter les voiles pour atteindre ma destination » accompagnera les participantes jusqu'à la prochaine Amicale.

Nous nous réjouissons déjà de découvrir le groupe qui nous accueillera en 2027.

Marie-Claude Richardet

WANTED

Un groupe APV sympa va nous recevoir pour notre prochaine Amicale des Anciennes Présidentes
le 4 mai 2027 .... (ou à définir)

Et si c'était le tien ?

Nous serions très heureuses de pouvoir partager cette belle journée avec ton groupe, où que ce soit dans notre beau Canton de Vaud. Alors n'hésite pas, appelle-nous ou envoie-nous un message au 079 797 95 59 et tu auras tous les renseignements nécessaires pour participer à cette belle aventure.

Nous nous réjouissons de découvrir ta région et partager cette belle journée de rencontre avec ton groupe.

Pour les Anciennes Présidentes,
Anne-Marie Chevalley

Avis de recherche - artisanes APV

À l'occasion des 75 ans de notre groupe en 2027, nous organisons un

Marché artisanal

le dimanche 25 avril 2027, de 9h a 17h, à Apples

À vous artisanes des groupes de notre canton ! Nous vous invitons à venir présenter les ouvrages que vous confectionnez avec passion en installant un stand à l'intérieur de la grande salle.

Pour vous permettre de faire découvrir vos talents dans notre region du Pied du Jura, nous mettrons une table de 80 x 180 cm à votre disposition et vous demandons une finance d'inscription de CHF 50.00.

Pour nous faire part de votre intérêt, ou pour toutes demandes d'informations complémentaires, merci de nous contacter par email a info@apvpampigny.ch ou au 076 424 02 03.

Nous vous transmettrons ensuite le formulaire d'inscription ainsi que nos coordonnées bancaires pour effectuer le paiement qui validera votre inscription.

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons !

Le groupe d'Apples - Cottens - Pampigny- Severy

AGENDA 2026-2027

◊ 8 septembre	Assemblée des Cheffes de groupe organisée par APV de Mézières
◊ 28 janvier	Balade hivernale organisée par APV de Bercher et environs
◊ 18 mars	Assemblée des Déléguées organisée par APV de Vuiteboeuf

EVENEMENTS

APV BAULMES

Les Paysannes Vaudoises de Baulmes fêtent

Leur 80ème anniversaire

A cette occasion elles ont le plaisir de vous convier à leur AfterWork

Vendredi 13 novembre 2026

Dès 17h00 à la Salle des Fêtes de Baulmes

Petite restauration, animation musicale, bar

Au plaisir de partager ce moment convivial avec vous

L'APV Le Mont fête ses 80 ans

... mais pas Nathalie !



Samedi 14 novembre 2026

À LA GRANDE SALLE DU PETIT-MONT

Pour marquer cet événement, les Paysannes vaudoises du Mont-sur-Lausanne organisent, **samedi 14 novembre 2026, une soirée « Le meilleur de Nathalie Devantay »**, avec buvette et petite restauration, à la grande salle du Petit-Mont. Ouverture des portes à 19h00, spectacle à 20h30. Infos et réservations : **www.apvlemont.ch/80ans**

Association des paysannes de Moudon et Environs

MATCH AUX CARTES



20 NOVEMBRE 2026

19H DÉBUT DES INSCRIPTIONS
20H DÉBUT DES MATCHS

CHF 25.– PAR PERSONNE
COLLATION OFFERTE

Ancienne caserne, Place St-Etienne, Moudon

LES PAYSANNES VAUDOISES DE PAMPIGNY, SEVERY, COTTENS, APPLES

FÊTENT LEUR 75 ANS

Apples
Collège Léman



DIMANCHE 25.04.2027 9H-17H

MARCHÉ ARTISANAL
RESTAURATION



PÂTISSERIES
PLANCHETTES

ANIMATIONS
TOMBOLA

WWW.APVPAMPGINY.CH

Adresses Présidente et administration

Présidente cantonale: Thérèse Porret • Chemin du Battoir 19 • 1373 Chavornay • 079 301 83 78

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