

## MESSAGE DE LA PRESIDENTE

Une question devient lancinante et me taraude l'esprit: « De quoi notre assiette sera-t-elle composée et remplie dans 20 ans? » « À quoi ressembleront les paysages agricoles que je connais aujourd'hui? » « Qui seront les agriculteurs de demain? »

Je n'attends pas de réponse! Et d'ailleurs, qui en a?

Je vous engage juste à découvrir ces trois auteurs et à vous plonger dans leurs regards sur l'agriculture:

- Sylvie Bonvin-Sansonens dans « Chroniques d'une paysanne » (2012)
- Sylvie Brunel dans « Nourrir: cessons de maltraiter ceux qui nous nourrissent » (2023)
- Blaise Hofmann dans « Faire paysan » (2023)

Si j'ai beaucoup ri avec Sylvie Bonvin, j'ai été émue aux larmes avec Blaise Hofmann, mais je retiens par-dessus tout la « règle des 5 R » de l'agriculture idéale selon Sylvie Brunel et mise en avant par Blaise Hofmann dans son dernier ouvrage:

- Respect de celui qui travaille pour nourrir les gens
- Reconnaissance de ses efforts
- Rencontre entre le monde rural et le monde urbain
- Responsabilité du consommateur envers le bien-être de celui qui le nourrit
- Rémunération digne pour les multiples services accomplis

Combien seront-ils, encore prêts à remplir nos assiettes dans quelques décennies ces femmes et ces hommes du canton de Vaud, si la « règle des 5 R » n'est toujours pas entendue?

Mireille Ducret

## LA COMMISSION CULINAIRE PROPOSE

### La tarte des 4 heures

#### Pâte:

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 70 g de beurre
  
- 1 dl d'eau
- 1 cc de vinaigre de pommes

#### Garniture:

- 2 petites pommes
- 100 g d'amandes moulues
- 1 cc de cannelle
- 1 œuf
- 5 cs de sucre
- 2 petites pommes

- 3 cs de gelée de coings

#### Mélanger.

Couper en petits morceaux, ajouter à la farine, sabler.

Ajouter et former une boule en pétrissant peu.

Mettre au frais 30 minutes puis abaisser, fonder un moule à charnière de 24 cm de diamètre en formant un bord de 4 cm de hauteur, piquer à la fourchette.

Peler et râper.

Mélanger le tout et répartir sur la pâte.

Peler, couper en deux, évider et poser sur la farce, face bombée tournée vers le haut.

Badigeonner.

Cuire 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.



Chères Paysannes vaudoises,  
Et bien. Si l'on m'avait dit qu'un jour, vous me proposeriez d'écrire dans les colonnes de votre Feuille de chou.

Une «feuille de chou», dans le jargon journalistique, c'est un «magazine de faible intérêt», termes peu flatteurs qui rappellent les expressions «bête comme chou», «être dans les choux.» Moi, j'aime bien les choux. Choux rouges, choux blancs, choux frisés, et même choux de Bruxelles (malgré toutes les mauvaises décisions prises là-bas pour l'agriculture européenne). La feuille de chou a en outre des vertus. Appliquée en compresse, elle est cicatrisante, calmante et tonifiante. Tout comme votre vénérable association.

Les Paysannes vaudoises, pour tout vous dire, font un peu partie de mon ADN. C'est ma tante «Toinon», Antoinette Gavillet de Peney-le-Jorat, qui en fut la présidente il y a vingt ans; elle qui a œuvré ensuite pour le service traiteur. Et quel plaisir de la retrouver en 2019 sous la grande tente «Terre vaudoise», près de l'arène de la Fête des Vignerons, pour savourer quotidiennement – comme un rituel cicatrisant, calmant et tonifiant – de sensationnels saucissons en croûte servis sur leur lit de lentilles.

En écrivant ces mots, j'ai également dans la bouche un goût de «merveilles», ces délicieux beignets que nous cuisinait «grand-maman Juliette», paysanne à Vulliens. Pour peu, j'entendrais la voix de «la Liseli», mon autre grand-mère, paysanne à Villars-sous-Yens, elle qui frappait tous les jours à notre porte, à 13 heures sonnantes, pour savoir quel coup de main elle pouvait encore donner, à la vigne, au potager, à 75 ans passés.

«Mes» paysannes vaudoises, c'est tout cela, un monde que je n'ai pas envie d'oublier... c'est aussi heureusement une nouvelle génération d'agricultrices! Non, pas des épouses de. Pas des ménagères de Marcellin ou Grange-Verney. Non. Des cheffes d'exploitations qui perpétuent l'esprit des paysannes qui, en 14-18, délaissées par leurs soldats de maris, avaient prouvé qu'elles étaient capables de s'en sortir toutes seules. L'esprit d'Augusta Gillibert-Randin et de toutes celles qui ont fondé votre association.

Aujourd'hui, les jeunes agricultrices ont définitivement tourné le dos à une époque où l'un des objectifs principaux de l'agriculture était d'avoir un fils; où si une femme souhaitait devenir paysanne, elle devait épouser un paysan; où beaucoup de filles d'agriculteurs, ne voulant revivre ce qu'avait vécu leur mère, quittaient leur ferme; une époque où la seule option pour exister vraiment en tant qu'agricultrice était de figurer sur le Calendrier des femmes paysannes; une époque presque révolue.

Presque révolue parce qu'aujourd'hui encore, en Suisse, seuls 7% des chefs d'exploitation sont des femmes (une statistique à revoir à la baisse, puisqu'il n'est pas rare qu'un paysan à la retraite – qui ne reçoit donc plus de paiements directs –, choisisse de «remettre le domaine» à son épouse, pour autant qu'elle soit plus jeune).

Presque révolue parce que cette faible représentation des femmes se retrouve dans les hautes sphères de l'agriculture. Parce que pendant des décennies, les écoles ont réservé le cursus agricole aux hommes, encourageant les femmes à suivre une «école ménagère», les excluant des tâches mécaniques, des décisions concernant l'élevage du bétail, les renvoyant au soin des «petits animaux», aux tâches domestiques, accessoires, non mécanisées, le dos courbé et les mains dans la terre.

Presque révolue parce qu'en 2023 encore, seul un tiers des femmes d'agriculteurs touchent un revenu: un salaire versé par le mari ou un partage des gains en tant que co-exploitante. Beaucoup ne sont pas propriétaires. Elles n'ont pas de statut reconnu, ne cotisent pas, vivent sans protection sociale. Ce sont des femmes «sans activité lucrative», des mères au foyer, des femmes de ménage, des bénévoles. Même après trente années de collaboration, à raison de soixante heures par semaine, une paysanne qui demande le divorce doit quitter la ferme, faire le deuil du lieu, repartir de zéro, sans formation reconnue, sans certificat de travail, avec les difficultés d'embauche due à l'âge. Comment trouver un appartement sans fiche de salaire? Comment toucher le chômage sans revenu? Pire, elles n'osent souvent pas demander leur dû pour ne pas morceler le futur domaine de leurs enfants, elles préfèrent renoncer à leurs droits...

La situation évolue heureusement, lentement mais sûrement. Ces derniers mois, j'ai eu à maintes reprises l'occasion de rencontrer de jeunes agricultrices, toutes solidaires, rayonnantes, enthousiastes, confiantes, pleines de rêves, de projets. Elles sont chaque année plus nombreuses dans les écoles d'agriculture.

Je leur souhaite à toutes une vie épanouie de paysanne. Elles sont nos «feuilles de chou», elles ont pour notre société malade des vertus cicatrisantes, calmantes et tonifiantes.

Blaise Hofmann  
Écrivain-vigneron, auteur d'*Estive* (2007), *Faire paysan* (2023),  
librettiste de la Fête des Vignerons en 2019.  
[www.blaisehofmann.com](http://www.blaisehofmann.com)



Le 8 juin dernier avait lieu la traditionnelle amicale des Paysannes vaudoises. Que d'émotions que de voir toutes ces femmes se réunir sous les signes de la bonne humeur et du partage. Si quelqu'un m'avait dit, il y a 5 ans, qu'en cette journée de juin 2023 je me retrouverais assise en compagnie de 760 autres femmes, vêtue du magnifique costume du dimanche de mon arrière-grand-mère, à regarder celles qui m'entouraient échanger et rire, je ne suis pas sûre que je l'aurais cru. Et pourtant, je me sens à ma place parmi vous toutes, femmes qui avez tant à m'apprendre, à nous apprendre.

J'entre aujourd'hui dans ma 23<sup>ème</sup> année, ce qui fait certainement de moi l'une des plus jeunes membres de l'Association des Paysannes Vaudoises. J'ai rejoint le groupe de St-Cierges & environs en automne dernier et j'ai eu l'occasion de rencontrer ses abeilles à travers les nombreux cours et activités qui nous ont été proposés. Par-dessus tout, j'ai eu la chance d'intégrer l'APV en cette année 2023 et ai ainsi pu participer à l'organisation de l'amicale qui s'est tenue à Chapelle. Que ce soit à travers la réalisation des décorations, l'organisation de l'apéro, la confection des bricelets ou encore le service lors de la journée de samedi, les Paysannes du groupe de St-Cierges & environs ont beaucoup œuvré pour cette belle fête.



Au cours de l'amicale, une fois le service de l'apéro terminé, c'est les yeux rieurs que j'ai pu observer les femmes de mon groupe s'asseoir gentiment à leur table, enveloppées de mille conversations, toutes plus joyeuses les unes que les autres. Chacune d'entre nous se servait de sa bouche pour parler, mais surtout de ses yeux pour observer et de ses oreilles pour écouter. En effet, en cette soirée du 8 juin dernier, le hangar de Chapelle avait réellement des airs de ruche! Chacune butinait à son rythme, s'accordant aux mouvements de ses congénères. Le bourdonnement qui en résultait aurait fait frémir n'importe quelle apicultrice. À travers ces mots, je grave à jamais dans ma mémoire, et peut-être dans la vôtre, le souvenir d'une ruche d'environ 800 abeilles réunies autour de discours, d'un délicieux repas et d'un spectacle sur mesure afin de renforcer les liens qui nous unissent.

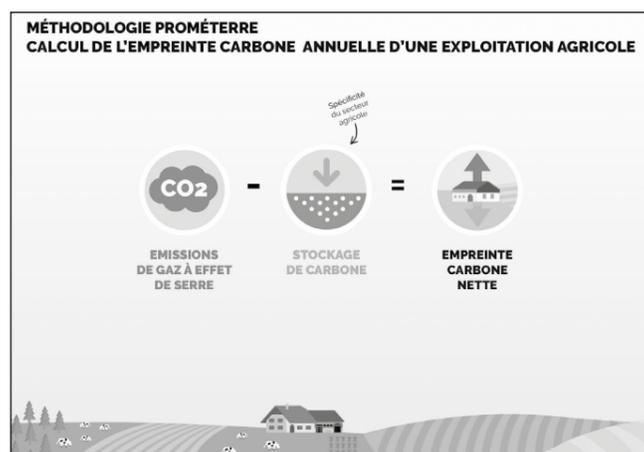
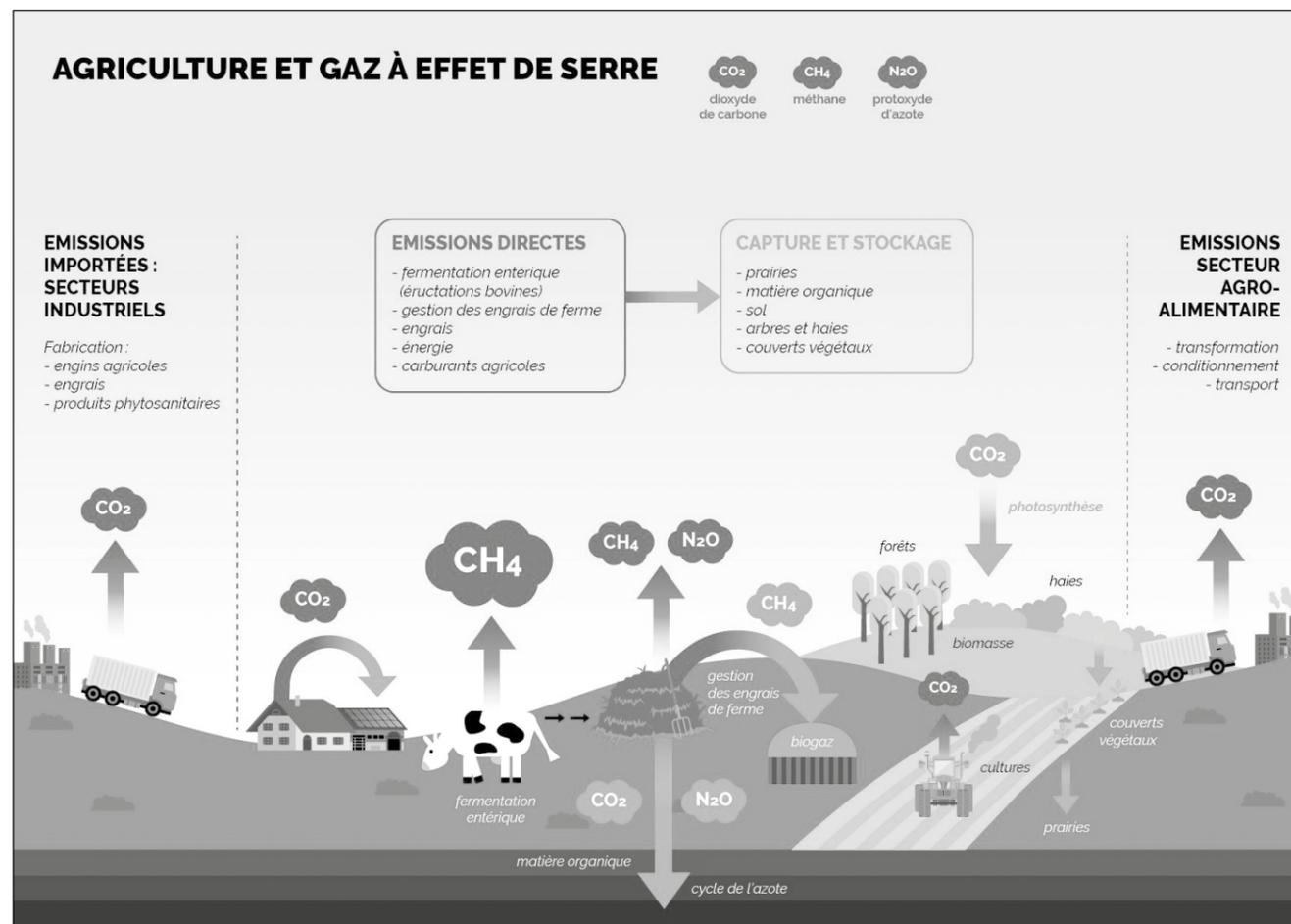
Pour reprendre les mots de Cécile Crisinel Favre, présidente du groupe de St-Cierges & environs, «la vocation de l'APV c'est d'être le soleil qui répand la lumière sur l'agriculture pour toute la communauté qui en est dépendante sans vraiment la connaître».

Si une abeille passe inaperçue lorsqu'elle vole seule, notre union nous rend puissantes et capables de beaucoup. Pour que notre essaim n'arrête jamais sa course, je vous dis à très vite, et vive les Paysannes vaudoises!

Margaux Krieg  
Membre du groupe de St-Cierges & environs depuis 2022

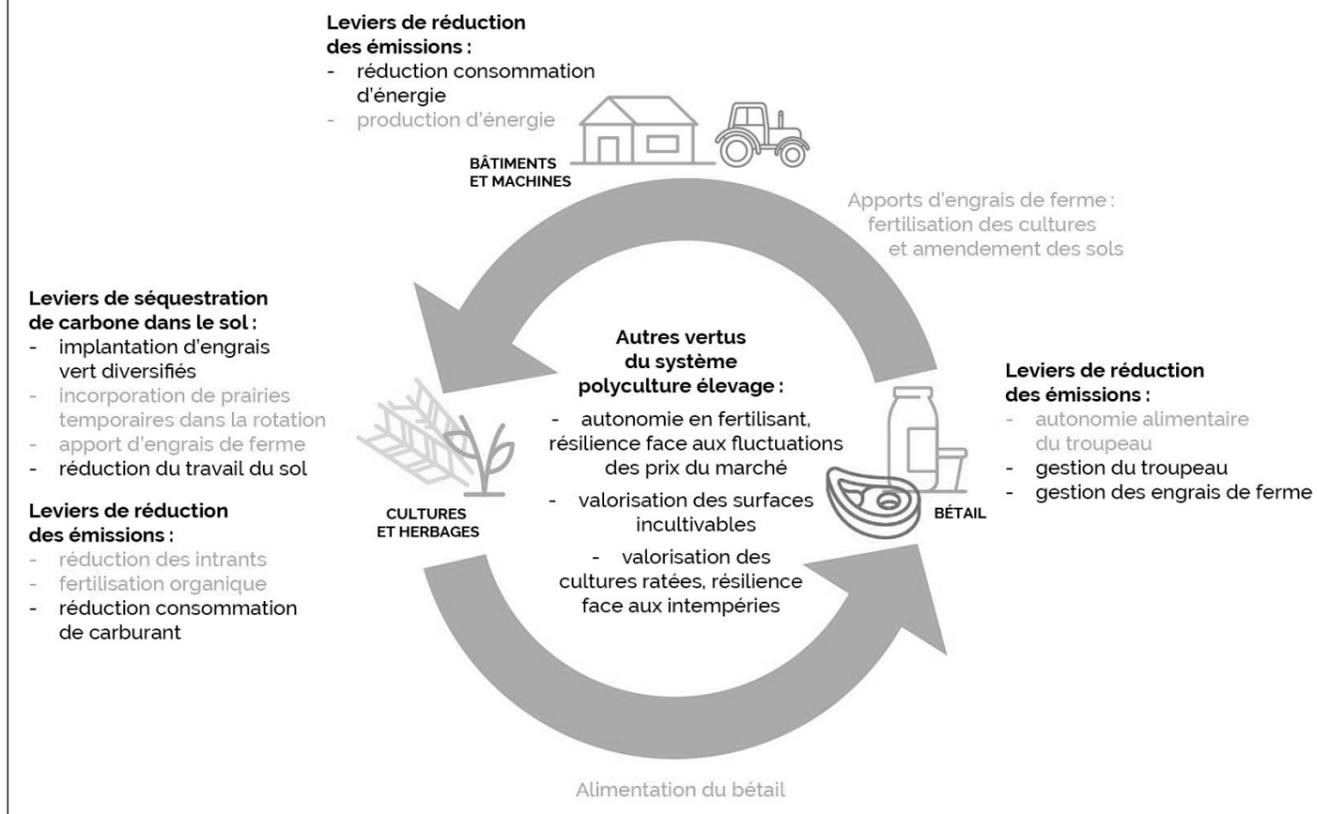
## Empreinte carbone dans l'agriculture vaudoise: Un grand pas dans la bonne direction.

Le gouvernement vaudois fait de la politique climatique une de ses priorités. Afin de préparer au mieux le plan climat vaudois dans l'agriculture, Prométerre a décidé de faire un état des lieux des Gaz à Effet de Serre GES, ceci afin de lutter contre les idées reçues. Une vingtaine de fermes pilotes, avec des systèmes d'exploitation divers, ont réalisé leur bilan carbone et les résultats sont très encourageants.



Ces graphiques nous démontrent que les émissions de gaz à effet de serre sont en deçà des moyennes européennes et mondiales. Pour établir l'empreinte carbone d'une entreprise agricole, on recense l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre GES et on quantifie la séquestration de carbone par les sols.

## QUELS LEVIERS CARBONE SUR LES FERMES ?

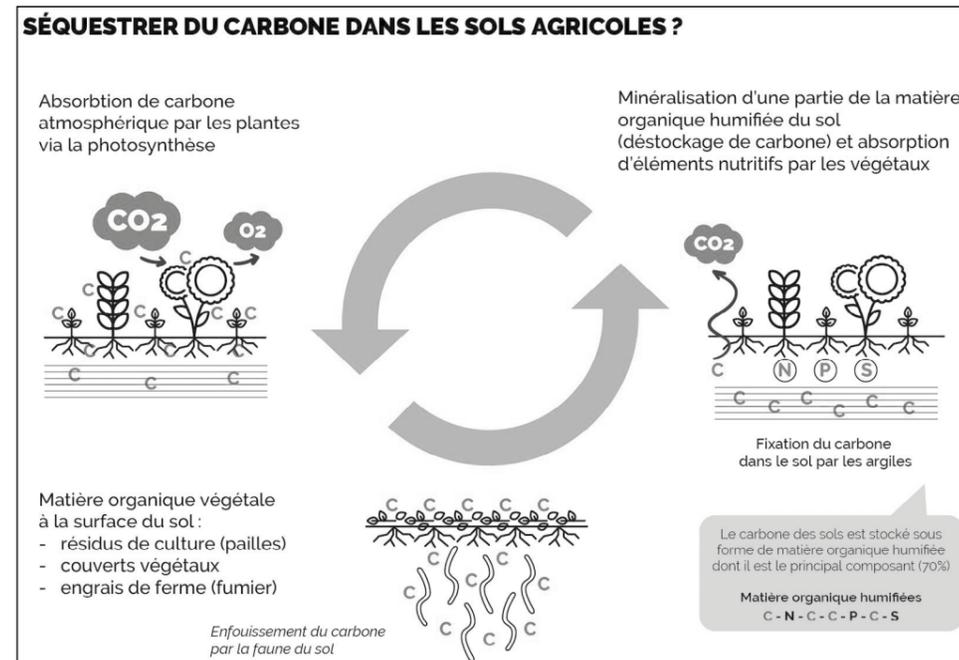


Cette étude a démontré que de nombreuses exploitations ont des productions basses en carbone et que certaines sont des puits de carbone. Cela veut dire qu'elles stockent plus de gaz à effet de serre qu'elles n'en émettent et cela est réjouissant ! Il n'y a pas de solution unique dans l'agriculture qui est complexe de par la diversité de ses cultures et de ses élevages, mais une multitude de leviers identifiés existent pour agir pour le climat.

De plus, l'optimisation de son empreinte carbone sur sa ferme va de pair avec une optimisation économique. En effet, réduire ses émissions permet de gagner en efficacité et de maîtriser ses charges. Pour les exploitations intéressées à mesurer leur empreinte carbone, elles peuvent utiliser le nouveau dispositif Agrolmpact.

Pour conclure, ces états des lieux GES démontrent le rôle positif de l'agriculture pour le climat et notons que tout ce qui est importé est plus impactant pour le climat que ce qui est produit sur place.

Sources :  
[www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch)  
[www.vd.ch/climat](http://www.vd.ch/climat)  
[www.agriculture-durable.ch](http://www.agriculture-durable.ch)





## 70 ans du groupe Pampigny-Apples-Sévery-Cottens

C'est avec une belle fréquentation publique que notre groupe a fêté ses 70 ans d'activité le 30 avril 2023. Mais en réalité, les 71 ans étaient déjà dépassés ! Covid oblige, nous avons un peu laissé passer le temps ! Il y a déjà plus de 71 ans que 46 dames de nos 4 villages se sont séparées du groupe de Bière pour fonder leur propre groupe. C'est le 20 janvier 1952 que le groupe Pampigny-Apples-Sévery-Cottens a vu le jour sous l'appellation : Association Agricole des Femmes Valdoises. Le 15 juin 1959, le nom a changé en Association des Paysannes Valdoises. Madame Hélène Meldem-Cochet a été présidente durant 25 ans. Passant de 46 membres en 1952 à 119 en 2002, nous sommes 88 membres aujourd'hui. À ce jour, nous n'avons plus de membres fondatrices parmi nous, mais sommes heureuses de pouvoir continuer sur leur chemin.



Pour suivre notre devise de solidarité, nous avons choisi d'aider l'association « Un enfant, un doudou ». Cet organisme caritatif a pour objectif d'apporter un peu de bonheur à des enfants défavorisés du monde entier en leur offrant des doudous en forme de poupées ou d'animaux. Nos abeilles tricoteuses ont réalisé environ huitante doudous proposés à la vente. L'argent récolté et les doudous restants ont été offerts à l'association.

Un grand merci à toutes nos membres qui se sont unies pour organiser cette journée en maintenant de forts liens d'amitié et en savourant le bonheur d'être ensemble. Nous souhaitons que les valeurs qui nous ont été transmises restent et perdurent, même si les temps changent !

Pour le groupe de Pampigny-Apples-Sévery-Cottens,  
Claudine et Laure, ancienne et nouvelle présidente

Après avoir réalisé de magnifiques expositions-ventes avec brunch pour nos 30, 40 et 50 ans ainsi que le brunch du 1<sup>er</sup> août pour nos 60 ans, nous avons voulu changer. Pour l'occasion, un marché artisanal avec repas et pâtisseries a ravi de nombreux visiteurs. Côté marché artisanal, nous avons accueilli 30 artisanes dont 10 membres du groupe APV. Le travail varié de toutes ces dames aux doigts de fée montre un bel avenir pour l'artisanat local. Pour le repas préparé par nos soins, nous avons accordé une priorité aux frites maison et aux grillades. Une centaine de kilos de frites fraîches ont été préparées les jours précédant notre fête. Des ateliers bricelets, farce à tartelettes, taillés aux greubons, tresses, pains et salées à la crème ont permis à nos membres de confectionner ensemble un magnifique buffet gâterie pour toute la journée. Le Jodlerclub Edelweiss, proche de nos valeurs du terroir, a assuré le côté musical.

# RACONTE-MOI TON GROUPE!

## GROUPE DE SAINT-PREX

Sa présidente : Maud Solliard

**Mon parcours au sein du groupe :** Suite à mon mariage avec mon agriculteur préféré, ce dernier m'a gentiment suggéré de me renseigner auprès du groupe de ma région pour "m'y faire des amies". Une fois un pied dans le groupe, j'ai commencé comme membre "à mi-temps", puis plus assidûment. Ensuite, on m'a demandé si j'étais intéressée à reprendre le poste de secrétaire... pourquoi pas... et me voilà finalement arrivée présidente. Une drôle de surprise pour moi qui suis, à la base, une citadine pure et dure.

**Quelques mots sur ton groupe :** Une très belle entente entre la nouvelle génération et les membres plus anciennes. Des rires, de l'amitié, de l'entraide et à chacune de nos rencontres, le plaisir de se retrouver.

**Une anecdote, un souvenir marquant :** Le plus marquant est à mon avis notre "Petit-déjeuner sur les Quais" qui a lieu tous les 2 ans en juillet. Cuisiner pour 600 personnes et préparer les tables en fonction de la météo. Un sacré défi !

**Mon groupe dans 10 ans, il sera comment ?** J'espère que la belle entente actuelle sera toujours présente et que plein de nouvelles aventures nous arriveront.

## GROUPE DE FIEZ ET ENVIRONS

Sa présidente : Anne Vidmer



**Mon parcours au sein du groupe :** Attirée par les nombreux cours proposés et par la vie associative en général, je suis devenue membre du groupe en 2008 et très vite, j'ai intégré le comité qui fonctionnait sans présidente. Je me suis rapidement rendu compte qu'il serait plus facile de nommer une responsable du groupe : j'endosse donc le rôle de présidente depuis 2010.

**Quelques mots sur ton groupe :** Notre groupe compte actuellement 61 membres âgées de 34 à 92 ans. Les exploitantes sont très minoritaires ! Chaque hiver, nous proposons une multitude de cours très variés et nous tenons un stand au marché de Noël de Grandson. J'ai la chance d'être soutenue par un comité extraordinaire, performant et très sympa. Nos rencontres sont toujours un réel moment de plaisir.

**Une anecdote, un souvenir marquant :** L'organisation de notre 60<sup>ème</sup> anniversaire restera un moment fort et émouvant. Outre les nombreuses séances de comité, la confection des lots pour la tombola, les ateliers mis en place pour coudre notre signe de ralliement, la préparation et le service du repas, c'est la prestation du chœur « Café-Café » avec à sa direction Pierre Huwiler, pour qui ce fut le dernier concert avant sa maladie, qui a fait le bonheur de nos membres et des 250 convives présents.

**Mon groupe dans 10 ans, il sera comment ?** J'en ferai encore partie ! Mais j'espère que d'ici là, de nombreuses jeunes membres nous auront rejointes et que nous aurons toujours à cœur de défendre l'agriculture, les produits locaux, l'amitié et la solidarité. J'espère aussi que certaines auront le courage de s'engager afin de dynamiser et faire vivre notre groupement.

## GROUPE DES MONTS DE LAVAUX

Sa présidente jusqu'en mai 2023 : Patricia Hauert



**Mon parcours au sein du groupe :** Je suis entrée dans le groupe en 2001. Rapidement on m'a demandé de venir au comité comme membre, puis comme secrétaire pendant 10 ans et ensuite j'ai pris la Présidence pendant 8 ans. J'ai eu beaucoup de plaisir avec l'aide de mon comité qui était au top. Mais cette fois je laisse ma place au bout de 20 ans et je profiterai depuis l'autre côté.

**Quelques mots sur ton groupe :** Notre groupe a été fondé en 1944, eh oui, cela fera 80 ans l'année prochaine. Quel beau parcours, toutes ces dames au long de ces années, agricultrices, viticultrices et bien sûr des dames de divers horizons qui amènent un dynamisme au sein de notre groupe. Nous sommes 48 membres, pas très grande entité, mais tout le monde se connaît bien et partage de bon moments d'amitié et de plaisir lors de nos cours, sorties et voyages.

**Une anecdote, un souvenir marquant :** À part notre liste de cours et de sorties toujours très appréciés, tous les 2 ans nous organisons un marché champêtre chez l'une de nos membres qui a un emplacement parfait et qui nous accueille avec plaisir. Nous organisons un marché de légumes, de pâtisseries maison et de quoi passer un bon moment convivial avec grillades et bien sûr de quoi se désaltérer par une de nos membres vigneronne. Mais annulé en 2020 cause Covid, heureusement en 2022 le retour avec beaucoup de plaisir. Puis de jolis voyages de 2 à 3 jours, tous les 5 ans. Ce qui fait partager beaucoup d'amitié et le maintien d'un groupe soudé.

**Mon groupe dans 10 ans, il sera comment ?** J'espère qu'il sera toujours aussi dynamique et que des jeunes membres viendront le renforcer peut-être d'une autre manière, mais le but étant de persévérer la continuité et garder cette amitié si précieuse avec ses abeilles.



## GROUPE DE VUFFLENS-LA-VILLE

**Sa présidente: Christiane Guichard Zünd**

**Mon parcours au sein du groupe:** Je suis entrée au sein du groupe de Vufflens-la-Ville en 2000, avec quelques amies; d'abord comme membre, puis au comité dès 2015 et présidente ad intérim depuis 2021. Institutrice de formation, mais venant d'une famille paysanne du district du Jura-Nord vaudois, je reste acquise à la cause des métiers de la terre.

**Quelques mots sur ton groupe:** Actuellement, notre groupe est composé de 31 membres venant principalement de Vufflens-la-Ville, Bussigny et Villars-Ste-Croix, mais aussi de membres éparses (Mex, Ecublens, la Sarraz, Dizy, Suchy et Cossonay). Le cours cantonal de cuisine est le plus fréquenté. Nous organisons aussi des visites sur l'histoire des localités de la région, un marché chaque dernier samedi du mois d'août, une sortie « marche et resto d'alpage » ou encore des sorties d'un jour en car.

**Une anecdote, un souvenir marquant:** La sortie de 3 jours dans le Piémont, en 2002, pour les 70 ans de la société, avec des visites de fermes biologiques et des dégustations restera longtemps dans nos mémoires. Le repas de l'automne dernier, à l'occasion des 90 ans, fut également très apprécié par nos membres.

**Mon groupe dans 10 ans, il sera comment?** Il n'est pas facile de se projeter dans dix ans! Il est vrai que notre groupe se situe dans l'ouest lausannois, que les nouvelles membres se font rares et que le renouvellement du comité n'est pas aisé. La dynamique est aussi différente selon l'âge moyen du groupe et si les membres ont une activité terrienne ou plutôt citadine. Même si notre groupe est petit, nous n'envisageons pas de fusion. Nous préférons un groupe soudé pour défendre les valeurs de la paysannerie, faire le lien entre la ville et la campagne, échanger, collaborer, avoir du plaisir à se rencontrer et vivre l'instant présent. Comme le dit notre hymne « Amitié et Patrie »: Savourons le bonheur d'être ensemble! Et...qui vivra verra!



## GROUPE DU MONT-SUR-LAUSANNE

**Sa présidente: Sandra Chabloz**

**Mon parcours au sein du groupe:** Je suis arrivée au sein du groupe en 1999, puis entrée au comité en 2010, en tant que secrétaire, avant d'en prendre la présidence en 2013.

**Quelques mots sur ton groupe:** À ce jour, notre ruche compte 54 Abeilles, un doux mélange campagne-ville qui rassemble toutes les générations, toujours partantes pour participer aux activités proposées par la société.

**Une anecdote, un souvenir marquant:** J'en ai tellement... La première, c'est cette belle amitié. C'est aussi les rencontres avec ces dames de Bottens, Bretigny et Froideville pour organiser la sortie de ski de fond, idem avec ces dames de Cugy pour l'organisation de l'AG 2020, qui a malheureusement dû être annulée. Mais celle qui m'a le plus marquée, c'est l'organisation pour Gymnastrada en 2011: la commune accueillait l'Afrique du Sud, avec 500 participants. Notre groupe préparait les petits-déjeuners, puis on nous a demandé d'organiser une soirée suisse et de faire quelques repas. Au final, nous avons préparé tous les repas pendant deux semaines, soit plus de 6000 repas servis. Nous avons passé deux semaines magiques!

**Mon groupe dans 10 ans, il sera comment?** Il aura 87 ans et pas une ride. Et il sera toujours actif, aussi pour défendre nos bons produits du terroir. J'imagine que le groupe sera toujours uni et les membres, bienveillantes les unes envers les autres. Et que d'autres dames nous rejoindront, même si les Abeilles issues du monde rural seront de moins en moins nombreuses, au profit des citadines.

## ...BÉNÉFICIER D'UNE PRESTATION MODERNE!

Les indemnités journalières pour maladie et accident ne permettent souvent pas à la fois de compenser la perte de revenu et payer les frais d'un dépannage. Cette situation vaut aussi bien pour la ou le responsable d'exploitation que sa ou son partenaire.

Sensibles à la problématique, le Canton de Vaud, la Loterie Romande, l'Association des Paysannes Vaudoises et Terremploi, filiale de Prométerre, unissent leurs forces depuis de nombreuses années pour combler la lacune.

En cas de maladie ou d'accident, la première étape consiste évidemment à se faire soigner. Lorsque la maladie ou l'accident se prolonge, l'indemnité journalière – ou perte de gain dans le langage courant – va jouer son rôle. Encore faut-il qu'elle ait été souscrite et qu'elle soit bien dimensionnée. La plupart d'entre elles sont conçues pour couvrir le revenu qui viendra indubitablement à manquer en raison d'un arrêt de travail, mais elles ne comprennent pas la couverture de frais liés au dépannage de la personne, exploitante ou conjointe. Les assurances proposées par la Fédération rurale vaudoise de mutualité et d'assurances sociales (FRV) dans le cadre de son partenariat avec le Groupe Mutuel le prévoient, pour les hommes comme pour les femmes.

Avoir une couverture d'assurance c'est bien, pouvoir profiter d'un réseau de dépannage, c'est encore mieux! Terremploi met à disposition des familles paysannes un service de dépannage et des aides rurales dont la mission est de venir les suppléer tant que dure l'arrêt de travail.

Entre la juste couverture d'assurance et la mise à disposition d'un réseau de personnel qualifié prêt à rendre service, le dépannage agricole et familial est bien en place pour les familles des métiers de la terre vaudoise. Il leur est d'ailleurs aussi possible d'en profiter en dehors des cas de rigueur, par exemple lors de vacances, mais cette fois-ci au coût usuel non subventionné. Ainsi outillée, l'agriculture vaudoise peut faire face et éviter que l'entreprise et la famille ne soient arrêtées. Le dépannage, une garantie de poursuites des activités agricoles et familiales... qu'on se le dise!

### Et où s'adresser ?

**Pour le remplacement de la personne à la tête de l'exploitation ou y œuvrant:** le service de dépannage de Terremploi est à disposition au 021 614 24 23.

**Pour le remplacement ou l'aide dans les tâches ménagères courantes,** le canton a été organisé en différentes régions: Alexandra Aeberhard (026 675 34 23, 079 345 51 65, alexandra.aeberhard1@bluewin.ch) pour les districts du Jura-Nord vaudois, Broye-Vully et Gros-de-Vaud; Anne-Cécile Uldry (021 907 60 33, 079 794 87 39, anne.cecile.uldry@bluewin.ch) pour les districts d'Aigle, Riviera-Pays d'Enhaut, Lavaux-Oron, Lausanne, Ouest lausannois, Morges et Nyon.

**À l'inverse, vous souhaitez vous mettre au service du dépannage agricole vaudois:** vous êtes jeune et vous souhaitez compléter votre formation, ou alors vous avez de l'expérience et souhaitez diversifier vos activités?

Quel que soit le secteur de production dans lequel vous œuvrez, quelle que soit la région dans laquelle vous vivez, venez rejoindre l'aventure: nous complétons en ce moment notre équipe de dépannage, en postes permanents et occasionnels (H/F, 50-100%)! Terremploi vous renseigne au 021 966 99 99.

## AU-PAIR BERNE

L'Association bernoise des femmes rurales (VBI) propose dans le canton de Berne une année au pair pour les jeunes de Suisse romande. Cette offre variée et intéressante permet aux jeunes d'apprendre la langue au quotidien, là où on la parle. Ils vivent et travaillent pendant 4 jours dans des familles d'accueil reconnues et apprennent à connaître une autre région et une autre mentalité en vivant ensemble. De plus, ils renforcent leur autonomie et leur responsabilité personnelle. Une fois par semaine, ils suivent des cours à l'Inforama. Outre la matière principale qu'est l'allemand, ils reçoivent un enseignement de base en alimentation, en thèmes de formation de la personnalité, garde d'enfants et en économie familiale.

**Au-pair Berne « Plus » signifie:**

- Familles d'accueil reconnues, visitées et soutenues par l'organisation responsable
- Diversité des familles d'accueil
- 32 jours de cours avec accent sur l'allemand, possibilité de passer le TELC
- Enseignement dans l'institution de formation reconnue [www.inforama.ch](http://www.inforama.ch)
- L'organisation responsable n'a pas de but lucratif, les coûts de l'année au pair comprennent les frais de scolarité et d'administration

## COURS FORMATION CONTINUE EN ÉCONOMIE FAMILIALE (APV) 2023-2024, proposés par Yaël Dumauthioz

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
<b>Cours pour comité APV Recettes autour de la viande hachée</b>	Recettes autour de la viande hachée ; farcis, boulettes, kefta ou one-pot. Plein de nouvelles idées pour mettre en valeur la viande hachée.	<b>Nathalie Blanc</b>	1 jour	9 ou 16 octobre à Moudon 11 octobre à Sergey
<b>Cuisine Tex-Mex, saison 2</b>	Vous avez aimé la cuisine Tex/Mex de la saison 1, vous allez adorer la suite... ! Mélange de cuisine texane et mexicaine, vous découvrirez d'autres recettes typiques de cette cuisine emblématique.	<b>Calina Shevlin</b>	1 jour	1 <sup>er</sup> et 3 novembre Sergey
<b>Cuisine italienne, une région après l'autre. Piémont, Ligurie et Val d'Aoste.</b>	Découvrir les recettes et produits locaux de nos voisins italiens. Préparer des recettes originales et encore peu connues de ce pays si riche en matière de gastronomie.	<b>Claudine Amaron</b>	1 jour	13 ou 17 novembre à Lucens 15 novembre à Sergey
<b>Atelier « Biscuits de Noël »</b>	Pour gâter vos amis, vos voisins, vos proches ou la maîtresse d'école en fin d'année. Nathalie Blanc vous propose toutes sortes de petits biscuits originaux tirés de recettes des quatre coins du monde.	<b>Nathalie Blanc</b>	1 jour	29.11 et 01.12 Sergey et Moudon
<b>Tourtes et pâtisseries</b>	Gâteaux d'anniversaire et pâtisseries pour les grandes occasions, avec les trucs et astuces d'une pâtissière chevronnée.	<b>Fanny Probst, « Les Bocaux de Fanny »</b>	1 jour	10 et 12 janvier Sergey
<b>Spécialités régionales, le tour des cantons</b>	Nous vous proposons de voyager à travers notre pays en découvrant les recettes des cantons du Nord de la Suisse, de Bâle jusqu'à Schaffhouse.	<b>Nathalie Blanc</b>	1 jour	24 et 26 janvier Sergey et Moudon
<b>Plats à emporter partout</b>	Préparer ses repas à l'avance et confectionner des plats faciles à emporter partout. Recettes originales de Laura Rod.	<b>Fabienne Delay</b>	1 jour	21 et 26 février Sergey et Moudon
<b>Buffet pour apéritifs dinatoires</b>	Confectionner des pièces uniques (verrines, mignardises, ...) et régaler vos convives avec les yeux et les papilles.	<b>Yaël Dumauthioz, Proconseil + intervenante pro</b>	1 jour	6 mars à Sergey
<b>Apprendre à manœuvrer avec des gros véhicules</b>	Vous voulez apprendre à reculer une remorque ou un van avec votre voiture ? Vous rêvez de vous familiariser avec les tracteurs et les gros véhicules ? Ce cours s'adresse autant aux débutantes qu'à celles qui ont de l'expérience.	<b>David Goy</b>	½ jour	20 ou 22 mars Vufflens-la-Ville
<b>Conserves et boissons lacto-fermentées</b>	La lacto-fermentation offre de nombreux bienfaits à notre organisme. Recettes traditionnelles et originales.	<b>Claudine Amaron</b>	1 jour	27 mars Moudon
<b>Cuisiner les abats et bas morceaux</b>	Des recettes savoureuses pour redécouvrir les abats (foie, ris, etc.) et les morceaux moins nobles du bœuf et du porc.	<b>Laura Rod</b>	1 jour	26 et 29 avril Sergey et Moudon
<b>Pâtes levée sucrées et salées</b>	Rafraîchir ses connaissances ou apprendre de nouvelles techniques pour des pâtes levées fines et bien aérées.	<b>Nathalie Blanc</b>	1 jour	15 et 17 mai Moudon et Pays d'Enhaut

<b>Balade didactique au fil des surfaces de promotion de la biodiversité</b>	Balade d'environ 4 km à la découverte de différents types de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB). Rôles des SPB. Reconnaissance de plantes indicatrices de qualité écologique (prairies et haies). Importance de la mise en réseau des SPB. Observation des oiseaux des haies.	<b>Anne-Cl. Jacquat, Proconseil</b>	½ jour	22 mai Région Pied du Jura
<b>Cuisine conviviale pour messieurs</b>	Messieurs, vous aimez cuisiner et vous avez envie d'élargir vos connaissances culinaires en concoctant des plats faciles et savoureux ? Cours sur deux soirées pour pratiquer et déguster de délicieuses recettes sur le thème de la cuisine du terroir et des vins vaudois (pas de prérequis nécessaire).	<b>Yaël Dumauthioz, Proconseil</b>	2 soirs	Hiver 2023-2024 Sergey, Apples ou Morges

## Cours vente et communication

Cours	Contenu et objectifs	Intervenant.e.s	Durée	Date et lieu
<b>Facebook, Insta : bonnes pratiques et nouveautés</b>	<i>Cours pour les personnes qui ont déjà de l'expérience.</i> <i>Partie théorique sur l'environnement digital de l'entreprise, courte réflexion sur ce que je veux communiquer et les valeurs que je souhaite transmettre.</i>	<b>Jawad Reddani, Proconseil</b> « Debout sur la table », agence de marketing	1 jour	Date et lieu sur <a href="http://www.prometerre.ch">www.prometerre.ch</a>
<b>Améliorer mon site internet.</b> Basé sur Wordpress	Décrire son environnement digital, réflexion sur les valeurs à communiquer et à transmettre. Réalisation et développement de son site via Wordpress, bien référencer son site et introduction e-commerce. Témoignage de Claude-Pascal Thuillard, domaine Frémerin. Expériences et implication pour le montage et le suivi.	<b>Jawad Reddani, Proconseil</b> Maik Mangione	1 jour	Date et lieu sur <a href="http://www.prometerre.ch">www.prometerre.ch</a>
<b>Bien achalander et gérer son magasin</b>	Systèmes d'encaissement, notions de TVA, rentabilité, données à récolter pour un pilotage efficace. Comment placer ses produits et développer son offre.	<b>Geneviève Favre, Proconseil</b> M. Métrailler	1 jour	Date et lieu sur <a href="http://www.prometerre.ch">www.prometerre.ch</a>
<b>Agri-oenotourisme, opportunités et contraintes en zone agricole</b>	Que peut-on faire en zone agricole/village ? Où doit-on s'enregistrer et à partir de quand a-t-on besoin d'une licence ? Mesures d'hygiène. Développement possible des activités et de l'offre, fixation des prix, etc.	<b>Geneviève Favre, Proconseil</b> M. Hollenweger, M <sup>me</sup> Alves	1 jour	Début février <a href="http://www.prometerre.ch">www.prometerre.ch</a>
<b>Autres cours en préparation :</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réseaux sociaux, cours pour débutants</li> <li>• Devenir un bon vendeur, parler mieux pour vendre plus !</li> </ul>				

Pour les informations concernant les lieux, les dates, ainsi que les prix et les intervenants, veuillez consulter le site internet [www.prometerre.ch/formations](http://www.prometerre.ch/formations)

# AGENDA

23 février 2024

Balade hivernale à Denens

14 mars 2024

Assemblée des déléguées à Granges-près-Marnand

06 juin 2024

Amicale à Aigle

# ANNONCES

**À vendre:** costume vaudois complet semaine, taille 42, Tablier ligné bleu Fr. 200.—. Si désiré, 1 paire de chaussures et chaussettes, Taille 38 Fr. 50.—  
Nicole Dufour - 079 520 68 81.

**À vendre:** costume vaudois du dimanche, taille 52, avec gants crochetés, coiffe et petit panier.  
Sylviane Porret - 079 382 29 87.

**À vendre:** robe de semaine, petite taille (S)  
Fr. 100.— (à disputer) - Madame Villard - 079 383 79 91.

## Association des Paysannes Vaudoises

### BRISOLÉE AVEC ANIMATIONS

Le samedi 11 novembre 2023

Dès 11 heures

Grande salle – Arnex-sur-Orbe



Prix : Adulte : fr. 30.—  
Enfant jusqu'à 12 ans : fr. 15.—

Renseignements: Georgette Monnier : 077 455 88 47



**Le 8 octobre 2023**

**à la grande salle de l'Isle  
de 9h à 17h**

**expo, boutique, repas, tombola**

Date à retenir

## Balade Hivernale

GROUPE APV DENENS ET ENVIRONS

Vendredi 23 février 2024

dès 8h30

Café Tresse | Balades | Apéro | Fondue Fromage | Dessert |

**SALLE POLYVALENTE DE TOLOCHENAZ**

Chemin des Plantées 1, 1131 Tolochenaz

### 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