

LA FEUILLE DE Chou

ASSOCIATION DES PAYSANNES VAUDOISES - N°85 MARS 2026

AMICALE – 11 JUIN 2026 – Blonay

Rendez-vous le 11 juin 2026 à **Blonay** pour l'AMICALE ! Celle-ci se déroulera sur la place de fête de la journée des communes vaudoises (JCV).

Une Amicale riche en émotions et en symboles

Cette édition marque un tournant important pour l'APV. Notre Présidente actuelle terminera son mandat lors de l'Assemblée des déléguées à Vufflens-la-Ville. Venez la remercier et la célébrer pour toutes ces années d'engagement, de passion et de dévouement au service de l'APV. Ce sera aussi l'occasion de découvrir et soutenir notre nouvelle Présidente, qui vivra à vos côtés sa toute première Amicale.



Voici le programme que votre comité cantonal vous a concocté:

14h00 – 15h30

Accueil (tonnelle tenue par l'APV)

15h30 – 16h30

Partie officielle

16h30 – 17h45

Apéritif servi par l'APV des Hauts-de-Vevey

18h00 – 18h30

1^{ère} partie du spectacle de « Miss Helvetia »

18h30 – 21h00

Repas

21h00 – 21h50

2^{ème} partie du spectacle de « Miss Helvetia »



Röschtigrabe Miss Helvetia & Band

Faut-il réinventer la musique folklorique? Pas forcément. Mais quand c'est fait avec autant de plaisir, de liberté et de respect que chez Miss Helvetia, on ne peut que tendre l'oreille... et sourire.

Entre tradition figée et folklore survitaminé à coups de beats électroniques, Miss Helvetia trace une troisième voie. Depuis son Oberland bernois, Barbara Klossner jette des ponts entre les extrêmes et fait vibrer la musique populaire suisse avec une énergie communicative, une joie et un profond amour des racines.

Mousse de volaille au poivre vert
Salade verte

Emincé de porc aux champignons de Paris
Pomme mousseline, légumes frais

Verrine de mousse passion chocolat

Expresso La Semeuse ou Infusion

Réservez votre place auprès de votre **RESPONSABLE DE GROUPE JUSQU'AU 1^{er} MAI 2026**



Le jeudi 3 avril 2014, lors de l'assemblée à Cudrefin, j'ai fait mes premiers pas dans le comité cantonal. Passionnée autant par la cuisine que par la promotion de nos produits et la défense professionnelle de notre agriculture, j'y ai vite trouvé ma place.

Au fil des années, j'ai pu prendre conscience et mesurer, la force dégagée par vous toutes, femmes engagées et cette belle énergie qui n'a jamais cessé de me nourrir. J'y ai vécu une véritable aventure humaine et collective.

Ensemble, nous avons relevé des défis, célébré des réussites et construit des liens forts, sincères et qui durent.

Durant ces 6 dernières années, j'ai pu sillonner le canton, et j'ai pu apprécier toute la richesse de notre association, de votre engagement, paysannes et femmes de nos campagnes ! Grâce à votre implication, votre dynamisme et vos idées, vous portez plein de projets au service de la communauté et du monde agricole.

Le 26 mars 2026, je transmets la présidence de l'APV sereinement. Je sais que l'association continuera à briller et rayonner grâce à vous toutes, passionnées et solidaires. Je vous souhaite de poursuivre cette belle aventure d'entraide, de partage, de valorisation de notre savoir-faire et de nos traditions, et ce, toujours avec autant de passion et d'enthousiasme.

MERCI du fond du cœur pour tout ce que nous avons vécu ensemble et que vive l'APV

« Individuellement nous sommes une goutte. Ensemble nous sommes un océan. » Ryunosuke Satoro

Mireille Ducret, membre comité cantonal de 2014 à 2020 puis de 2020 à 2026, présidente

RECETTE DE SAISON *Clafoutis crémeux rhubarbe et avoine*

Pour 4 personnes | Temps de préparation 20 minutes | Temps de cuisson 30 minutes | Difficulté facile

Ingrédients :

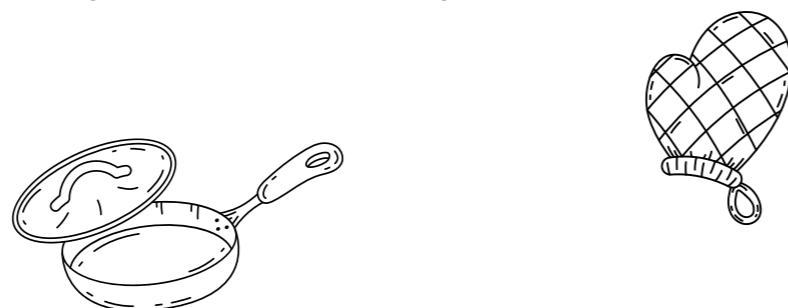
- 400g rhubarbe
- 40g flocons avoine grossiers
- 2 œufs
- 60g sucre
- 40g farine complète
- 0.5dl lait
- 0.5dl crème
- Sucre glace

Pâte :

- Travailler les œufs et le sucre, jusqu'à obtenir une masse claire et mousseuse.
- Incorporer délicatement la farine puis le lait et la crème, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Verser la pâte dans le moule afin de recouvrir la rhubarbe.

Cuisson :

- Cuire au milieu du four préchauffé à 180 °C env. 30 minutes.
- Selon les goûts, saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.



Préparation :

- Découper la rhubarbe, éventuellement pelée, en tronçons de 1cm.
- Déposer dans un plat à gratin beurré.
- Dans une grande poêle, roussir les flocons jusqu'à légère coloration.
- Mélanger à la rhubarbe.

Chères membres de l'APV,

En ce début d'année 2026 nous dégustons et utilisons régulièrement les magnifiques produits cachés dans le calendrier de l'Avent des 7 Terres Paysannes. Ce fût une belle découverte tout au long du mois de décembre pour chaque case ouverte. Tout est excellence, bien sûr les produits mais aussi l'emballage qui est innovant et savamment illustré. Cela montre que le travail en commun, que je considère comme essentiel, peut mener loin. 7 cantons, 7 régions mais une seule envie, faire rayonner de bons et beaux produits régionaux dans toute la Romandie. J'imagine que cela n'a pas été simple à réaliser, mais vous y êtes arrivées avec panache. Nous nous réjouissons d'être en décembre 2026. **Félicitations.**

J'ai été invité en 2024 dans une Assemblée Générale d'un groupe des Paysannes de ma région, j'ai été surpris du nombre d'activités différentes proposées et de la participation active des membres. Cela montre le dynamisme de votre Association. Beaucoup de groupes agricoles peuvent en prendre exemple.

Vous alliez traditions et modernité. Lorsque vous portez le costume vaudois, vous êtes la fierté de notre beau canton. On peut compter sur vous pour un coup de main au village ou lors de manifestations. Vous êtes les ambassadrices des produits issus de l'agriculture ou du jardin par vos recettes succulentes, variées et simples à préparer.

Pour tout ce que vous faites, Chères Abeilles, je vous remercie sincèrement.

Mireille, ton mandat de présidente de l'APV touche à sa fin. Au sein du comité de Prométerre tu participes activement aux discussions, tes interventions toujours réfléchies remettent souvent l'église au milieu du village lors de débats qui partent parfois dans tous les sens. L'énergie que tu as, que tu transmets est contagieuse et c'est un grand plaisir de travailler avec toi.



Personnellement tu m'as apporté beaucoup par ton soutien, ton écoute et nos discussions. C'est un peu grâce à toi si je suis à ce poste de président.

Chère Mireille, merci pour la belle personne que tu es, ce que tu as amené dans les associations où tu t'es impliquée et je te souhaite bien du plaisir en famille pour des moments plus calmes. Beaucoup de projets trottent dans ton esprit, grâce à ces derniers, les Paysannes vont te revoir souvent.

Je souhaite un bon début de mandat ainsi que la bienvenue ce printemps à la future représentante de l'APV au sein du comité de Prométerre. Nous nous réjouissons de travailler ensemble.

Je vous remercie de me laisser écrire cet éditto et je souhaite plein succès aux Paysannes Vaudoises pour la suite de vos activités.

Christophe Longchamp,
président de Prométerre

Le Mercosur: c'est quoi, ou qui?

Mercosur signifie le marché commun du Sud. Il a été créé en 1991 par 4 pays, soit l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay. La Bolivie, le Chili, la Colombie, le Pérou et l'Equateur les ont rejoints par la suite.

L'objectif principal est de créer un marché commun pour la libre circulation des biens, des services et des facteurs de production. Ces pays visent une politique commune vis-à-vis des pays tiers.

Ces pays regroupent une grande partie du PIB et de la population d'Amérique du Sud.

Un peu de politique

Les pays de l'AELE et du Mercosur ont négocié un accord de libre-échange le 2 juillet 2025 après 8 ans de négociations. L'accord a été signé le 16 septembre 2025.

L'accord entre les pays de l'AELE (Suisse, Norvège, Liechtenstein et Islande) avec le Mercosur (Brésil, Argentine, Uruguay et Paraguay) aurait une importance économique majeure pour la Suisse. Afin de garantir la croissance et la prospérité, l'accès à d'autres marchés est très important pour nos entreprises et donc pour les emplois suisses. Le Mercosur est, avec ses 270 millions de résidents, un marché cible important avec un grand potentiel de croissance pour l'économie suisse d'exportation.

En 2024, les exportations de marchandises suisses vers les pays du Mercosur se sont élevées à plus de 4 milliards de francs suisses, soit une hausse de 32 % par rapport à 2014 et des marchandises importées d'une valeur de 762 millions de francs suisses (sans or).

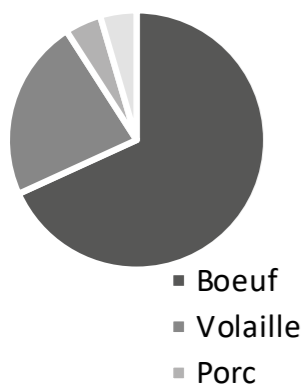
L'accord exonérerait environ 96% des exportations suisses de droits de douane vers les pays du Mercosur. Ce dernier devrait permettre aux entreprises suisses (pharma, chimie, horlogerie, haute technologie et machines, agro-alimentaire, etc.) d'économiser 155 millions de francs suisses par an.

En contrepartie, La Suisse accorde au Mercosur une exemption de droits de douane dans le cadre de ses contingents OMC pour la viande, les produits laitiers (lait et beurre), les fruits et les légumes. En outre, le Mercosur bénéficie de contingents tarifaires bilatéraux pour des produits tels que la viande de bœuf, de volaille, de mouton et d'agneau et de porc, les huiles alimentaires, certains fruits et légumes, le miel (2'000 tonnes), les céréales fourragères et le blé destiné à l'alimentation humaine ainsi que 50'000hl de vin rouge.

La Suisse a accordé au Mercosur un total de 25 contingents bilatéraux dont 14 sont exempts de droits de douane. La plupart des contingents sont de taille réduite (< 2% de la consommation totale) ou d'une taille inférieure ou égale aux importations actuelles. D'après les politiciens, ils sont donc gérables pour l'agriculture suisse. L'accord comprend également un chapitre global sur le commerce et le développement durable, ainsi qu'un accord supplémentaire avec des engagements pour protéger les forêts et la biodiversité, ainsi que l'agriculture durable.

La signature de l'accord est une étape formelle. Une fois signé par toutes les parties, l'accord devra encore passer par le Parlement et éventuellement par un vote populaire en cas de référendum.

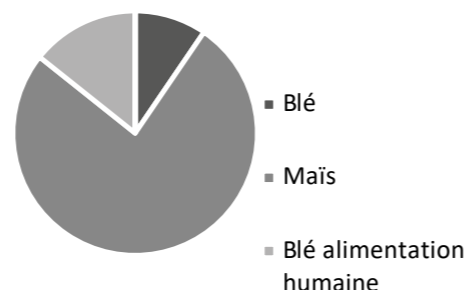
Viande (tonnes)



Huile (tonnes)



Céréales fourragères (tonnes)



Chères abeilles,

Par cet article nous avons souhaité mettre en lumière les aspects très complexes de ces accords de libre-échange afin de vous rendre attentives lors de vos achats.

Ne courbons pas devant cette concurrence déloyale.

Réagissons par nos actes quotidiens, par nos achats en bonne intelligence, respectueux, cohérents - pour notre santé, pour notre planète et pour faire vivre notre PAYS.

PAYSannes, PAYSans, Citoyennes, Citoyens de ce PAYS, toutes et tous ensemble, passons le message autour de nous, c'est essentiel !

Point de vue de la commission des exploitantes

Ces accords suscitent beaucoup d'inquiétude. Dans les pays du Mercosur, les coûts de production sont plus faibles, notamment en raison des salaires moins élevés et des normes agricoles moins strictes. Les produits importés, tels que la viande bovine, peuvent être vendus à des prix inférieurs, ce qui fragilise la compétitivité des agriculteurs suisses. De plus, les produits importés sont souvent des morceaux nobles (filet de bœuf).

De surcroît, les normes sanitaires, environnementales et de bien-être animal diffèrent fortement entre la Suisse et les pays du Mercosur. Nous sommes soumis à des règles plus strictes, notamment concernant l'utilisation des pesticides ou la traçabilité des produits.

Par ailleurs, ces accords soulèvent des questions environnementales. La production agricole dans les pays du Mercosur est souvent associée à la déforestation afin de développer l'élevage et la culture de soja. Chez nous, il y a beaucoup de normes mises en place pour protéger l'environnement, mais, pour les produits importés, cela semble avoir peu d'importance... ???

Enfin, nous craignons une industrialisation accrue de l'agriculture au détriment de notre modèle agricole qui est fondé sur la production locale et de qualité.

Il faut également tenir compte de l'empreinte carbone. En effet, les importations de produits agricoles, tels que la viande bovine, le soja, et le sucre provoqueraient une augmentation des émissions de gaz à effet de serre. Cela va à l'encontre de ce qui nous est demandé.

Merci aux trois groupes du Pays-d'Enhaut pour votre organisation, repas et balades. Tout était parfait. Et même si le soleil nous a un peu oubliées, il était dans nos cœurs.



APV VALEYRES-SOUS-URSINS



En septembre dernier, quelques membres et les anciennes présidentes de notre groupe APV ont eu la joie et l'honneur de fêter le centième anniversaire de notre doyenne de la ruche et membre fondatrice, M^{me} Simone Pidoux.

Pour Simone Pidoux, une belle histoire a commencé le 4 novembre 1957 avec la fondation, en compagnie de quelques amies paysannes, de notre groupe APV de Valeyres-sous-Ursins.

Après un vote sérieux et consciencieux, à bulletins secrets, comme nos maris..., (dixit le procès-verbal), le 51^{ème} groupement de l'Association agricole des femmes vaudoises de Valeyres-sous-Ursins et environs était né.

Près de 70 ans se sont passés et nous avons encore l'immense joie de côtoyer Simone parmi nos membres.

Que de chemins parcourus en sa compagnie, que ce soit lors de nos assemblées, nos sorties, nos différentes manifestations ou lors des cours.

Combien de petits points cousus sur nos costumes vaudois qu'elle savait si bien adapter à nos différentes morphologies, combien de cours de couture suivis par nos membres pour confectionner vêtements ou autres objets. Son savoir-faire et son sens du détail ont laissé une empreinte indélébile dans nos cœurs.

Notre abeille a traversé un siècle d'histoire, vu le monde changer, tout en restant fidèle aux valeurs de notre association, l'entente, l'entraide, le soutien, la bienveillance et l'amitié. Son parcours est une source d'inspiration pour nous toutes.

Nous formons et lui adressons nos meilleurs vœux de santé et lui souhaitons de beaux et nombreux moments de bonheur avec sa famille ou dans son jardin qu'elle aime fleurir.

Et comme l'a dit notre présidente, il reste encore un cours à agender, « secrets de longévité ».



Un grand merci au groupe APV de Forel-Savigny pour l'accueil chaleureux, l'organisation impeccable et le délicieux repas qui nous ont permis de partager un magnifique moment lors de l'assemblée des cheffes de groupe 2025.



LES ABEILLES CORÇALLINES ONT FÊTÉ LEUR 60^E ANNIVERSAIRE !

Tout a commencé autour d'une table, dans la cave de Corcelles à Payerne. Un brainstorming est lancé pour trouver une idée quelque peu originale pour fêter notre 60^e anniversaire. Le comité souhaitait éviter de répéter le brunch organisé dix ans plus tôt. C'est alors qu'une dame lança : « Et un repas de la Saint-Martin ?! ». L'idée séduit et le comité l'adopta.

Un comité ad hoc fut constitué dès notre assemblée générale 2024. Cinq dames motivées, aux qualités et compétences complémentaires, se sont engagées avec enthousiasme. Leur mission : organiser un souper de la Saint-Martin ouvert au public, accompagné d'une animation musicale.

Pour le repas, nous avons fait confiance à notre traiteur Alain Fischer, qui a collaboré avec notre boucher du village, Blaise Pernet. Ces derniers ont concocté les cinq plats du menu en mettant à l'honneur des produits locaux et jurassiens. De leur côté, nos Abeilles ont confectionné le totché servi à l'apéritif et le café gourmand, apportant leur savoir-faire et leur énergie à la réussite de la soirée.

Le groupe régional Storia a rythmé la soirée et a su créer une ambiance chaleureuse et festive du début à la fin.

Afin de soutenir le financement de l'événement, nous avons également proposé des brunch boxes composées de produits locaux et régionaux. Pas moins de 262 boîtes ont été préparées puis livrées par nos membres un dimanche matin d'octobre.

L'organisation de cet anniversaire a nécessité près de vingt séances de comité, parfois si intenses en réflexion que la taille des assiettes ou le placement des convives ont failli devenir des sujets hautement stratégiques. Comme quoi, même les détails les plus improbables peuvent devenir passionnants quand l'ambiance est au rendez-vous.

L'investissement des membres, que ce soit lors des ateliers de décorations, en cuisine ou le soir même de la manifestation, ainsi que les sourires des participants, ont largement récompensé tous ces efforts.

Au vu de l'enthousiasme du public et de l'implication remarquable des bénévoles, cette fête peut être considérée comme un véritable succès, renforçant l'esprit associatif et la convivialité qui font la richesse de notre association.



Service Rural d'Entraide (SRE)
 En 1966 Madame Marie Destraz, présidente cantonale de l'APV, avait souhaité qu'un mouvement de solidarité analogue au dépannage agricole se manifeste dans le canton. C'est ainsi qu'a démarré officiellement le SRE.
 Spontanément l'APV a mis un fond à disposition. Le comité de la FRV a également soutenu le projet en apportant une participation aux frais de dépannage des familles affiliées.
 Le but du SRE était donc d'apporter de l'aide dans les familles rurales en cas de maladies, accidents, grossesses à risque. Une responsable membre APV et FRV payait alors 12.-/jour ou 60.-/semaine. Des membres APV assuraient la coordination entre les familles et les aides-rurales. Dix jours après son démarrage, un reportage de France 1 soutient ce mouvement d'entraide.
 Le SRE a également été médiatisé par la TSR.
 Au fil des années, il a subi quelques adaptations, le dépannage à la journée ou à la semaine a été remplacé par celui à l'heure. Lors de la fondation du SRE, une fiduciaire était chargée de la rémunération des aides-rurales ainsi que de la facturation aux familles. Depuis 2010, avec la nouvelle loi sur l'agriculture c'est à Terremploi une des filiales de Rométère que revient cette tâche. Depuis de nombreuses années le SRE est également soutenu par un don de la Loterie Romande.
 En août 2016 le SRE a célébré ses 50 ans d'activité. Ce fut une belle occasion de remercier les aides-rurales pour leur humanité, leur écoute et leur temps mis à disposition des familles paysannes. Merci pour tous ceux et celles qui de près ou de loin ont fait et font du SRE une aide précieuse et indispensable!

Fluie Cheraley

Nouvelle responsable de secteur: un renfort pour le dépannage familial

Terremploi Sàrl a le plaisir d'annoncer l'engagement de **M^{me} Aurélie Pidoux**, membre de l'APV de Moudon, en qualité de responsable de secteur. Cette nomination vient renforcer le dispositif de dépannage familial, service essentiel destiné aux familles agricoles confrontées à une maladie, un accident, une maternité ou une surcharge ponctuelle.

Au cœur du terrain, M^{me} Aurélie Pidoux assurera la coordination des interventions, la planification des remplacements et le lien entre les familles bénéficiaires et les intervenant-e-s. Elle veillera à l'adéquation des compétences, au respect des cadres administratifs et à la qualité des prestations fournies.

Son rôle s'inscrit à la croisée de l'organisation et de l'humain. Le dépannage familial ne se limite pas à un simple remplacement: il représente un soutien concret dans des moments souvent sensibles. La coordinatrice contribuera ainsi à garantir réactivité, cohérence et professionnalisme dans le traitement des demandes.

Cet engagement marque une étape supplémentaire dans la structuration et la pérennisation des services de Terremploi, au service du monde agricole et des familles rurales.

Un dispositif de prestations pour soutenir les familles paysannes

Service rural d'entraide – Dépannage familial

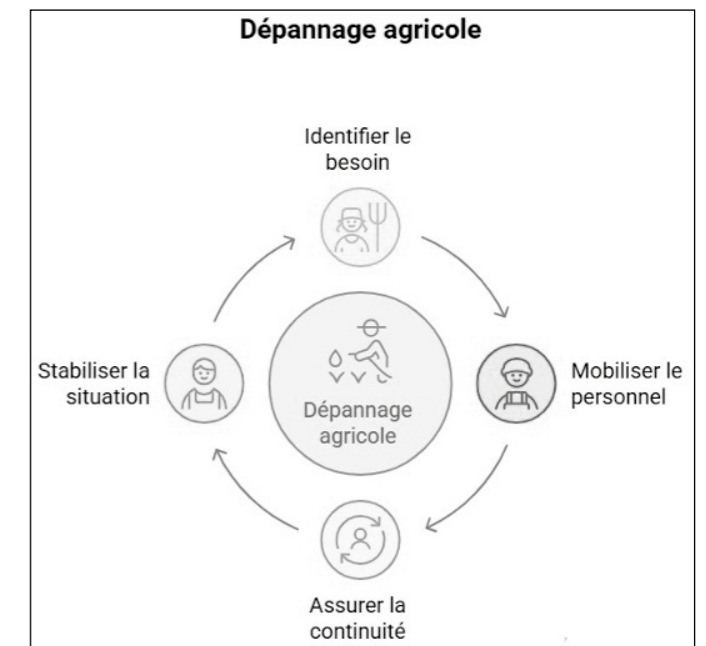
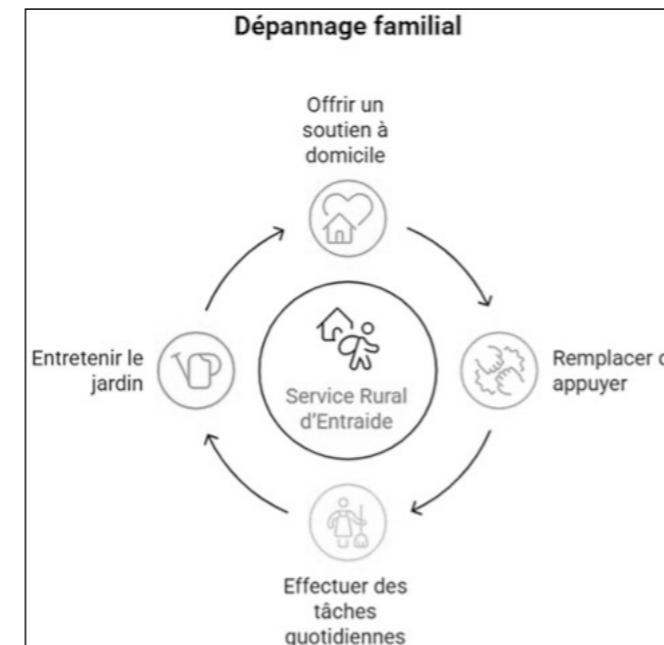
Le Service rural d'entraide apporte un soutien concret aux familles agricoles pour les tâches ménagères courantes telles que ménage, lessive, préparation des repas, entretien du jardin potager, etc.

Réalisée en collaboration avec l'Association des Paysannes Vaudoises, cette prestation permet de traverser des périodes délicates tout en maintenant l'équilibre du foyer.

Dépannage agricole

Le dépannage agricole permet de remplacer temporairement un chef d'exploitation ou un collaborateur familial par du personnel qualifié et expérimenté, dans des délais courts.

Terremploi peut également mettre à disposition une main-d'œuvre complémentaire adaptée aux besoins spécifiques, dans le respect des réglementations cantonales, avec des possibilités de subventions en cas de maladie, accident, service militaire ou civil (canton de Vaud et FRV pour ses membres).



Renseignements et demandes

Pour toute demande ou information, les familles peuvent s'adresser directement à Terremploi :

021 614 24 23 | depannage-recrutement@prometerre.ch

APV DE GILLY – LA CÔTE

Balade des Malakoffs : Jolie balade/dégustation à travers les vignes entre Gilly et Luins

- ◊ Arrivée en car postal soit à la gare de Rolle, soit à celle de Gland, arrêt à Gilly-Eglise.
- ◊ Départ pour cette promenade entre vignes et villages, avec vue sur les champs et le lac.
- ◊ 4 km pour une heure de marche, toujours sur des chemins en dur, sans difficultés majeures.

La traversée s'effectue d'Est en Ouest ! Après un petit tour dans le village de Gilly vous voici à Bursins. Vous passez devant son église clunisienne et depuis là c'est tout en ligne droite jusqu'à Vinzel. Le clocher de son école pointe à l'horizon. Vous l'aurez compris églises et clochers vous guident et seront donc les points de repère de cette balade.

Arrivé.e.s à Luins, 2 solutions s'offrent à vous :

- ◊ Une belle grimpe jusqu'à l'église, car il vaut vraiment la peine de s'asseoir un moment sur son banc près du cèdre pour admirer la vue.
- ◊ Descendre en direction du lac pour rejoindre, le long de la grande route, le Caveau des Vignerons - route de l'Etraz 1. -Et là... ! une pause s'impose afin de se désaltérer et se requinquer avec un incontournable Chasselas et un délicieux lard grillé. Et pas d'inquiétude pour le retour, le car postal s'arrête juste devant le caveau et vous ramènera soit à la gare de Rolle ou de Gland, soit dans les bourgades environnantes où d'accueillantes caves vous recevront volontiers - plutôt sur rendez-vous.

Cerise sur le gâteau : chacun des 4 villages cités est pourvu d'une jolie auberge où vous pourrez découvrir et savourer la spécialité de la région : **Le Malakoff!** Venez donc en 'pister' l'origine... (beignet au fromage)

Tout le groupe vous souhaite de très bons moments 'par chez nous'!



Infos pratiques : itinéraire balade, scanner le QR Code

ou taper le lien suivant: <https://s.geo.admin.ch/pndpjse6vjuq>

Horaires Caveau de Luins: Vendredi 17:00–21:30 | Samedi 17:00–21:30 | Dimanche 10:30–12:30 / 16:30–20:00

Il existe une autre version de promenade d'environ 3h30 entre Gilly et Gland, à travers forêts et vignes, c'est le Sentier des Châtaigniers. <https://www.vaud-rando.ch/nos-randonnees/sentier-des-chataigniers>

APV DE BAVOIS ET DE CHAVORNAY

Le téléthon des Jeunesses organisé le 6 décembre 2025, dans le Nord Vaudois sur les terres de Bavois, a donné des ailes à nos abeilles locales.

Les Dames de Chavornay et environs se sont lancées dans la confection d'une bûche géante de 10m. Challenge réussi, les 10m n'ont pas suffi à contenter tous les gourmands. Ils se sont vendus en moins d'une heure. Le tout au profit du téléthon.

À Bavois, la confection de bricelets lors du Téléthon est une véritable institution, laquelle rime désormais avec tradition. Mais cette année, édition « à domicile », c'est au caveau et dans une ambiance des plus conviviale, que les abeilles de Bavois se sont relayées durant 24 heures à la confection de délicieux bricelets sucrés et salés. 50kg de farine, 70l de crème et 10kg de beurre... même pas peur ! La totalité de la production a été vendue sur la place de fête et bien évidemment le bénéfice a intégralement été versée au Téléthon.



APV DE BAULMES

Envie d'un bon café ?

Plongez dans l'histoire de Raygil-UCC Coffee, une petite entreprise familiale de torréfaction basée à Baulmes, créée en 1964. Son nom? Il provient des syllabes des prénoms de ses fondateurs: Raymond et Gilda Cretenoud.

Nous avons eu le plaisir de visiter les lieux, accueillis bien sûr par une tasse fumante d'un délicieux café. La visite débute par un espace d'exposition fascinant, avec de magnifiques machines à café anciennes. Et pour cause : l'entreprise fabriquait autrefois ses propres machines ! L'entreprise propose toujours la vente et le service après-vente de machines à café professionnelles. Grâce à son expertise et à son service personnalisé, elle accompagne les restaurateurs, hôtels et cafés dans leur quotidien. La torréfaction, quant à elle, a démarré en 1980 et se perpétue de manière artisanale. Les grains de café vert sont stockés au rez-de-chaussée avant d'être propulsés à l'étage pour l'étape clé. Il s'agit de grains issus de plantations sélectionnées au Costa Rica, au Brésil, au Nicaragua, en Colombie, en Indonésie... En montant visiter le local de torréfaction, une odeur puissante et envoiement de café fraîchement torréfié vous saisit les narines ! Grâce à un savoir-faire méticuleux, l'équipe pèse les grains avant de les introduire dans le torréfacteur, une machine achetée en 1975. Celle-ci porte les 25 kg de grains à 250 degrés, jusqu'à obtenir la torréfaction parfaite. Une torréfaction faite avec passion pour révéler des saveurs uniques et intenses. Raygil-UCC Coffee fabrique trois mélanges différents et produit actuellement cinquante tonnes de café par an, destinées aux professionnels. L'emballage, effectué sur place, conditionne les paquets d'un kilo par lots de dix pour l'expédition.

Plus qu'une visite, c'est une immersion ! Laissez-vous tenter par ce voyage où le temps s'arrête au rythme lent et patient du torréfacteur, transformant humblement le grain vert en un précieux trésor noir, promesse de chaque matin. Ils vous accueilleront avec plaisir.

Pour cet article, nous remercions l'entreprise Raygil-UCC Coffee pour son accueil chaleureux et sa serviabilité envers notre groupe APV Baulmes

APV DE LA PLAINE DU RHÔNE

Noville, la magie du vin cuit au cœur du village

Parmi les pépites de notre région, la Fête du vin cuit de Noville occupe une place toute particulière. Initiée en 2002 par Jean-Philippe Stettler, alors président de la fanfare de l'Écho de la Plaine, cette manifestation est devenue au fil des ans un rendez-vous incontournable pour les habitants de la région et les amateurs de traditions authentiques. Chaque année, le premier vendredi et samedi d'octobre, le village vit au rythme d'un savoir-faire artisanal transmis avec passion.

La préparation du vin cuit est un véritable rituel. Dans un très grand chaudron, le même depuis les débuts, mijotent 1000 litres de jus composés d'environ 70 % de pommes et 30 % de poires. La cuisson dure 24 heures, à feu frémissant et constant, alimenté exclusivement au bois. Jour et nuit, des équipes se relaient pour surveiller la cuisson, tandis que certains habitants viennent partager ces moments nocturnes, témoins privilégiés de la transformation. Une anecdote bien connue ajoute une touche de charme à la tradition: une pièce de 5 francs est déposée au fond du chaudron. Tant qu'elle frissonne et vibre, la chaleur est jugée parfaite; si on ne l'entend plus, le feu doit être ravivé.

Après de longues heures de patience, il ne reste plus que 10 % du jus initial, soit environ 100 litres de vin cuit, mis en bouteille le samedi dans l'après-midi. Pour célébrer ce précieux nectar, une yourte est dressée au centre du village sur la place Favrod mise à disposition par la famille du même nom. On s'y retrouve pour déguster fondue dans le pain, châtaignes, huîtres et hamburgers, dans une ambiance villageoise et très conviviale. Cette fête, particulièrement attendue chaque année, est avant tout un moment de franches retrouvailles. Le vin cuit, quant à lui, prolonge le plaisir: il est en vente sur place et tout au long de l'année selon disponibilité chez les maraîchers locaux de la Plaine du Rhône.



APV DE PUIDOUX

Pour les paysannes de Puidoux, le **Self des Amoureux** incarne pleinement une pépite locale : une initiative humaine, durable et ancrée dans le terroir vaudois, qui renforce le lien de confiance entre producteurs et consommateurs.



À l'automne 2018, une belle aventure humaine a vu le jour dans notre région. Six passionnés, animés par l'amour du terroir et des produits authentiques, rêvaient d'un lieu simple et convivial, où les produits de proximité seraient mis en valeur à leur juste prix. L'idée était aussi de rassembler, en un seul point de vente, les produits de la région afin de simplifier les achats des consommatrices et consommateurs, convaincus qu'ensemble, producteurs et transformateurs sont plus forts. C'est ainsi qu'est né le Self des Amoureux.

Cette épicerie en libre-service permet de découvrir une large gamme de produits frais, de saison, en conserve ou encore congelés. Les denrées sont déposées principalement par des exploitants agricoles régionaux pratiquant la vente directe, afin de mieux valoriser leur production. L'offre est complétée par des produits d'artisans locaux, dans le respect des valeurs de proximité et de transparence. Le Self des Amoureux est par ailleurs épicerie partenaire « Vaud Certifié d'Ici », un label garantissant l'origine vaudoise des produits et leur traçabilité.

Malgré les défis liés à la pandémie, l'élan collectif n'a pas faibli. Un crowdfunding a permis de créer de nouveaux locaux, aménagés en grande partie par les membres eux-mêmes avec l'aide d'entreprises locales. Le 23 avril 2021, le Self des Amoureux a ouvert ses portes dans ce nouvel écrin, symbole de persévérance et de solidarité.

Aujourd'hui, le Self' réunit 12 membres engagés, plus de 90 fournisseurs partenaires, un comité de cinq personnes et trois employés. L'association s'appuie sur une charte commune fondée sur la qualité, la transparence, la traçabilité et des prix équitables. Plusieurs membres de l'Association des paysannes de Puidoux sont d'ailleurs directement investies dans ce projet.

Le Self des Amoureux, Route du Village 34, 1070 Puidoux, ouvert tous les jours de 6h à 21h

APV DE COLOMBIER ET ENVIRONS

Notre association regroupe plusieurs villages, Colombier VD, St-Saphorin-sur-Morges, Echichens, Monnaz, Vaux-sur-Morges et Clarmont, situés entre le Jura et le lac Léman, à deux pas de la ville de Morges. Ce coin paisible est délimité par deux rivières, la Morges et la Senoge, laquelle rejoint ensuite la célèbre Venoge.



C'est justement dans notre belle région, en 1948, lors de ses nombreuses promenades, que le châtelain de St-Saphorin-sur-Morges, Georges de Mestral, eut une idée de génie. En observant les bardanes accrochées au pelage de son chien, il inventa le Velcro®. Notre région bénéficie également d'un riche patrimoine culturel : vieux châteaux, fontaines, bâtisses historiques. Cette richesse a inspiré la startup échichanaise, Genius Loci SA, de créer des médailles en acier connectées, discrètement posées sur des lieux dignes d'intérêts. Elles permettent à chacun de partir à la découverte des secrets et histoires de nos villages.

Bien ancrée dans la terre et malgré notre proximité de grandes villes, nous restons aussi une région bien agricole et viticole. De nombreuses membres de notre groupe, agricultrices, maraîchères, vigneronnes, mettent en valeur leurs produits au travers de leurs marchés paysans ou lors de dégustations dans leurs caveaux. Nous comptons aussi quelques artisans : boulangers, luthier, couturière, qui perpétuent leur savoir-faire.

Des pépites, nous en avons bien d'autres au sein de notre association. Qu'il s'agisse de bricoler, de rédiger de petits textes en bon vaudois dans le journal local ou même d'écrire de petits livres pour enfants ! L'une de nos membres, Angela Staudenmann, est en effet une auteure bilingue ; elle publie en français et en allemand. Ses ouvrages sont utilisés dans les écoles de la région grâce à son matériel pédagogique.

Nous espérons que ces quelques lignes vous donneront envie de découvrir ces trésors. Et si un jour vous traversez nos villages, ou si vous entendez parler de nous dans les médias, peut-être penserez-vous à toutes ces belles pépites qui font la richesse de notre région.

APV DE CUARNENS

À Cuarnens, ce petit village vaudois, une initiative pour le moins surprenante a vu le jour cette année : la création de la « Société des Cornichons ». Non, il ne s'agit ni d'un club de dégustation, ni d'une association pour la promotion des cornichons locaux. Ici, les "Cornichons" sont tout simplement le surnom affectueux donné aux habitants du village !



C'est en 2024 que tout a commencé. Douze amies et amis enthousiastes ont décidé de donner vie à ce sobriquet en organisant un événement unique : la Fête des Cornichons. L'idée était ambitieuse, et le comité organisateur craignait un peu l'accueil que recevrait cette initiative. La fête attirerait-elle des foules ou resterait-elle confidentielle ?

Le 21 septembre, jour de l'événement, ces doutes se sont rapidement dissipés. Grâce à un marché artisanal animé, des concours variés, des jeux pour les enfants et une ambiance festive, la première édition de la Fête des Cornichons a dépassé toutes les attentes. Le village de Cuarnens a prouvé une fois de plus que ses habitants répondent toujours présents pour soutenir les initiatives locales. Et les visiteurs, eux, sont venus en nombre, contribuant au succès éclatant de cette journée.

Les souvenirs que cette fête a laissés sont nombreux, et surtout, elle a donné naissance à un désir partagé : celui de réitérer l'expérience. Rendez-vous est donc pris dans quatre ans, pour une deuxième édition qui promet d'être encore plus mémorable !

Vive les Cornichons et longue vie à cette tradition désormais bien ancrée à Cuarnens.

APV DE LIGNEROLLE LES CLÉES - LA RUSSILLE ET MONTCHERAND

Notre groupe englobe 3 communes, nous vous invitons à lire l'histoire de Jean qui parcourra notre région et découvrit quelques curiosités. Il était une fois, il y a fort longtemps, où la Foire aux Sonnailles n'avait pas encore lieu à Romainmôtier, mais les vaches avaient déjà colonisé les vertes pâtures du vallon. Quelques fermes avaient élu domicile ici et là, mais la population n'était pas nombreuse. Quelques paysans et autres artisans menaient une vie paisible le long des Gorges de l'Orbe.

Ces gorges, balade bucolique s'il en est, amènent le promeneur d'Orbe à Vallorbe, sur une longueur de 17 kilomètres ; réalisable par tronçons ou d'un seul trait, elles offrent au visiteur des coups d'œil magnifiques, surtout lorsque l'on passe le célèbre Saut du Day, avec ses chutes spectaculaires et abondantes, à la sortie de l'hiver. C'est sur un de ces sentiers que Jean, agriculteur de métier et célibataire de son état, se promenait un jour ensoleillé d'automne. Parti des Clées, ville forte au Moyen Age de par sa position stratégique, il marchait d'un pas nonchalant, ses pensées allant de branches en branches à la recherche de sa dulcinée. Le village des Clées donc, était un point de passage obligé des gorges pour le trafic sur la route entre l'Italie et la France. Aujourd'hui trône encore un somptueux château.

C'est au détour d'un épicéa que Jean croisa le regard de la belle Adélaïde, fraîche comme la rosée, aux yeux de biche ; le coup de foudre a été immédiat. Les mois qui suivirent ne firent que renforcer leurs sentiments et c'est tout naturellement que Jean et Adélaïde décidèrent de s'unir dans l'église Saint-Etienne de Montcherand. Église clunisienne s'il en est, l'édifice est connu loin à la ronde pour ses célèbres peintures murales. On dit que ce serait les plus vieilles fresques de Suisse, probablement peintes à la fin du XI^e siècle.

Le bonheur aurait été parfait avec la naissance d'un enfant, mais hélas, Dame nature en avait décidé autrement. En effet, Adélaïde était stérile, ce qui la rendit terriblement triste, tout comme son mari Jean. Un soir, le feu crépitait dans l'âtre, le couple mangeait religieusement sa soupe, quand on frappa à la porte. C'était Antoinette, doyenne du village de Lignerolle, qui avait entendu parler du malheur qui frappait les jeunes mariés. Antoinette n'était pas guérisseuse, mais connaissait un secret qui pouvait rendre la fécondité à Adélaïde. Il y avait dans les bois du village, près du stand de tir, une pierre que l'on appelait « Pierre à glissoir » et qui avait pour vertu de guérir la stérilité. Il suffisait que l'on se glisse tout le long du rocher, assis sur une petite pierre pour tomber rapidement enceinte.

Les deux amants se sont donc rendus à l'endroit où se trouvait la pierre et le miracle fut. Quelques semaines après, Adélaïde tomba enceinte et neuf mois plus tard, donna naissance à une petite Louise. N'hésitez pas à venir comme Jean, vous balader dans ces lieux ancestraux.

APV DE CORCELLES-PRES-PAYERNE

À Corcelles-près-Payerne, la fine salée est bien plus qu'une pâtisserie: c'est une mémoire croustillante, transmise de générations en générations. Malgré son nom, elle est sucrée, fine et délicate, découpée en carrés à la sortie du four, dans un geste devenu rituel.

Selon la mémoire collective, elle existerait depuis 1817, année de la séparation de Corcelles et de Payerne, bien que certains évoquent une version plus ancienne, autrefois salée. La fine salée sucrée, seule perpétuée aujourd'hui, serait née avec l'essor de la culture de la betterave sucrière au début du XX^e siècle.

Traditionnellement réservée aux grandes occasions — Noël, mariages, baptêmes — la fine salée est indissociable de la Fête de Mai, ou fête de l'Abbaye, célébrée le premier dimanche de mai.

Ce jour-là, chaque table de Corcelles-près-Payerne se pare de jambon et de fines salées, savourées séparément, attirant anciens habitants et visiteurs venus retrouver un goût d'enfance.

Longtemps gardée secrète et transmise de mère en fille, la recette s'est peu à peu ouverte. Symbole de partage et de convivialité, la fine salée de Corcelles demeure un précieux lien gourmand entre les générations. N'hésitez pas à venir la déguster et à passer un agréable moment dans notre village lors de la Fête de Mai.



APV LES VIGNERONNES DE LAVAUX

Un objet non volant, mais identifié !

Le tracasset est un engin pétaradant, un véhicule utilitaire, reconnaissable par monts et Lavaux...surtout tous les deux ans lors du Championnat du Monde des Tracassets à Epesses.

Ce jour-là, c'est toute une région qui se mobilise ! On y croise même des équipes de télévision !

C'est dans les années 50 à Perroy que débute la grande aventure de ce petit véhicule, un croisement entre le tracteur agricole et la pétrolette d'autrefois. Le tracasset est muni de trois roues, d'un guidon et d'un pont arrière. La région de Lavaux accueille avec empressement, cet engin qui peut s'accommoder de pentes à 25%.

Plusieurs domaines utiliseront un tracasset. Avec les années, ces objets non volants, mais identifiés sont devenus un héritage très convoité ! Une légende racontée à Lavaux, nous apprend que l'origine du nom viendrait de quelques Vignerons qui se tracassaient de ne pas voir leur mari revenir d'une partie de cave...

Le premier rallye de ce petit véhicule a lieu en 1950 à Cully, puis c'est en 1978 que se met en place le Championnat du Monde des Tracassets. Bien avant la date de la compétition, plusieurs dizaines de concurrents, des fanatiques... se cachent au fond d'un garage, d'une cave afin de décorer leur tracasset avec beaucoup d'imagination !

De magnifiques réalisations émerveilleront de très nombreux spectateurs le jour J.

Le parcours de ce Championnat se déroule dans les sentiers étroits en dessous d'Epesses, jusqu'au cœur du village. Sentiers si étroits que parfois, le décor reste croché entre les murs de vigne.

Deux critères sont jugés : la décoration et l'habileté lors du gymkhana.

Venez tous le 25 avril 2026 à Epesses afin de découvrir ces drôles de machines et déguster les vins de Lavaux.

Site des Tracassets : www.tracassets.ch

- ◇ 05 mai Rencontre des anciennes Présidentes/Cheffes de groupe
- ◇ 11 juin Amicale à Blonay
- ◇ 15-19 juillet Journée fleurie : les abeilles en sortie à Granges-Marnand
- ◇ 28 août Balade estivale APV St-Cierges et environs
- ◇ 08 septembre Assemblée des Cheffes organisée par l'APV de Mézières

◇ **À la recherche** d'une coiffe blanche pour le costume de la semaine ainsi que d'un panier. co.dutoit@bluewin.ch

◇ **À vendre**: Costume du dimanche avec chapeau taille env. 44 + costume « vaudoise » taille env. 40 (costume du choeur « Echo du bois ») photos sur demande : grogg@netplus.ch | K.Grogg 027 395 37 12

◇ **À vendre**: Costume vaudois du dimanche bleu taille 40, avec le chapeau et les chaussures pointure 39. Prix à discuter. Tél. 078 510 12 38

ASTUCES DU COMITÉ CANTONAL

Les œufs se conservent plus longtemps qu'on ne le croit — à condition de les stocker correctement. C'est pourquoi, les œufs doivent être conservés au frais et à l'abri de la lumière, la pointe vers le bas.

Une fois réfrigérés, ils ne doivent plus être exposés à des variations de température. Il ne faut jamais laver les œufs, car cela détruit leur couche protectrice naturelle.

Œufs frais: Ils peuvent être consommés crus pendant 18 jours et se conservent jusqu'à 4 semaines.

Œufs durs (y compris colorés): Ils perdent leur couche protectrice et doivent être consommés dans les 5 jours.

Œufs à la coque et plats à base d'œufs crus: À consommer le jour même.

Test de l'œuf: Pour déterminer l'âge d'un œuf, remplissez un verre d'eau et placez-y l'œuf :

◇ 1 à 3 jours : L'œuf coule complètement.

◇ 5 à 7 jours : L'œuf coule et son extrémité arrondie pointe légèrement vers le haut.

◇ 2 à 3 semaines : L'œuf coule et se tient droit dans l'eau.

◇ Non comestible : L'œuf flotte à la surface.

Astuce : Les œufs peuvent être congelés. Pour cela, il faut congeler séparément le blanc et le jaune, ce qui permet de les réutiliser plus tard.



RENCONTRE DES ANCIENNES CHEFFES DE GROUPE

PRENDS LE TEMPS de nous rejoindre le 5 mai 2026 dès 9h00!

Rendez-vous à la grande salle de Pomy

La Poméranne, Rue de la Poste 7, 1405 Pomy

Le groupe de Valeyres-sous-Ursins nous y attend et nous prépare une belle journée pour partager notre amitié.

Inscriptions jusqu'au 25 avril 2026

c/o Anne-Marie Chevalley
079 797 95 59
amchevalley@gmail.com

EVENEMENTS

L'APV de St-Prex et environs fête ses 50 ans et prévoit quelques manifestations tout au long de l'année.

- ◇ **21 mars 2026** : Atelier pour les enfants.
Réalisation de lapins en pâte à tresse et semis dans un petit pot.
- ◇ **27 septembre 2026** : Stand au Marché de St-Prex où les clients pourront dresser leur tarte aux fruits et la cuir sur place.
- ◇ **14 novembre** : Atelier pour réaliser sa tresse et son pot de noisella.

Toutes les activités se déroulent à St-Prex.

Détails et inscriptions sur :

www.paysannes-stprex.ch

Journée Fleurie: Les abeilles en sortie à Granges-Marnand

L'APV de Granges-Marnand et environs a le plaisir de vous inviter à venir découvrir son travail **du 15 au 19 juillet 2026**, à l'occasion du **Giron des jeunesses du village**.

Pour accueillir les visiteurs, quatre décorations seront installées aux entrées du village. Entièrement réalisées par les dames du groupe, elles prendront vie grâce à la récupération d'éléments revisités, fleuris et personnalisés.

Nous invitons chaleureusement les dames des autres groupes, ainsi que toute personne intéressée, à venir admirer ces réalisations et profiter d'une agréable balade à travers le village, qui sera lui aussi décoré par ses habitants pour l'occasion.

Save the date Journée de la paysanne

Vendredi 4 décembre 2026

**Salon « Goûts et Terroirs »
Espace Gruyère - Bulle**

09h15	Accueil avec café et tresse
10h00-12h30	Table ronde sur le thème La résilience: « Naviguer dans les tempêtes de la vie »
12h30	Apéritif dinatoire
13h30	Visite libre du Salon « Goûts et Terroirs »

Viens t'inspirer, partager, échanger :

cette matinée a été pensée pour nous, les femmes de l'espace rural aux multiples rôles ! Saisissons cette chance : 2026 a été proclamée par l'ONU comme année internationale des femmes dans l'agriculture ! Prends note de la date et **rejoins-nous le vendredi 4 décembre à Bulle !**

Pour recevoir directement les informations et le lien pour l'inscription, **inscris-toi ici** :
<https://forms.gle/XXEC7Nxyhj5qGxk19>

**BREVET DE
PAYSANNE
RESPONSABLE DE
MÉNAGE AGRICOLE**

AGRILOGIE CEMEF
Mme Guignard Aurélie
Ch. de Grassey 1, CH-1110 Morges
Tél : +41 (0)21 557 90 90 – cemef@vd.ch

www.vd.ch/agrilogie

Département de l'agriculture, de la durabilité et du climat et du numérique (DADN)
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)

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