

LA FEUILLE DE Chou

ASSOCIATION DES PAYSANNES VAUDOISES - N°79 MARS 2023

AMICALE - 8 JUIN 2023 - CHAPPELLE-SUR-MOUDON

Rendez-vous le 8 juin 2023 à Chapelle-sur-Moudon pour l'AMICALE, parking à proximité! Celle-ci se déroulera sur la place de fête d'UNION 23, une manifestation qui, du 7 au 11 juin, proposera concerts, gastronomie, chants, démonstrations et animations populaires et intergénérationnelles organisée par les communes de Montanaire et Boulens.

Voici le programme que votre comité cantonal vous a concocté :

- 16h30 Bienvenue - courte partie officielle et animation conviviale
- 18h00 Apéritif servi par les paysannes de St-Cierges et environs
- 19h00 Repas préparé par **la boucherie Perusset à Orbe** avec au menu :

Feuilleté forestière

Jambon de campagne, moutarde douce et forte, gratin dauphinois, fagots de haricots

Verrine de mousse fraise

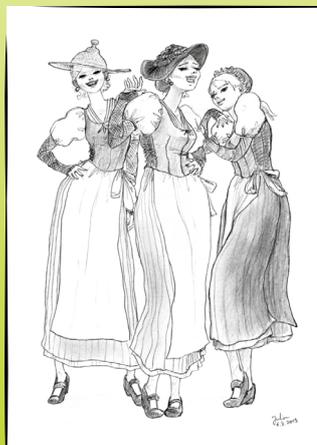
Espresso la Semeuse ou Infusion

CARTE
DE FÊTE
CHF 75.-

- 20h45 Humour au féminin :
animation par Nathalie Devantay et Sandrine Viglino.
Ces deux artistes s'allient pour nous offrir
un moment d'évasion inédit.



- 22h00 Place de fête ouverte pour finir la soirée en beauté!
Pour les plus téméraires, un camping est à disposition.



Ouvrez votre armoire
et sortez votre **pépité!**

L'APV de St-Cierges et environs
se réjouit de vous retrouver
en portant **fièrement**
votre costume **vaudois.**

**INSCRIPTION AUPRÈS DE VOTRE RESPONSABLE
DE GROUPE JUSQU'AU 15 MAI 2023**

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE

Apprendre, être toujours curieux, développer ses compétences, acquérir de nouvelles aptitudes, vouloir découvrir, élargir son savoir, se rencontrer, partager : c'est ce qui anime chacune d'entre vous lorsque vous vous inscrivez aux activités de votre groupe.

Créativité, originalité, nouveauté : c'est ce qui anime votre Comité Cantonal pour l'organisation des cours subventionnés. Et c'est aussi ce qui anime les comités des groupes qui ne ménagent ni leur temps, ni leur peine pour mettre sur pied des cours, des visites, des sorties.

Les émules d'Augusta Gillibert-Randin l'avaient bien compris car les Paysannes sont des pionnières de la formation continue. Bien avant que celle-ci soit entrée dans les mœurs, ces dames se préoccupaient déjà d'enrichir leurs connaissances et de développer leur personnalité.

L'importance en est telle que les statuts l'ont toujours mentionné en tête des objectifs de l'association :

Art. 2, al. a) : L'APV a pour but d'offrir une formation continue et culturelle à ses membres.

Et c'est ainsi que chaque année, des dizaines de cours subventionnés sont donnés par nos enthousiastes monitrices, des centaines de cours d'une incroyable diversité sont mis sur pied dans nos groupes. Et ce, sans parler des visites organisées, des sorties culturelles ou juste conviviales qui nous rassemblent.

L'APV restera formatrice, utile et vivante dans la mesure où elle restera en lien étroit avec la réalité et qu'elle saura répondre à l'évolution des besoins de ses membres : un immense **MERCI** à toutes celles qui y contribuent !

Bien à chacune d'entre vous,

Mireille Ducret

Chères membres de l'Association des Paysannes Vaudoises,

À l'heure où des crises successives nous rappellent l'importance de l'autonomie et de la sécurité alimentaire pour notre pays, certains d'entre nous réalisent plus que jamais l'importance de la contribution du canton de Vaud, deuxième producteur national, à l'autonomie alimentaire du pays.

Le taux d'auto-provisionnement national net est passé sous la barre des 50 % en 2022. Il est donc important de souligner et communiquer le rôle des paysannes, des paysans, et de leurs communautés auprès d'une diversité de populations parfois aussi éloignées du monde agricole qu'elles en sont proches géographiquement parlant. On a un bien joli pays mais il faut veiller au grain lorsque les initiatives et propos excessifs sèment la zizanie dans le village vaudois.

Dans ce contexte, les membres de l'APV jouent un rôle clé d'ambassadrices de premier ordre pour partager et communiquer la passion de l'étable à la table ou de la terre à la tête. En particulier lorsqu'il s'agit de parler des bienfaits d'une nourriture saine et locale sur la santé. Devant le flux continu d'informations numériques plus ou moins fiables, les contacts chaleureux, authentiques, patients et compétents que vous proposez dans vos diverses activités inspirent la confiance. Les activités que vous soutenez ou organisez invitent à créer des moments de discussions plus mesurées que sur les réseaux sociaux ou dans les arènes médiatiques.

Votre engagement est indispensable au rapprochement des consommatrices et consommateurs avec le monde paysan et les diverses pratiques agricoles souvent méconnues ou mal comprises. Communiquer avec patience et passion les métiers de la production primaire dont chacun dépend pour s'alimenter reste le meilleur moyen d'entretenir le lien social, amical et commercial entre les habitants de la ville et de la campagne. Pour illustrer ce propos, je prendrai ici l'exemple emblématique du pain quotidien : entre 2020 et 2022, les importations de pâtes précuites ou congelées sont passées de 100'000 tonnes à près de 300'000 tonnes dans notre pays.

Cette tendance accompagne la baisse constante du nombre de boulangeries indépendantes face à l'émergence des pains congelés, et souvent cuits dans des stations-services dont le réseau et les heures d'ouverture se sont considérablement étendus. Face à ces tendances contre lesquelles on ne semble pas pouvoir résister, nous pouvons encore y remédier ensemble avec résilience.

Dans cet exemple, les explications accompagnant les bons pains au levain issus de nos terres deviennent essentielles pour faire redécouvrir les bienfaits en termes de santé et de bien être des céréales, farines et produits de boulangerie locaux ainsi que leurs qualités gustatives. Ce qui est sain pour l'estomac est aussi bon pour la tête ou le moral.



Je vous encourage donc vivement à poursuivre votre engagement dans les activités de communication, d'enseignement, de partage et de promotion avec bienveillance et endurance. Chaque contact avec les consommatrices et consommateurs compte, en particulier avec tous les nouveaux clients potentiels de nos produits, qu'ils soient adolescents, visiteurs alémaniques ou nouveaux habitants de notre pays. L'ampleur de votre association représente une présence impressionnante qui force le respect aux quatre coins du canton.

Vos actions sont aussi un moyen de valoriser les professions des filières agricoles auprès des jeunes et des moins jeunes. Je me réjouis ici de vous annoncer que les effectifs de nos écoles d'agriculture et viticulture sont en augmentation, c'est un signe de regain d'intérêt encourageant pour les métiers de la terre ! Alors, si nous sommes déterminés à transmettre notre connaissance des richesses et des bienfaits de nos terroirs directement auprès de notre entourage, dans nos villes et dans nos villages, je suis convaincu que cela contribuera de manière déterminante à faire reconnaître la valeur du travail de la terre.

Comme l'écrivait Vincent Van Gogh, la patrie, ce n'est pas seulement un coin de terre, c'est aussi un ensemble de cœurs humains qui ressentent la même chose. Alors si les habitants de ce pays viennent d'horizons très divers et que des tensions intergénérationnelles ou intercommunautaires se font ressentir, souvenons-nous qu'au sein d'une patrie, la considération mutuelle est un ciment encore plus solide à long terme que l'affection. Ce ciment est aussi indispensable à l'autonomie et à la liberté de notre société que la production locale de denrées alimentaires.

Je tiens pour conclure à vous remercier chaleureusement de votre investissement afin de soutenir le monde agricole et les produits & traditions du pays de Vaud aux côtés de vos familles et au contact de vos concitoyennes et concitoyens. Chères membres de l'Association des Paysannes Vaudoises, Santé & Respect !

Pascal Hottinger
Directeur de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires (DGAV)

LA COMMISSION CULINAIRE PROPOSE

Pain farci de légumes, cuits à la poêle

- 480 g de farine
- 1 cs de sel
- 1 cs rase de levure sèche
- 1 cs de sucre
- 3 cs d'huile de colza
- 1 yaourt nature
- 1,8 d'eau tiède

Mélanger les ingrédients et pétrir 10 minutes.

Si la pâte est collante ajouter un peu de farine. Laisser lever 1h à couvert.

Farce aux légumes :

- 1 oignon rouge Hacher finement, faire revenir dans 1 cs d'huile de colza.
- 3-4 carottes Râper grossièrement.
- 3 tomates Couper en dés, ajouter.
- 1 gousse d'ail Presser, ajouter.
- Sel, poivre, paprika, thym Faire dorer les légumes en remuant constamment pour faire évaporer le jus. Assaisonner à volonté.

Diviser la pâte en 8 et former des boules. Etaler et placer 1 cs de farce au centre.

Rabattre les extrémités vers le milieu et pincer pour souder les bords. Retourner.

Ecraser délicatement avec la paume de la main. Laisser pousser 20 minutes sous un linge.

Huiler légèrement une poêle et cuire les pains farcis quelques minutes de chaque côté en les aplatissant.



pour 8 personnes

Mardi 2 mai 2023

Grande salle à Cheseaux-sur-Lausanne

Venez, anciennes cheffes de groupes participer à cette journée de partage, d'amitié et d'échanges.
Nous nous réjouissons de vous y rencontrer !

Inscription:

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

ASSEMBLÉE DES CHEFFES DE GROUPE 2022

En ce mardi 6 septembre 2022, les abeilles du groupe de Valeyres-sous-Ursins accueillent, autour de leur Présidente Isabelle Miéville, les 150 représentantes des 73 groupes de l'Association des Paysannes Vaudoises, et son comité cantonal, à la grande salle de Pomy pour leur assemblée annuelle des Cheffes de groupe. Notre groupe tenait, par l'organisation de cette manifestation, à marquer son 65^e anniversaire.



Durant cette journée et les jours précédents, la ruche bourdonnait pour concocter à ses hôtes feuilletés, verrines, bouchées, gâteaux, fort appréciés de chacune. Quelques abeilles sont allées butiner dans leur jardin et en forêt pour ramener de quoi décorer joliment la salle.



Mardi après-midi, les membres avaient revêtu leur plus beau tablier pour accueillir les hyménoptères venues de tout le canton.

Lors de cette assemblée, nous avons eu l'honneur et le bonheur d'avoir parmi nous M^{me} Simone Pidoux, membre fondatrice de notre groupe en 1957. Toujours fidèle et assidue, elle nous a fait l'honneur et le bonheur de participer à cette assemblée. Nous tenions ici à la féliciter pour toutes ces années d'amitié.

Cette rencontre est aussi un moment d'échange avec les artisanes venues présenter leurs réalisations et leur envie de transmettre leur savoir faire aux différents groupes dans les cours organisés durant la saison d'hiver.

Nous profitons de ces lignes pour remercier toutes les membres qui ont œuvré à la préparation de cette journée, que ce soit en cuisine, pour la décoration de la salle, ou pour les rangements. Grâce à chacune, la journée fut belle.

Groupe APV de Valeyres-sous-Ursins



COMMISSION DES EXPLOITANTES

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE:

En Suisse, 2,8 millions de tonnes de nourriture finissent chaque année à la poubelle. L'inflation galopante pousse les consommateurs à tailler dans le budget ménage. Nous pouvons tous contribuer à diminuer les déchets alimentaires et ainsi faire des économies. La commission des exploitantes vous propose quelques astuces et recettes pour éviter que les aliments finissent à la poubelle ou au compost.

Comment valoriser les invendus

Ce qu'il faut savoir c'est qu'un invendu alimentaire est un produit qui doit être retiré du circuit de vente pour diverses raisons. Le 97% des invendus provient du commerce de gros et de détail. Une grande partie de ces invendus est utilisée dans la production de fourrage pour animaux ou soumis à la valorisation de matière ou énergétique. Pour limiter les invendus certains commerces font des dons à des associations, à des banques alimentaires ou s'inscrivent sur l'application *Too Good To Go* (traduction = trop bon pour être jeté !). Dans les ménages, 90 kg de denrées alimentaires sont perdues par personne et par an ! Pour limiter ces pertes, nous pouvons acheter différemment.

Faire ses achats judicieusement

Tu trouveras ici des conseils et des astuces malins pour éviter le gaspillage alimentaire lors de tes achats.

Vérifie ce que tu as encore chez toi :

La meilleure façon de commencer tes achats est de jeter un coup d'œil au congélateur, au réfrigérateur et aux provisions. Qu'as-tu en stock ?

Crée un plan de menus hebdomadaire :

Plus le ménage est grand, plus il est important d'avoir un aperçu hebdomadaire. Dans un plan simple, tu détermines ce que tu veux manger et quand. Cela te permet de gagner du temps durant la semaine et d'utiliser en intégralité tous tes aliments.

La meilleure arme, ta liste de courses :

Avec une liste de courses, tu fais tes achats de manière réfléchie et ciblée et tu évites le gaspillage alimentaire dès le début. Tu gagnes ainsi du temps et de l'argent car tu achètes uniquement ce dont tu as vraiment besoin.

Vous trouverez un aperçu des principales ressources pour préparer l'événement sur le site : www.portailpaysanssuisses.ch.

De plus, le comité cantonal a créé une boîte à outils pour vous soutenir. Cette dernière se trouve sur le site des paysannes vaudoises : www.paysannesvaudoises.ch. La responsable de votre région se tient également à votre disposition.

Des achats et des emballages plus petits :

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, il est conseillé d'acheter plus souvent, au lieu de grandes quantités en une fois. Un gros emballage est sensé être moins cher uniquement si tu peux tout manger à temps. Les ménages d'une personne, en particulier, devraient privilégier les petits emballages.

Ne fais jamais tes courses à la hâte ou l'estomac vide :

Quand on a faim et qu'on est stressé, on a vite tendance à acheter trop. Combiné à un style de vie spontané, on ne trouve souvent pas le temps de manger tous les aliments. De plus, lors d'achats rapides, on se laisse plus rapidement tenter par les promotions. Lorsqu'on prend son temps et que l'on compare bien, on achète de manière plus consciente et on évite le gaspillage alimentaire dès le début.

Achète régional et de saison :

Pour acheter de manière plus durable, il faut acheter des produits régionaux et de saison. Les denrées alimentaires produites dans la région nécessitent un transport plus court. Elles arrivent chez toi plus rapidement et plus fraîches et garantissent des emplois en Suisse. Au lieu d'acheter des fraises d'Andalousie en avril, par exemple, mieux vaut attendre quelques semaines que les fraises suisses soient mûres.

De plus, la Suisse a des prescriptions un peu plus sévères en matière de déclaration d'origine des ingrédients qui composent les aliments. Même si des améliorations seraient encore nécessaires, la Suisse fait en moyenne mieux que la plupart des pays de l'UE en matière de condition de détention des animaux, grâce à ses lois détaillées en la matière et à la forte densité d'exploitations labellisées.

Dates de péremption :

En principe, il est obligatoire de mettre une date de péremption sur les produits alimentaires destinés à la vente. Quand un produit arrive à échéance, il ne faut pas systématiquement le jeter. On peut sentir, toucher et goûter une petite portion du produit. Les dates sont souvent comptées plutôt courtes, si le produit est conservé dans les règles, on peut souvent encore le consommer sans risque.

Valoriser la surproduction des fruits et légumes:

Lorsque que vous vous retrouvez avec des kilos de fruits ou de légumes et que toute la famille n'en peut plus des gâteaux, de la ratatouille, des haricots au beurre ou en salade, il faut trouver des alternatives pour ne pas gaspiller.

Transformer ces produits est une autre façon de les préserver et de pouvoir les déguster tout l'hiver. Alors voici quelques pistes pour ne pas jeter :

- La congélation
- La mise en conserves : les confitures gelées, sirops, le remplissage à chaud (purée de tomates, fruits), la stérilisation (aliments chauffés dans un bain marie ou à la vapeur après avoir ajouté du liquide. Fermeture hermétique)
- La déshydratation ou séchage (par exemple les herbes aromatiques, fruits)
- La lactofermentation (conserver les fruits et les légumes dans une eau salée par exemple la choucroute)
- La conservation au vinaigre ou dans l'huile
- Le pressage des fruits : jus, smoothies
- Le stockage en cave, sur le balcon ou au grenier (bien emballés)
- Le troc, le don à sa famille, ses amis et ses voisins

Utilisation des restes de pain:

Comment faire de la chapelure? Transformer du pain sec en chapelure ou panure : rien de plus facile! Et c'est aussi l'occasion de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Marche à suivre :

- Broyez le pain sec au robot ménager. Si vous n'en avez pas, procédez à la main. Utilisez une râpe ou placez le pain dans un sachet puis écrasez-le finement au rouleau à pâtisserie.
- Laissez la chapelure sécher.
- Emballez-la dans un contenant hermétique et stockez-la dans un endroit sombre et sec.
- Conservation : env. 4 semaines.
- Avant de l'utiliser, vérifiez qu'aucune moisissure ne s'est formée et que son odeur est normale. Comme le pain contient souvent du beurre ou de l'huile, il se peut que la chapelure devienne rance.

Conseils d'exploitantes:

Pour paner le poulet, assaisonner la panure d'épices, de sel et de poivre.

Pour les tommes à poêler, mélanger avec des noisettes moulues, torréfier dans une poêle, assaisonner selon envie; épices, sel, poivre ou graines. Tremper la tomme dans un œuf battu puis enrober avec la chapelure et passer à la poêle.

Croûtons

Couper le pain en tranche puis en petit morceau. On utilisera du pain complet ou du pain blanc pour une soupe paysanne, gaspacho, salade variée (salade de rampon, œufs, lardons et croûtons, salade César). Afin de rendre les croûtons plus savoureux les frotter suivant l'utilisation avec de l'ail et les rôtir dans du beurre ou de l'huile.

Utilisation tranche de pain

Il existe une foule de recette avec du pain rassis: gaspacho, steaks hachés, etc.

Les incontournables croûtes dorées sont délicieuses avec des restes de tresse ou de brioche ou du pain blanc.

Vous trouverez des recettes traditionnelles ou originales dans le classeur de recettes des paysannes ou sur www.swissmilk.ch

Carmen Henrioud, Cosette Rolaz-Bally, Florence Junod, Laurence Epars, Laurence Bassin, Linda Baudin

Sources : www.swissmilk.ch / www.hausinfo.ch
www.savefood.ch / www.swissinfo.ch

À consulter:

le classeur d'Agridea, Goûts et saveurs à composer soi-même, le guide de l'autoapprovisionnement, le classeur de recettes des paysannes vaudoises: nos meilleures recettes, www.toogoodtogo.ch/fr-ch

LE SERVICE TRAITEUR TERRE VAUDOISE RECRUTE

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

Mesdames, nous avons besoin de vous! Vous êtes les meilleures ambassadrices de nos produits vaudois. Vous seules êtes l'image d'un savoir-faire rural, authentique.

Service d'apéritifs, cocktails, menus du terroir, présence sur des manifestations régionales ou d'envergure nationale, «petites mains» en cuisine pour des mets traditionnels ou revisités. Nos prestations sont très variées. Travail auxiliaire dans un cadre convivial.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions. Nous nous réjouissons de recevoir vos dossiers.



Contact:
Terre Vaudoise Service Traiteur
Mary-Laure Schorderet
Rue de Genève 100
1004 Lausanne
traiteur@terre-vaudoise.ch



L'APV DE BRETONNIÈRES A FÊTÉ SES 80 ANS

À cette occasion une dizaine d'abeilles, en minibus, s'en sont allées en goguette du côté du château de Guedelon. C'était une belle journée du mois d'août où il faisait très chaud et il n'y avait pas que des abeilles... mais aussi des guêpes qui voulaient déguster notre pique-nique!

Nous avons été ravies par la découverte de ce château construit à l'ancienne depuis une vingtaine d'années. Nous avons observé la façon de travailler de l'époque: la carrière, la taille des pierres, la teinture de la laine et des tissus, la cuisson des tuiles, la fabrication des tavillons, des paniers et des cordes, le moulin et les chars à cercle avec leurs chevaux.

L'ingéniosité de nos anciens pour monter les pierres avec la roue de hamster, le calcul à la corde pour les différentes fenêtres de toutes formes, etc.etc. Le résultat est magnifique.



Nous dormons à Auxerre, mais avant, nous passons une belle soirée festive avec un bon repas sur une terrasse au bord de l'Yonne. Le lendemain, visite de la belle ville de Cadet Roussel avec ses cathédrales, ses musées, ses jolies rues et ses maisons traditionnelles. Un petit passage par Beaune avant d'arriver à Bretonnières où nous partageons un délicieux repas à l'auberge du village. Nous nous souviendrons de ces belles images, de nos rires et de la belle ambiance durant ce week-end.

90^{ÈME} ANNIVERSAIRE DES PAYSANNES DE NYON ET ENVIRONS LE 7 MAI À CHESEREX

Un comité du 90ème fut constitué une année auparavant, composé de 5 membres. Le but essentiel étant que chaque membre puisse à loisir inviter 1 à 2 amies pour les familiariser à nos activités, voire les accueillir comme nouvelles membres. Le but a été atteint car nous avons ainsi élargi nos rangs de 10 nouvelles membres. À l'entrée de la grande salle le comité d'accueil remettait à chacune un badge portant son nom, et un apéritif était aussitôt servi pour se familiariser entre autres à nos activités. Chacune pouvait ensuite prendre place et goûter aux nombreuses préparations issues exclusivement du nouveau livre des Paysannes Vaudoises. Un diaporama tournait en continu, reflet des moments récréatifs, babillages, rétrospective des éléments sportifs, culturels au fil de ces 90 années passées enrichi par une exposition des différentes productions artisanales accomplies pendant toutes ces années. De nombreux commerçants de la région et des dons ont généreusement aidé à la réalisation de ce jour spécial. Après avoir salué les personnalités officielles, notre présidente cantonale Mireille Ducret s'est émerveillée de

voir autant de dynamisme dans notre groupe et de tous ceux du canton oeuvrant ainsi au rapprochement ville-campagne. Madame Sandra Baudet représentant l'Union des Paysannes et Femmes Rurales Genevoises a évoqué combien faire partie des Paysannes c'est agrandir son réseau d'amies parmi 5'200 membres, promouvoir les produits locaux, regrettant qu'à Genève ils n'aient pas encore développé les cours variés que nous organisons.

Notre Présidente Annie Olivier, pleine d'énergie et d'idées a conclu par sa devise: "Marcher seule on va plus vite mais marcher ensemble on va plus loin!" Ce fut ensuite l'occasion de retrouver les anciennes présidentes de notre groupe et le Dr Silac fut ensuite convié à assurer la partie récréative. Un magnifique moment qui restera gravé dans nos mémoires avec une famille agrandie de 10 nouvelles membres que nous accueillons avec joie. Merci au comité ad hoc, Merci à notre présidente et son comité d'avoir soutenu ce beau projet et Longue Vie au Paysannes de Nyon et environs.





GROUPE DE MÉZIÈRES ET ENVIRONS

Sa présidente: Andrea Bory

Mon parcours au sein du groupe: Je suis arrivée toute jeune à Carrouge où m'a conduit tout d'abord mon stage de formation d'agronome. Mon cœur étant resté là, j'ai rapidement intégré le groupe des paysannes de Mézières et environs en 1994. Les différentes possibilités de se former en cuisine du terroir, ainsi que les activités créatrices, source de décoration de la maison, m'ont plu. Et cela m'a donné plein d'occasions de faire connaissance de femmes engagées et dynamiques de la région.

Quelques mots sur ton groupe: Le groupe de Mézières et environs, fondé en 1951, regroupe 11 villages ce qui représente un grand bassin de membres potentielles (178 membres en 2022). Nous pouvons compter sur une équipe fidèle qui participe volontiers aux différentes activités (sportives, culinaires, culturelles, créatrices). Ainsi, nous avons constitué un comité composé de 10 membres qui organisent chaque année une vingtaine de cours, sorties, activités sportives pour nos dames. Ce qui est également fort apprécié par nos membres, ce sont les quelques visites culturelles ou professionnelles où les conjoints sont les bienvenus. Chaque année, nous organisons une sortie à la ferme à l'intention des enfants. Notre association permet de tisser des liens entre les différents villages et est un bon moyen de s'intégrer.

Une anecdote, un souvenir marquant: Nous avons eu la chance d'avoir pu accueillir des conférenciers de marque pour nos assemblées, comme le juge des mineurs fribourgeois Michel Lachat, Jean-Marc Richard ou Silke Pan. La fête des 100 ans du théâtre du Jorat avec son cortège était aussi un bel événement pour le groupe et la région.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Ce sera toujours un beau groupe qui rassemble les femmes à travers les différents moments d'amitié lors de cours ou d'organisation de stands de marché ou d'accompagnement de familles lors d'événements heureux ou tristes. Je souhaite vivement, que malgré les changements de membres et l'arrivée de nouveaux habitants, tout ce dynamisme va perdurer et contribuer à une région où il fait bon vivre.



GROUPE DE LA PLAINE DU RHÔNE

Sa présidente: Françoise Du Marquie

Mon parcours au sein du groupe: Je suis entrée au sein du groupe de la Plaine du Rhône en 2000. J'avais déjà fait ma demande quelques années auparavant mais n'étant pas paysanne ou du milieu, celle-ci n'avait pas été acceptée! Finalement quelques années plus tard, après mon entrée, j'ai été sollicitée au comité en tant que caissière et c'est en 2012 que j'ai repris la présidence de notre société avec un comité qui bouge mais qui reste à chaque fois très motivé et efficace. Merci à toutes les membres du comité!

Quelques mots sur ton groupe: Fondée en 1942, notre société composée de membres venant de Villeneuve, Noville, Crebelley, Chessel, Rennaz, Yvorne et Aigle compte à ce jour 71 membres, toutes générations confondues. Nous mettons sur pieds, chaque année, un calendrier étoffé de cours, visites et sorties et participons aux différentes fêtes au village et marchés gourmands qui se tiennent dans notre région. Nos voyages de 3-4 jours sont toujours très appréciés et très demandés. « Une ruche des plus butineuse ».

Une anecdote, un souvenir marquant: Je garde un merveilleux souvenir de notre contribution gustative et décorative à l'occasion des 4 Heures du Vigneron de la Confrérie du Guillon organisé à Villeneuve en 2014 ainsi que l'organisation de la sortie estivale à Noville en 2016 réunissant les différents groupes du canton. De plus, nos voyages à la découverte du parmesan et de la mozzarella, des huiles d'olive de Provence, des vignobles bordelais ou lors d'une croisière en Méditerranée représentent toujours d'excellents moments.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Je l'espère toujours aussi dynamique et amical. Avec une touche de jeunesse et une louche d'expériences.



GROUPE DE NYON ET ENVIENS

Sa présidente: Annie Olivier

Mon parcours au sein du groupe: C'est en 2013 qu'une bonne amie m'a dit: « Hey, viens donc avec nous! Tu verras on partage plein de chouettes moments. Tantôt instructifs, tantôt sportifs, mais certainement à chaque fois de franche camaraderie. » Son sens de la persuasion tellement affûté, y avait plus qu'à! Et hop! quasi tout de suite au comité puis Présidente dès 2019 jusqu'à ce jour.

Quelques mots sur ton groupe: Après moultes propositions, notre groupe est assurément plus intéressé par les cours de cuisine et les rencontres de loisirs ou amicales. Une chose est sûre, dès qu'il y a à boire et à manger, le taux de participation grimpe en flèche.

Une anecdote, un souvenir marquant: Notre groupe a bien évolué depuis sa création en 1932 et les souvenirs sont nombreux. Le mien est encore tout frais. C'est la célébration de nos 90 ans en 2022 où chacune de nos membres devait inviter 2 femmes de son entourage à venir découvrir les activités de notre groupe lors d'une soirée 100% féminine, évidemment sous forme d'apéritif dinatoire concocté avec des recettes toutes issues du nouveau livre de recette APV. Notre rendez-vous festif fut récompensé par 10 nouvelles membres.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? À l'avenir, nul doute que notre groupe saura s'adapter à l'air du temps tout en gardant ses valeurs immuables d'entraide, de solidarité, et surtout d'amitié. Darwin disait: « Les espèces qui survivent ne sont pas les espèces les plus fortes (...) mais celles qui s'adaptent le mieux aux changements. » Alors longue Vie aux Abeilles de Nyon et Environs.



GROUPE DE BRETONNIÈRES

Sa présidente: Yvette Berthoud

Mon parcours au sein du groupe: Fille de paysan, épouse d'agriculteur, je ne pouvais que m'intégrer au groupe APV de Bretonnières. J'ai été bien accueillie en 1981 et très vite, je me suis sentie à l'aise. J'ai repris le poste de caissière pendant quelques années, puis la présidence jusqu'à ce jour.

Quelques mots sur ton groupe: Notre petite ruche compte 28 abeilles. Depuis quelques années, nous sommes heureuses de compter de nouvelles membres. Nous avons un joli mix d'exploitantes, d'exploitantes à la retraite, de dames venant de la ville et de jeunes mamans. Cinq personnes viennent des environs, sinon toutes les autres du village. Cette diversité est bien appréciée. Nous nous organisons pour faire des cours de cuisine, bricolages, etc., tout en restant attentives à la cause paysanne.

Une anecdote, un souvenir marquant: Que dire, que choisir? Parlons de la bonne humeur et de l'ambiance chaleureuse en assemblée, du traditionnel souper que nous organisons le 24 janvier, des cours où nous rentrons fières de nos œuvres, de nos dimanches « marche et pique-niques en famille » où nous découvrons les beaux endroits de notre région, de notre rallye pédestre familial où toutes se donnent à fond pour le succès de cette journée et bien sûr de nos sorties de 1 à 3 jours où règne une ambiance des plus festive! Les amicales où nous avons dû, quelques fois, faire des détours pour arriver au bon endroit (hé oui! il y a des plus futées que d'autres!). C'est un plaisir de participer à ces journées en compagnie de toutes ces paysannes de divers horizons!

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Je suis confiante. Certainement, j'aurai laissé le poste de présidente à une jeune dame qui continuera à dynamiser le groupe et apportera des idées novatrices, en espérant que de nouvelles abeilles viennent agrandir la ruche.



GROUPE DE CORCELLES-PRÈS-PAYERNE

Sa présidente: le comité en interim



Quelques mots sur ton groupe: Au début de l'année 1965, sous l'impulsion de 5 dames, soit Anne-Marie Blattner-Bosset, Denise Rapin-Detrey, Hélène Jan-Delacour, Gladys Bärtschi-Pradervand et Simone Fivaz-Detrey, le groupe de Corcelles s'est formé. À ce jour, il comprend 103 membres. Chaque année, notre programme propose des cours et activités variés dans les domaines du bricolage, de la cuisine, du bien-être, du sport, etc. Une course d'un jour est également organisée. Notre groupe est également présent lors de différentes manifestations locales et régionales.

Une anecdote, un souvenir marquant: C'est en tant qu'abeilles ouvrières que le comité s'est lancé le défi de remplir les estomacs de notre société de Jeunesse lors des démontages de leur Giron. Le nombre de participants grandissait au fur et à mesure que la date approchait. Le jour J, entre pluie et papette, les démontages ont été annulés. Malgré cela, les jeunes étaient présents en nombre pour se régaler d'un riz casimir et de tartelettes au citron. Merci à eux!

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Dans 10 ans, nous souhaitons que notre groupe soit toujours aussi dynamique et que le lien intergénérationnel qui nous unit soit encore bien présent.



GROUPE DE BELMONT, GRESSY, EPEDES, SUCHY ET ENVIRON

Sa présidente: Jenny Grin



Mon parcours au sein du groupe: J'ai intégré le groupe en 2011, le temps que je me dise « pour une fois je fais partie d'une société sans être au comité » et me voilà au comité! Notre ancienne présidente me disait toujours lors des diverses assemblées, « regarde et écoute bien ». J'ai tout de suite compris que je serai la prochaine présidente. C'est sans regret que depuis le printemps 2018 j'ai accepté ce rôle.

Quelques mots sur ton groupe: Notre groupe a été fondé en 1941. À ce jour nous sommes une centaine de membres de tous âges et d'horizon différents, c'est ce qui fait la force de notre groupe. Les dames sont toujours partantes dans nos idées qui peuvent quelques fois être un peu farfelues.

Une anecdote, un souvenir marquant: En 2021 notre groupe devait fêter ses 80 ans et bien entendu un certain virus présent nous a empêché de faire la fête. Comme rien ne nous arrête, nous avons décidé de fêter les 80+1 en 2022 en organisant une balade gourmande. Malgré la pluie qui avait décidé de nous accompagner, cette journée s'est déroulée dans la joie et la bonne humeur.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? J'espère qu'il sera toujours aussi dynamique et soudé. Que de jeunes membres nous auront rejointes et que de nouveaux liens d'amitié se créeront.



Le groupe APV de Bonvillars-Champagne et environs a accueilli, les vendredi 19 et samedi 20 août 2022, 230 dames à l'occasion de la balade estivale. Au programme de ces 2 jours, pour les marcheuses, 2 balades, une qui sillonnait les chemins des vignes à la forêt avec vue sur le lac de Neuchâtel et une deuxième sur les sentiers du cours d'eau de l'Arnon. Pour les non-marcheuses, un voyage en vélo calèche (« 2 TukTuk ») les emmenait visiter le musée du cirque de M. Didier Rouilly à Champagne. Malgré l'absence du soleil, les dames sont restées au sec.

Après l'effort le réconfort, toutes les dames étaient conviées à venir partager un apéro offert par les Communes de Bonvillars et Champagne. Nos 2 syndics ont présenté un bref aperçu de leur commune. Puis s'en est suivie une agape constituée d'une soupe froide aux courgettes accompagnée de pain et fromage;



et pour terminer un petit café gourmand. Quel plaisir de partager quelques moments dans la nature, faire découvrir à ces dames de tout le canton notre beau coin de pays entre lac et jura. Merci à toutes mes abeilles toujours motivées et efficaces pour le travail accompli.

AGENDA

- 2 mai 2023 Rencontre des anciennes Présidentes
- 8 juin 2023 Amicale à Chapelle-sur-Moudon
- 5 septembre Assemblée des Cheffes de groupe à Nyon

LE COIN DES ASTUCES DU COMITÉ CANTONAL



Bye-bye les moustiques!

Pour éloigner les moustiques, mettez un voile assouplissant dans votre poche, l'astuce paraît improbable, mais elle fonctionne vraiment!



Rattraper un plat trop pimenté

Oups, on a eu la main un peu trop lourde sur les épices... Pas de panique, c'est tout à fait rattrapable! Pour rectifier une sauce ou un plat trop pimenté, il suffit d'éplucher une pomme de terre, de la mettre dans le plat, et de mélanger un peu. Cette dernière va, tel un buvard, absorber l'excès d'épices, et rendre notre plat à nouveau mangeable. En cas de plat trop salé, on peut faire la même chose avec une tartine de pain!

NEWS DE LA BOUTIQUE

Pour parfaire vos invitations, les verres estampillés APV sont disponibles chez votre responsable de région et à la boutique lors des manifestations organisées par le Comité Cantonal.

Pour toute commande, rendez-vous sur notre site Internet, www.paysannesvaudoises.ch sous la rubrique Boutique.



Dimanche 24 avril 2023

les Paysannes de Provence-Mutrux

fêtent leur 61^{ème} anniversaire sous la forme
d'un brunch campagnard

Réservez la date, renseignements au
079/339 63 34.

90 ANS DU GROUPE DES PAYSANNES
VAUDOISES DE DAILLENS

OKTOBERFEST



4 ET 5 NOVEMBRE 2023
GRANDE SALLE DE PENTHAZ

CONCERT MISS HELVETIA

Samedi 4 novembre 2023
ouverture des portes: 18h30
Concert et choucroute garnie: Prix CHF 65.- / personne
Enfant moins de 6 ans gratuit / 6-12 ans CHF 30.-

Dimanche 5 novembre 2023
ouverture des portes: 13h30
Concert et thé gourmand: Prix: CHF 35.- / personne
Enfant moins de 6 ans gratuit / 6-12 ans CHF 10.-

Inscription par SMS au: 078 753 10 92 ou par mail: 90anspudailless@gmail.com
Association des Paysannes Vaudoises Groupe Dailless 1306 Dailless
IBAN CH69 0618 2016 5106 0030 5

**80ÈME APV CROY
ET ENVIRONS**



**Souper
spectacle avec
les Sissi's**

**DE L'HUMOUR VAUDOIS, MAIS PAS
QUE ...**

APÉRITIF DÈS 18H30, OFFERT PAR
LA COMMUNE DE CROY

TOMBOLA - BAR AMBIANCE

CHF 50.- PAR PERSONNE
ENFANT CHF 1.- / ANNEE
JUSQU'A 15 ANS

MENU

- Salade printanière
- Blanquette des
Buya-Tsa
- Panna cotta

22 AVRIL 2023
GRANDE SALLE DE CROY DÈS 18H30

Sur réservation jusqu'au 6 avril 2023
murielbenoit73@gmail.com - tél 079 713 45 34
<https://paysannesdecroy.ch/>

Les paysannes vaudoises
de Suchy-Belmont-Ependes
vous présentent:

**MARCHÉ
ARTISANAL**

de

Printemps

Samedi 13 mai 2023
9h-17h

Grande Salle
de Suchy

Café offert de 9h à 10h
Menu et petite restauration
Grimage
pour enfants



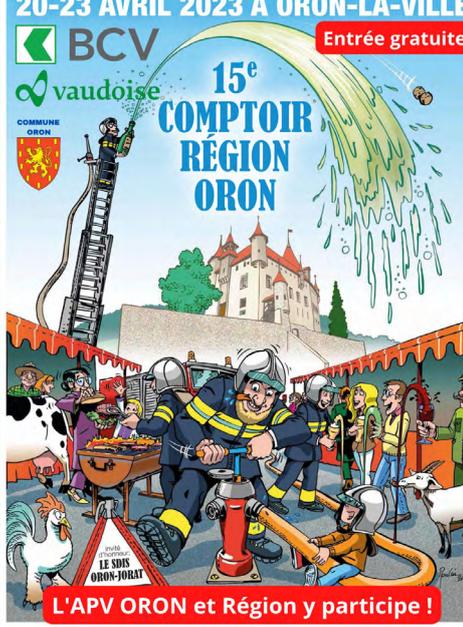
20-23 AVRIL 2023 A ORON-LA-VILLE

BCV
vaudoise

COMMUNE
ORON

**15^e
COMPTOIR
RÉGION
ORON**

Entrée gratuite



L'APV ORON et Région y participe !

PROLOGIS
Landi
PITTET

**APV Grandcour et
environs**



Slow-Up Broye
23 JUILLET 2023

VENEZ NOUS RENDRE
VISITE ET VOUS
RAVITAILLER SUR NOTRE
STAND

 Grandcour, place
du village

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