

LA FEUILLE DE ChOU

ASSOCIATION DES PAYSANNES VAUDOISES - N°83 MARS 2025

AMICALE – 5 JUIN 2025 – Champagne

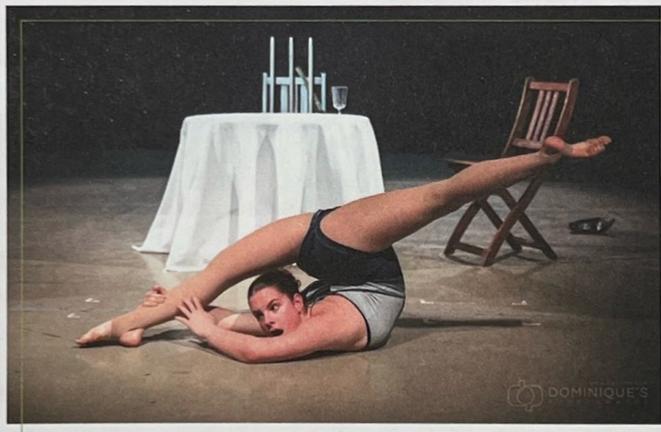
Rendez-vous le 5 juin 2025 à **Champagne** pour l'AMICALE! Celle-ci se déroulera sur la place de fête de la journée des communes vaudoises (JCV) Champagne25. Le parking se situe à côté de la place de fête.

Le comité continue de vous offrir des expériences variées et inédites, et cette fois-ci, nous avons le plaisir de vous proposer un spectacle de cirque original, qui se déroulera dans un lieu tout aussi unique: sous un chapiteau!



Spectacle 2025 «La danse des machines»

La famille Gasser et leur entreprise Starlight Production vous invitent à découvrir un spectacle qui reste fidèle à sa promesse originelle: surprendre, ébahir et émerveiller. Une quinzaine d'artistes Sports-Arts-Etudes de l'école de cirque du Jura, accompagnés par le professionnel et metteur en scène Christopher D. Gasser, vous offriront une expérience exceptionnelle. Nous espérons que ce moment magique saura vous transporter. À très bientôt sous le chapiteau!



Voici le programme que votre comité cantonal vous a concocté:

16h30

Bienvenue - courte partie officielle
et animation conviviale

17h30

Apéritif servi par les paysannes
du groupe de Champagne-Bonvillars

19h00

Repas préparé par le traiteur
« **Champagne25** » avec au menu:

Gaspacho

Notre veau des prés et sa sauce au citron

Pommes de terre grenailles
aux herbettes et ratatouille

Fricassée de fraises sur son lit glacé

Thé/Café

Réservez votre place auprès de votre RESPONSABLE DE GROUPE JUSQU'AU 1 MAI 2025



MESSAGE DE LA PRESIDENTE

Déclaration d'amitié et de reconnaissance à vous, les Paysannes - femmes rurales!

Par ces quelques mots, j'aimerais rendre hommage, à vous toutes, « Landfrauen » ou « femmes rurales » : vous êtes en effet, les héroïnes discrètes de notre association.

De par votre implication généreuse, ne comptant pas vos heures et de par votre participation jamais mesurable en termes économiques, vous êtes avant tout le cœur même de la vie de nos groupes.

Vous qui avez choisi de vous impliquer et de soutenir les valeurs de notre association, vous êtes des exemples éclatants d'amitié et de solidarité. Votre volonté de partager vos talents et vos compétences, de participer également aux luttes agricoles qui ont mobilisé souvent le monde paysan durant ces 4 dernières années, démontre une générosité et une ouverture d'esprit admirables.

Mesdames, vous apportez une richesse et une diversité qui sont essentielles à la vie de nos groupes, à la pérennité de notre association, et c'est ainsi que grâce à votre soutien nous pourrions continuer à défendre les intérêts du monde agricole.

Je vous remercie de tout cœur pour votre engagement et votre amitié

Ensemble, nous sommes plus fortes, ensemble, nous continuerons la belle histoire de l'APV !

Mireille Ducret

RECETTE DE SAISON

Croûtes printanières aux asperges

Pour 4 personnes | Temps de préparation 15 minutes | Temps de cuisson 25 minutes | Difficulté facile

Ingrédients :

- 600g asperges vertes
- 300g champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cs huile de colza
- 1-2 dl demi-crème à sauce
- 1½ dl bouillon de légumes
- ¾ cc sel
- poivre
- 4-8 tranches de bon pain aux céréales
- 1 botte de ciboulette

Préparation :

- Supprimer la base ligneuse des asperges.
- Couper le reste en tronçons d'env. 1cm de long et les champignons en lamelles.
- Hacher finement l'ail et l'oignon.
- Faire revenir le tout quelques minutes dans l'huile chaude.
- Ajouter la crème et le bouillon.
- Porter à ébullition, baisser le feu et mijoter env. 15 minutes.
- Saler, poivrer.
- Griller les tranches de pain, dresser sur les assiettes.
- Répartir la préparation dessus, parsemer de ciboulette ciselée.
- Servir aussitôt



Chères membres de l'Association des Paysannes Vaudoises,

« Les pieds dans le passé, la tête dans l'avenir et le cœur dans le présent. »

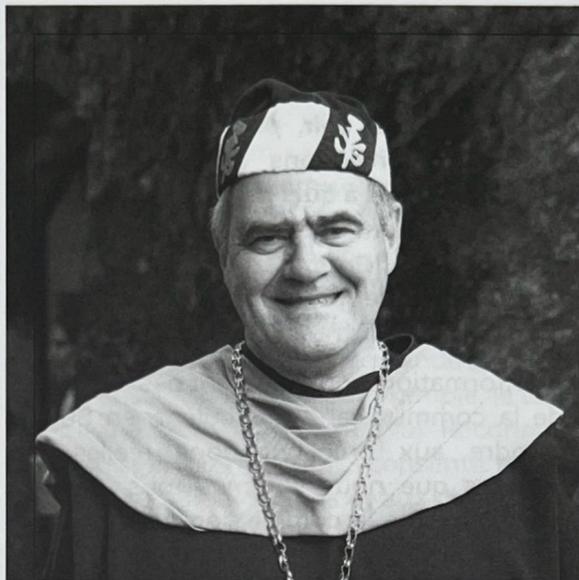
Ce credo m'accompagne depuis longtemps, tant dans ma vie professionnelle qu'associative. Aujourd'hui encore, il guide ma plume en m'adressant à vous.

Au fil de mon parcours professionnel, j'ai eu maintes fois l'occasion de soutenir les Paysannes vaudoises. De ces expériences, je garde de précieux souvenirs, parfois teintés d'anecdotes surprenantes. Je me souviens ainsi d'un jour où j'avais offert des nappes pour une manifestation de notre village. Quelle ne fut pas ma stupeur en découvrant qu'elles avaient été installées... à l'envers! La présidente, estimant que le logo d'une banque, pourtant bien ancrée dans le monde agricole, n'était pas esthétique avait pris cette initiative inattendue. Une histoire cocasse, reflet des mille et une facettes de notre engagement.

Mon enfance est aussi jalonnée de moments simples et savoureux, empreints de traditions. Les préparatifs de la fête du dimanche débutaient dès le samedi, avec l'annonce solennelle de mon père: une poule ou un lapin serait prélevé pour le repas dominical. Ma mère, gardienne du savoir-faire culinaire, en tirait un mets exquis. Encore aujourd'hui, les parfums de ces festins me reviennent en mémoire, et je revois l'enfant que j'étais, espérant secrètement que l'on m'attribue le foie – ce petit trésor gastronomique qui, ironie du sort, résonne aujourd'hui avec ma fonction de gouverneur...

Un autre moment inoubliable était le retour de ma mère après une rencontre des Paysannes vaudoises. Nous savions alors qu'un délicieux goûter nous attendait: merveilles croustillantes ou beignets à la rose venaient enchanter nos quatre heures et éveiller nos papilles.

Ces souvenirs du passé ont nourri mon présent. L'an dernier, à Noël, j'ai demandé à ma mère, qui a près de 90 ans, de coucher sur le papier ses recettes, précieuses héritières de notre patrimoine culinaire.



De cette transmission est né un livre, que j'ai eu le bonheur d'offrir à ses enfants et petits-enfants. Qu'on se rassure toutefois: il ne prétend nullement rivaliser avec le superbe classeur de l'APV!

Et l'avenir? Il nous appartient de le bâtir en conjuguant adaptation et fidélité à nos racines. Dans un monde où les habitudes de consommation évoluent rapidement, il est essentiel de continuer à valoriser nos produits du terroir, à transmettre nos traditions et à défendre les artisans qui, chaque jour, mettent tout leur cœur à produire avec passion et exigence.

À vous toutes, chères membres de l'APV, je souhaite un avenir radieux, empreint de succès et de convivialité. Continuez à magnifier le fruit du labeur de nos agriculteurs et maraîchers, et que votre engagement soit toujours accompagné d'un grand vin vaudois!

Je conclurai en reprenant l'invocation du gouverneur à celles qui s'apprêtent à goûter à sa coupe :

« Mesdames, buvez ce vin et soyez bonnes comme lui. »

Avec mes salutations fraternelles et guillonnesques,

Eric Loup



Prix du local et coût de l'égoïsme

À l'initiative du PNR Jura vaudois, il fallait être à Chéserex (VD), jeudi soir, pour une instructive confrontation de convictions autour du thème « Manger local, oui mais à quel prix ? » Quatre profils bien distincts y étaient représentés: la FRC, une chercheuse de l'Unil, Prométerre et Uniterre. Un compte-rendu s'impose, pour cette partie d'échecs que chacun souhaiterait transformer en réussite.

Trop peu d'informations, qui ne soient pas du marketing ou de la communication, circulent, en Suisse, pour répondre aux préoccupations réelles des consommateurs que nous sommes tous. Barbara Pfenniger, membre de la commission agriculture et alimentation de la Fédération romande des consommateurs (FRC), a eu le mérite de poser d'emblée les attentes, avant que cette table ronde ne vienne interroger les solutions possibles. « Les consommateurs ont besoin de produits honnêtes », a encore souligné Barbara Pfenniger, « qui permettent de manger sans mauvaise conscience. Il faut que ce soit lisible, visible, avec un cadre légal pour les allégations de durabilité et de santé, ainsi que de la transparence sur les marges. La proximité pourrait sans doute y contribuer. »

Et moi, et moi, et moi

Honnêteté, transparence, proximité: il faut bien avouer que le programme est ambitieux pour nos sociétés, centrées depuis belle lurette, comme le chantait déjà Dutronc en 1966, sur le « et moi, et moi, et moi ». Et la tendance ne semble pas s'améliorer tant que ça, chacun le reconnaîtra au coin de son Instagram. Déjà, il faudrait s'entendre sur ce qu'on peut considérer comme une alimentation de proximité. Emilia Schmitt, chercheuse en sciences de l'environnement à l'Université de Lausanne, autrice d'une thèse comparant la durabilité des filières locales et globales, a poussé le bouchon un peu loin en rappelant que certaines machines agricoles étaient produites à l'étranger, de mêmes que certaines présures entrant dans la fabrication de nos fromages ou que l'ADN de nos animaux de rente.

Coûts cachés

Plus percutantes étaient ses réflexions sur le caractère durable de notre alimentation. On oublie trop souvent les aspects de coût sanitaire et de coût social, ce qu'il est convenu d'appeler des coûts cachés. Ainsi, du point de vue de la santé, manger des produits locaux trop gras ou ultra-transformés ne peut pas

*Chères membres APV,
Voici un article de Monsieur
Etienne Arrivé / AGIR que
nous souhaitons vous partager
afin de vous tenir informées
et vous rendre attentives
d'une réalité sur le sujet:
MANGER LOCAL*

être considéré comme durable, tandis qu'une rémunération des agriculteurs leur permettant de vivre convenablement de leur travail fait aussi partie de l'équation. Gaspillage et transport aérien complètent ce tableau des leviers de la durabilité auxquels le consommateur devrait prêter attention.

Illusion de l'autosuffisance suisse

Martin Pidoux, directeur de Prométerre, l'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre, a ensuite rappelé que, même au sortir de la seconde guerre mondiale, la Suisse n'était autosuffisante qu'à 70%. « Difficile d'imaginer faire mieux, c'est une illusion, notamment parce que toutes les productions alimentaires ne sont pas possibles dans notre pays. N'oublions pas non plus que la population suisse a doublé depuis la sortie de la guerre, tandis que l'on perdait beaucoup de terrains agricoles. C'est l'amélioration considérable de l'efficacité agricole qui a permis d'y faire face, et si on « extensifie » notre production, il faudra forcément importer davantage. »

Pour l'organisation syndicale paysanne Uniterre, c'est pourtant tout le système qui est à revoir. Alberto Silva, en charge des dossiers souveraineté alimentaire et droit à l'alimentation, considère que « la surproduction est inhérente au système libéral et capitaliste », et qu'il faut « des changements dans les politiques publiques pour que les deux géants orange de la distribution ne dictent plus 80% de nos comportements ». « Il est paradoxal de devoir faire plus de trajet pour manger local, et puis on nous incite à dépenser dans les loisirs ou le tourisme. Quant à la santé publique, il y a peut-être un truc à faire au niveau des assurances... »



COMMISSION DES EXPLOITANTES

Dépenses de loisirs à revoir?

Est venue la question de la part de notre budget consacrée à l'alimentation. C'est moins de 10% du revenu brut des Suisses, «précisément 6,3% en 2022 si l'on ne compte pas le secteur de la restauration, contre 40 à 50% au début du XX^e siècle», dicit la FRC. Martin Pidoux s'est inscrit en faux contre «l'idée d'une machination politique». «Dans une économie ouverte, l'individu fait ses choix. On n'est pas forcément prêt à renoncer à d'autres dépenses de nos vies modernes. La production suisse ne peut pas régater en termes de coûts, elle met donc en valeur ses produits via des AOP ou des certifications environnementales, ou encore, auprès des politiques, en fournissant la buvette du Grand Conseil vaudois.»

Et si la prolifération des labels sème le doute, en particulier quant à la répartition de la valeur ajoutée, pas à la hauteur du côté des producteurs, les quatre intervenants sont tombés d'accord sur l'utilité d'une bonne éducation à l'alimentation. Pour Alberto Silva, «on a perdu des savoir-faire en cuisine, qui devraient contribuer à consommer local». À la maison, les parents ne veulent plus nécessairement imposer à leurs enfants une diversité alimentaire dont ils n'étaient pas forcément de grands adeptes aux mêmes âges. Et à l'école, Emilia Schmitt relève «le manque d'infrastructures logistiques et de personnel pour nos cantines, pour ne pas répercuter leurs coûts sur les familles, mais qui font que l'on se rabat sur des plats préparés à réchauffer».

Salade confettis et langue de boeuf

Barbara Pfenniger plaide pour la créativité, comme quand des éducatrices en crèche lui ont raconté avoir un grand succès avec une salade de lentilles rebaptisée «salade confettis». Pour Martin Pidoux, il reste à soutenir ces cuisiniers scolaires dont les initiatives éducatives, type langue de bœuf sauce aux câpres, ne rencontrent pas toujours la bienveillance des parents... «L'agriculture seule ne peut pas changer nos pratiques», conclut le directeur de Prométerre. «Ce milieu a peur qu'on lui demande de faire la révolution tout seul, alors que, par exemple, le temps passé en cuisine ne dépend pas de lui. Reconnaissons-lui, au contraire, tous les efforts consentis pour s'adapter à de nouvelles obligations et aux changements dans les comportements des consommateurs. On aura toujours besoin de se nourrir, le secteur agricole a de magnifiques perspectives devant lui, et il faut inciter nos jeunes à s'y investir.»

Injonction individualiste

Le dernier mot est finalement revenu à la chercheuse de l'Unil: «Est-ce le local ou le global qui est le plus durable? Après deux ans à travailler là-dessus, je me suis rendu compte que ce n'était pas la bonne question. Il faut un peu lâcher prise et regarder le monde, car si on se stresse trop, on oublie que c'est le milieu dans lequel on évolue qui nous met cette question sur les épaules. Au fond, ce qui compte, c'est d'être bien avec soi-même, et ça passe par la santé mentale et physique, par des activités, pourquoi pas en cuisine, avec les autres, et par des liens avec la nature également. C'est en renforçant tous ces liens qu'on va se sortir de cette injonction à l'individualisme qui nous est imposée par le système».



De gauche à droite, la modératrice Tania Brasseur, Barbara Pfenniger (FRC), Alberto Silva (Uniterre), Martin Pidoux (Prométerre) et Emilia Schmitt (Unil) – photo EA

COMMISSION DES EXPLOITANTES

La stratégie vaudoise sur la restauration collective

La stratégie du Conseil d'Etat sur la restauration collective constitue une mesure emblématique du Plan climat vaudois. Elle impacte prioritairement les 4 millions de repas par année servis dans les établissements de l'enseignement postobligatoire, les prisons, les hôpitaux, les bâtiments de l'administration cantonale, etc.

Nouvelle réjouissante

6 AXES D'ACTION

Approvisionnement: promotion des produits locaux et de saison pour valoriser l'économie de proximité et les produits du terroir

Santé: offre alimentaire équilibrée pour proposer au quotidien des menus sains et durables dans les cantines cantonales

Transformation: optimiser la production des repas dans les cuisines et coordonner les partenaires logistiques

Déchets: réduction des pertes alimentaires pour limiter le gaspillage alimentaire et réduire les déchets en cuisine

Achat: s'approvisionner en protégeant les ressources, le bien-être animal et en réduisant l'impact carbone

Société: acheter des produits socialement responsables et lutter contre la précarité alimentaire

Partout dans le canton, plusieurs millions de repas seront concernés.

La mise en œuvre de la nouvelle stratégie visera en priorité les établissements appartenant à l'administration cantonale vaudoise (écoles, prisons, hôpitaux, bâtiments administratifs, etc.).

Les partenaires de l'État seront également invités à s'engager dans la démarche.

Afin de financer cette stratégie, l'État prévoit d'investir 3,5 millions de francs.



CHARTRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE VAUDOISE

Élaborée avec de nombreux partenaires, cette charte fixe des objectifs ambitieux, dont :

- Formation continue des cuisinières et cuisiniers
- 60% de produits régionaux cuisinés
- 100% de viande vaudoise ou suisse
- 80% de la viande issue d'exploitations particulièrement respectueuses des animaux
- 80% des fruits et légumes cultivés sans serre chauffée
- « Lait équitable » ou équivalent
- Poissons non menacés
- 50% de l'offre hebdomadaire végétarienne
- Respect des recommandations nutritionnelles
- Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets



Cette charte, rédigée sous l'égide de la démarche intercantonale « Cuisinons notre région », vise à promouvoir la proximité des produits, la durabilité des menus et l'équilibre nutritionnel des repas dans la restauration collective.



DÉPARTEMENT DES FINANCES
ET DE L'AGRICULTURE
Office cantonal de la
durabilité et du climat (OCDC)

Mangeons local, sain et de saison !



Pour des repas durables
dans les établissements de
restauration collective du
Canton de Vaud

COMMISSION DES EXPLOITANTES

DES MESURES FORTES

- ◇ Formation des cuisiniers vers une cuisine plus durable avec des modules pratiques.
- ◇ Coaching des établissements avec des objectifs individualisés, et un suivi régulier
- ◇ Projets pilote pour innover s'adapter à notre contexte cantonal.
- ◇ Accompagnement pour identifier la marge de progression.

*Un pas de plus
en faveur de
l'agriculture locale*

L'IMPACT DE L'ALIMENTATION SUR LE CLIMAT ET LA SANTÉ PUBLIQUE

Le système alimentaire actuel est en effet à l'origine d'environ 30% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde et constitue un facteur déterminant dans l'appauvrissement de la biodiversité. Dans le canton de Vaud, l'alimentation des vaudoises et des vaudois équivaut à environ 17% des émissions totales.

L'alimentation a aussi un impact direct sur notre santé. Une mauvaise alimentation ainsi que la sédentarité font partie des principales causes de maladies, telles que les maladies cardio-vasculaires, le diabète de type 2 et certains types de cancers. Dans notre pays, ces maladies touchent un quart de la population et génèrent près de 80 % des coûts de la santé.

Avec cette charte, le Canton de Vaud intègre une démarche déjà en vigueur dans les cantons du Valais et de Fribourg. Celle-ci vise à promouvoir la proximité des produits, la durabilité des menus et l'équilibre nutritionnel des repas dans la restauration collective.

BALADE ESTIVALE 2024

Une journée inoubliable s'est déroulée le vendredi 23 août 2024. Les Vignerones de Lavaux nous ont chaleureusement accueillies pour nous faire découvrir leur région. Trois options étaient proposées pour explorer le vignoble de Lavaux, ses pittoresques bourgs et ses panoramas entre ciel et lac. Un moment de convivialité, de partage et de découvertes qui restera gravé dans nos mémoires. Un grand et chaleureux MERCI à nos hôtes pour cette journée magnifique.



CROISIÈRE 2024

Bien Chère Claudette,



Seules quelques membres du comité cantonal étaient présentes quand tu as lancé, pour la première fois, ce projet de croisière de quatre jours. Nous étions à Chéserex ce jeudi 22 juin 2023 et nous préparions avec le groupe de Nyon l'assemblée des cheffes de groupe.

Puis le 5 septembre, après avoir obtenu l'accord du comité cantonal, tu as présenté officiellement TON projet lors du point «divers» de l'assemblée. Ton charisme et ton enthousiasme ont convaincu tout le monde et l'invitation au voyage a été largement approuvée. Dès lors, tu pouvais avancer dans l'organisation et remettre ton costume de directrice d'agence de voyage que tu avais su si élégamment porter pendant tant d'années.

En novembre 2023, les listes d'inscription étaient complétées et remplissaient non pas un, mais deux bateaux!

Chère Claudette, dès ce moment, tu as consacré des heures et des heures de travail administratif et organisationnel: collecter les informations, vérifier les comptes, envoyer des rappels, sans compter tout ce que nous n'avons pas vu, ni su des relations avec chacun des prestataires liés à ces 2 x 4 jours.



Alors, que nous ne faisons que nous réjouir, tu voulais tenir seule et jusqu'au bout les rênes de l'organisation. Avec patience et gentillesse, tu as su prendre en compte et gérer les désistements inéluctables et même ceux de toute dernière minute.

Tu as été professionnelle jusqu'aux bouts des ongles, presque comme une maman accompagnant ses enfants: présente dès l'arrivée des premiers cars à Lyon, négociant l'heure de l'embarquement, préparant soigneusement les enveloppes pour les intervenants des visites.

Je me souviendrai longtemps de nos échanges quotidiens par messages. Tu avais besoin de ce retour rassurant, et moi, j'avais à coeur de te transmettre cette ambiance joyeuse, bienveillante et si conviviale.

Chère Claudette, tous les mots ne suffiront pas...

Merci pour avoir eu, en plus de l'idée, l'audace de nous proposer et d'organiser cette aventure. Grâce à toi, nous avons vécu une expérience de groupe entre Paysannes tout à fait extraordinaire et inoubliable.

Chère Claudette, tu as brillamment mené ce projet de croisière, ton énergie ainsi que ton enthousiasme ont tout rendu possible!

Mireille Ducret



SOUVENIR DE VOYAGE

Œufs brouillés parfait aux truffes 4 portions



Ingrédients

- 6 œufs
- 6 cs de crème
- sel aux truffes
- poivre
- 15 g de beurre
- 15 g de truffe*

* Remplacer la truffe par de la ciboulette.

Préparation

1. Remuer doucement les œufs et la crème à l'aide d'une fourchette dans un saladier. Saler, poivrer. Râper finement la moitié de la truffe dans la masse.
2. Faire fondre doucement le beurre dans une poêle.
3. Ajouter les œufs battus. À feu très doux, remuer avec une spatule en bois de l'extérieur vers le centre jusqu'à coagulation de toute la masse. Les œufs brouillés doivent être ni coulants ni fermes, mais moelleux.
4. À l'aide d'une cuillère, disposer les œufs dans une assiette creuse. Râper le restant de truffe par dessus.

Silvia Amaudruz

APV BEX ET ENVIRONS 1974-2024

C'est lors d'un cours sur la congélation que notre association s'est formée le 21 février 1974, par sept paysannes de Bex. Il y a eu 60 adhésions. Des cours de bricolage, confection du costume vaudois, broderie, cuisine furent mis sur pied sans oublier les sorties expositions, service etc. Il n'y aurait pas assez de place pour tout relater.

Pour fêter notre quart de siècle, nous avons décidé d'organiser dans l'année plusieurs sorties.

Nous commençons le 21 février par un souper avec une invitation à chaque membre qui est entrée cette année-là et les membres qui ont œuvré au comité pendant ces années. Quel bon moment de partage, d'anecdotes racontées.



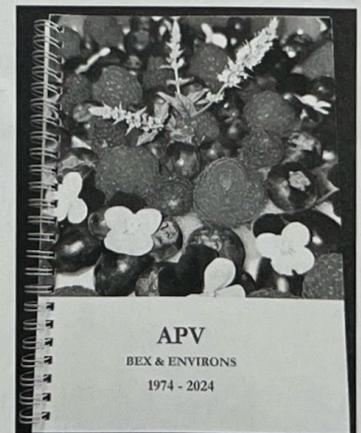
Direction le Jura pour notre première sortie, fabrication de la Tête de Moine puis visite chez M. Schneiter, taxidermiste.

Dans le courant du mois de septembre nous avons été à Belmont pour la visite de la Coulette, leader dans le traitement et la valorisation des déchets organiques.

Pour clore cette année, un voyage de 3 jours en Alsace. Mais il ne faut pas oublier les cours, les balades, les assemblées et l'organisation de l'Amicale ainsi que la journée des communes vaudoises à Aigle.

Merci à toutes et en route pour les 50 prochaines années d'amitié et de rigolades.

Marie-Laure Chesaux



ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉES 2024

ET 90^{ème} ANNIVERSAIRE À GRANGES-MARNAND

L'effervescence était à son comble dans les villages de Granges-Marnand et environs. Nos abeilles se sont affairées à la préparation des lieux pour trois jours de festivités. La fête a débuté le jeudi 14 mars 2024, par l'assemblée cantonale des déléguées, s'est poursuivie le vendredi par l'assemblée générale avec un repas-spectacle, puis par un brunch le dimanche pour fêter le 90^e anniversaire de notre groupe.

Différentes commissions ont été mises en place au sein du comité. Chaque abeille a collaboré et la ruche s'est mise à bourdonner: bricoler, planter, rassembler le matériel, décorer, mettre en place, cuisiner, pâtisser, organiser, trouver des solutions de secours, servir, présenter, ranger... Une telle manifestation a permis à chacune de participer à sa manière et de mettre en évidence tellement de compétences variées.

En ce jeudi 14 mars, le brouillard était au rendez-vous comme lors de nos premières rencontres où les sujets de questionnements étaient multiples: les quantités, la décoration, l'organisation... Tout était flou! Puis le soleil est arrivé pour accueillir nos amies les abeilles des quatre coins du canton de Vaud. À ce moment-là, tout nous a semblé très clair et lumineux: la fête était lancée.

L'assemblée a commencé par le mot de notre Présidente cantonale, Mireille Ducret: promouvoir nos produits locaux et durables, soutenir l'abeille travailleuse et productive, si bien racontée avec la fable de l'abeille. Divers orateurs se sont succédés durant l'assemblée. Cette rencontre a également permis d'annoncer le changement de représentante pour la Broye, notre dynamique Corinne Nicod a, en effet, terminé son mandat de 12 ans. C'est Mélanie Loup qui la remplace désormais.

Le soir suivant, lors de notre assemblée générale, Murielle Rossat, présidente dévouée et qui porte à cœur la transmission des valeurs rurales depuis 10 ans, a passé le tablier à Laeticia Savary. Nous avons également dévoilé et inauguré notre nouveau logo. Les zygomatiques et les abdominaux (si, si, nos abeilles bichonnent les leurs!) ont été fortement mis à contributions lors du spectacle des Sissi's offert (tout comme le repas) à nos abeilles en signe de gratitude pour leur présence, leur collaboration et leur dévouement à notre association.



Le dimanche, notre ruche a démontré les talents et le savoir-faire de l'APV. Un magnifique brunch a été organisé, accueillant 300 personnes. Au menu: buffets froids et chauds, soupe, papet aux poireaux. Le terroir était superbement représenté et les convives se sont régalez. Sur scène, le duo des Acolytes du Carnotz a agrémenté ce dimanche d'une touche musicale.

Nous gardons de ce week-end, qui était riche en émotions, des moments de partage, de convivialité et de solidarité intenses.

Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier chaleureusement et infiniment toutes les abeilles qui ont œuvré dans les coulisses de cette manifestation. N'oublions pas quelques bourdons qui ont prêté main forte et la commune de Valbroye pour leur soutien et le vin offert lors de l'apéro. Nous félicitons également notre secrétaire qui n'a pas été ménagée durant sa première année de mandat. Nous la remercions pour le temps qu'elle a investi et pour sa grande flexibilité.

Murielle Rossat - Nathalie Maeder - Laeticia Savary



NOUVELLES DES GROUPES

90^{ÈME} ANNIVERSAIRE APV ECHALLENS ET ENVIRONS

Cette année, l'Association des Paysannes Vaudoises d'Echallens et environs a fêté son 90^e anniversaire, qu'elle a voulu marquer par une soirée exceptionnelle. Plus de 300 personnes se sont retrouvées le 16 novembre dernier à la grande salle de Villars-le-Terroir pour assister à cet événement. Les paysannes avaient préparé cette soirée avec soin, voulant impressionner les participants tout en gardant la sobriété de l'esprit paysan : la salle était joliment décorée avec des éléments récoltés dans la nature environnante, des mannequins présentant le costume traditionnel, un souper concocté par ces dames avec des recettes du terroir, un stand de pâtisseries maison confectionnées par toutes les membres, et enfin, un spectacle humoristique avec les « Sissi's » pour clore la soirée dans la gaieté.

L'Association, dont les membres sont surnommées « les abeilles », voulait ainsi se présenter non pas comme une institution archaïque, mais comme étant toujours active et s'adaptant à l'évolution de la société. Si elles sont les ambassadrices du monde paysan et les gardiennes des traditions, les paysannes et femmes rurales membres de l'Association participent



à diverses manifestations locales pour promouvoir une alimentation saine, défendre les produits du terroir et cultiver la solidarité par le biais d'activités créatrices ou culturelles.

Le comité souhaite que cette philosophie donne envie à de nombreuses personnes d'adhérer au groupement. Il espère, chers lecteurs, vous retrouver nombreux lors de prochaines ventes de gourmandises!

Muriel Favre

JOLIE SORTIE D'AUTOMNE POUR LE GROUPE DE CHÂTEAU-D'OEX - ROSSINIÈRE:

Une vingtaine de paysannes du Pays-d'Enhaut ont rejoint en octobre les sentiers de la châtaigneraie de Fully pour récolter quelques marrons...

S'en suivra une brisolée conviviale au Plan Cerisier avec une vue imprenable sur la vallée du Rhône! Un temps libre laisse à chacune le temps d'une marche vers Martigny ou une visite au musée de son choix...

Une journée riche en découvertes et en convivialité, marquée par la générosité des produits du terroir valaisan et la beauté des paysages. Entre cueillette, partage, et exploration culturelle, cette escapade automnale restera gravée dans nos mémoires comme un moment précieux de lien et d'évasion.



RACONTE-MOI TON GROUPE



Groupe de Givrins Sa présidente: Sylvie Bolay

Mon parcours au sein du groupe: Je suis entrée dans le groupe en 2016. Six mois plus tard, je rejoignais le comité! J'ai repris la présidence au mois de mai 2022. Le comité se compose de six membres et a à cœur de bien s'occuper de nos abeilles. Merci de me faire confiance!

Quelques mots sur ton groupe: Le groupe de Givrins et environs vient de fêter ses 63 ans. Il compte 64 membres issues du monde agricole mais aussi du monde rural. De nombreuses activités sont proposées telles que des visites d'entreprise, des jeux de chibre, des marches, du bricolage ou des activités manuelles.

Une anecdote, un souvenir marquant: Une journée très marquante pour notre groupe a été l'organisation de la marche estivale le 26 août 2023. Le seul jour de pluie de l'été, il fallait le faire. Un soutien de mon groupe, un engagement sans faille et une bonne humeur tout le long des soirées de déco: de la participation à la préparation du repas et du nettoyage.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Même si quelques abeilles quittent la ruche, mon groupe est soudé et toutes les dames montrent un réel enthousiasme. J'essaie, néanmoins, de proposer à d'autres villages de nous rejoindre.



Groupe de Moudon et environs Sa présidente: Monique Tombez

Mon parcours au sein du groupe: C'est en 1994 que j'ai intégré le groupe des paysannes. Étant fille d'agriculteur et épouse d'agriculteur, c'était une évidence pour moi de faire partie des paysannes vaudoises. Ne venant pas de la région et habitant une ferme isolée, c'était aussi une opportunité de faire de nouvelles connaissances. En 2009, après la fête du 90^e à laquelle j'avais eu énormément de plaisir à participer et à travailler, je suis entrée au comité. J'en ai repris la présidence en 2016.

Quelques mots sur ton groupe: Notre groupe compte 110 abeilles. Les ruches sont dispersées dans une dizaine de villages. On y retrouve toute la hiérarchie des abeilles. Issues du milieu agricole ou non, nous avons besoin de tout le monde et chacune trouve sa place. À Moudon, nous sommes fières d'être le plus ancien groupe des paysannes de Suisse; l'APV cantonale et l'USPF (Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales) n'existaient pas encore. C'est M^{me} Augusta Gillabert-Randin qui a créé notre groupe en 1918; elle défendait les paysannes mais aussi les femmes en général.

Une anecdote, un souvenir marquant: Le 90^e et le 100^e ont été des événements grandioses. Pour le 90^e: chant et pièce de théâtre écrite par une membre et jouée par nos membres, rallye avec des postes dans nos villages, marché campagnard, repas, magnifiques décorations, etc. Pour le 100^e, c'était un peu différent. Nous avons pensé un peu plus à nos membres. Nous avons collaboré et préparé, avec le comité du Musée du Vieux Moudon, une exposition retraçant les 100 ans des paysannes de 1918 à 2018 et la vie d'Augusta Gillabert. Nous avons proposé un repas historique et bien sûr, une partie officielle avec un Conseiller fédéral et un Conseiller d'État. Organiser des événements ensemble resserre aussi les liens du groupe.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? En 1965, le groupe de Moudon était tellement grand qu'il avait été divisé en 3 groupes: Moudon, Saint-Cierges et Peney-le-Jorat. Alors, dans 10 ans, le groupe de Moudon sera toujours là. Plus que jamais, nous devons transmettre des traditions, cultiver l'amitié, la solidarité, la convivialité, l'ouverture et les échanges.

RACONTE-MOI TON GROUPE



Groupe de Provence-Mutrux Sa présidente: Jocelyne Gaille

Mon parcours au sein du groupe: C'est en 2018 que j'ai intégré notre belle société. J'ai rejoint le comité en 2024 et en ai pris la présidence le 1^{er} janvier 2025.

Quelques mots sur ton groupe: Notre société a été fondée en 1962 et compte à ce jour 39 membres, originaires des villages de Provence et de Mutrux, et même d'autres localités plus éloignées. Je tiens à adresser mes remerciements à chacune d'entre elles pour leur implication dans nos diverses activités. Nous organisons pour les aînés et les personnes seules de nos deux villages un après-midi récréatif une fois par mois, de novembre à avril, ainsi qu'un Noël. Nous organisons également un loto une fois par an, une soirée tous les deux ans, et participons au marché de Noël avec un stand de pâtisseries. Nous participons aussi toujours avec plaisir aux divers cours organisés.

Une anecdote, un souvenir marquant: L'organisation du brunch pour le 61^e anniversaire de notre société restera un souvenir mémorable. Nos diverses sorties et rencontres, où toutes les générations ont grand plaisir à se côtoyer, sont toujours des moments de rires et de convivialité.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? J'espère qu'il sera toujours aussi dynamique et motivé afin de faire perdurer notre société pendant encore de nombreuses années.



Groupe de Vuarrens-ESSERTINES Sa présidente: Mélissa Pittet

Mon parcours au sein du groupe: J'ai rejoint le groupe en 2018, une année qui coïncide avec mon mariage et mon départ de la société de Jeunesse de mon village. Je souhaitais conserver un lien avec la vie associative du village, et étant agricultrice, le groupe des Paysannes Vaudoises s'est naturellement présenté comme une suite logique pour moi. Mon entrée s'est faite lors de l'assemblée de printemps, et j'ai intégré le comité lors de l'assemblée d'automne de la même année. J'ai pris la présidence de mon groupe en 2019. C'était une évidence pour moi, après près de 8 ans au comité de la Jeunesse.

Quelques mots sur ton groupe: Nous sommes 48 membres, réparties entre les deux villages, avec quelques membres externes. Nous sommes très actives dans les manifestations villageoises, notamment à travers la réalisation de stands de pâtisseries. Notre agenda est bien rempli de cours et de sorties durant la période hivernale. Notre organisatrice est toujours pleine d'idées et propose des thèmes très variés.

Une anecdote, un souvenir marquant: Lors du marché folklorique d'Echallens, nous tenons un stand de pâtisseries. Auparavant, nous devions monter un stand avec un avant-toit. Quelles discussions, polémiques et, finalement, éclats de rire avons-nous eus pour réussir ce montage (pas si intuitif!).

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Nous avons récemment franchi le cap des 90 ans, et j'ai hâte d'atteindre celui des 100 ans ! Je vois mon groupe toujours aussi riche en membres de tous horizons, se regroupant autour d'un objectif commun. Je l'imagine, comme tous les autres groupes, avec de nouvelles membres venant prendre la relève des plus âgées.





Groupe du Boiron

Sa secrétaire et responsable du groupe: Véronique Meylan

Mon parcours au sein du groupe: Je suis arrivée dans le groupe pour les cours de couture et de bricolage. Je ne savais pas du tout ce qu'était l'APV, la copine qui m'a proposé de venir m'avait surtout parlé des cours de bricolage et de couture. Deux ans plus tard, plusieurs membres du comité ont démissionné et je me suis dit que je pouvais peut-être donner de mon temps. Me voilà au comité en tant que secrétaire... Je vais fêter mes 10 ans de comité lors de la prochaine assemblée. Ces 10 ans m'ont permis de comprendre la position des paysans, moi qui suis née à Genève et vit en ville.

Quelques mots sur ton groupe: Notre groupe est composé de plusieurs villages qui bordent le ruisseau "Le Boiron", d'où son nom. C'est un groupe où règne la bonne humeur, nous avons beaucoup d'activités récréatives. Nous aimons nous retrouver pour une belle partie de bowling, par exemple. Nous nous réunissons tout au long de l'année pour une partie de cartes, une matinée tricot ou tout simplement pour boire un café. Nous aimons tout autant nous retrouver avec nos conjoints pour visiter une région.

Une anecdote, un souvenir marquant: Personnellement, j'ai deux beaux souvenirs. En 2016, nous avons fêté les 100 ans d'une de nos membres et récemment, en novembre 2024, nous avons également fêté les 100 ans d'une autre de nos membres, qui n'est autre que la cousine par alliance de la première. Lors de ces événements, j'ai été impressionnée par le nombre de personnes de notre groupe venues pour l'occasion.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? J'espère que notre groupe sera toujours là. Notre moyenne d'âge étant assez élevée, nous avons des difficultés à trouver des membres, et plus particulièrement pour notre comité. Nous croisons les doigts pour que la jeune génération comprenne que l'agriculture a besoin de leur soutien, que ce sont les paysans (étymologiquement: gens du pays) qui nous permettent de nous nourrir et que les achats de proximité sont bien meilleurs pour la planète.



Groupe d'Orbe

Mariette Petermann et Sylvie Troyon

Notre parcours au sein du groupe: Nous avons rejoint le groupe en 1983 pour Mariette et en 2010 pour Sylvie. Nous avons été très vite invitées à rejoindre le comité, en qualité de caissière pour l'une et de secrétaire pour l'autre depuis avril 2011.

Quelques mots sur notre groupe: Depuis quelques années, nous fonctionnons sans présidente. Le comité se partage les tâches, et pour l'instant ça roule. Notre groupe compte 28 membres à l'heure actuelle, mais il y a quelques années nous avions plus de 60 adhérentes. Nous participons à plusieurs manifestations en ville d'Orbe. Nos crêpes rencontrent un vif succès lors de la fête de la saucisse aux choux et à la foire de Noël avec les pâtisseries confectionnées par nos membres. En décembre, le groupe confectionne et distribue des bricelets à tous les résidents de l'EMS. Soit environ 90 sachets, et ceux-ci sont fort appréciés en plus de la visite et quelques mots échangés avec nos abeilles

Une anecdote, un souvenir marquant: En mai dernier, notre participation à la fête des 600 ans de notre pont du Moulinet a eu un franc succès. Il y a quelques années, notre tente et nos crêpes s'envolaient sur l'esplanade du château, une membre était assignée à l'amarrage du couvert, tout en espérant ne pas s'envoler comme avec un parapente. En 2023, nous avons profité d'une sortie en groupe pour notre 70^{ème} anniversaire. Pour une fois, nous souhaitons nous offrir une balade au lieu de nous mettre au travail.

Notre groupe dans 10 ans, il sera comment? Bonne question... Ce n'est pas facile de se projeter à si longue échéance. Mais si possible toujours en activité, avec plus de nouvelles abeilles pour rejoindre notre ruche et défendre nos valeurs.

RACONTE-MOI TON GROUPE



Groupe de Chavornay, Corcelles-s/Chavornay, Essert-Pittet & Penthéraz Sa présidente: Nathalie Blanc

Mon parcours au sein du groupe: En 2000, habitant avec ma famille dans le canton d'Argovie, j'ai adhéré au groupe des Paysannes du village. Puis après notre déménagement en 2002 à la Montagne-de-Buttes, j'ai intégré le groupe des Paysannes du Val-de-Travers. C'est en 2008, de retour dans mon canton d'origine que j'ai rejoint le groupe de Chavornay & environs pour me retrouver présidente dès 2017. Donner des cours de cuisine aux groupes APV, revisiter les recettes, partager les trucs et astuces culinaires en mettant toujours en avant les produits locaux et de saison sont les choses que j'aime faire et transmettre.

Quelques mots sur ton groupe: Le groupe a été fondé en 1942 par quelques dames de Chavornay. En 1956, le groupe déjà très nombreux, le comité proposa aux dames de Bavois de fonder leur propre association. Actuellement, notre groupe est fort de 74 membres de tout âge et de tout horizon. Notre association fait partie de l'Union des Sociétés Locales de Chavornay et sommes donc bien sollicitées par la vie locale des 4 villages. Nous mettons un point d'honneur à répondre présentes le plus souvent possible grâce à nos abeilles très dévouées, dynamiques et prêtes à offrir de leurs temps.

Une anecdote, un souvenir marquant: Il y en a tant... les moments précieux lors de nos virées ou courses d'un jour nous amenant dans les 4 coins du Pays. Nos visites qui complètent la liste de nos cours organisés chaque année. En 2019, pour le 100^e de l'Abbaye Union & Paix de Chavornay, nous avons confectionné des merveilles salées & sucrées pour les arrêts du cortège. Lorsque les abeilles inscrites à cet atelier ont vu le nombre de boulettes à façonner, elles ont d'abord suscité de l'inquiétude sans savoir qu'il s'agissait que de la moitié de la quantité prévue... mais quelle belle et grande satisfaction! Mais je pense que l'année 2022 a été la plus riche en événements. Tout d'abord, notre traditionnelle amicale, suivi de la Journée des Communes Vaudoises puis le giron du Nord des Jeunesses Campagnardes. Dans le village de Penthéraz également nos amies les abeilles étaient sur tous les fronts ce même été avec une grande fête au village qui s'est déroulé le même jour que les Communes Vaudoises puis avec le challenge organisé par la Jeunesse de Penthéraz. De surcroît, c'était l'année de notre 80^{ème} anniversaire! Avec toutes ces manifestations qui se sont enchaînées, ce jubilé a été marqué par un sympathique repas en commun après une virée au marché de Noël de Lucerne.

Mon groupe dans 10 ans, il sera comment? Je l'espère toujours aussi dynamique. Qu'il s'agrandisse avec l'arrivée d'un essaim de jeunes femmes prêtes à poursuivre et à défendre les valeurs fondamentales de l'APV qui sont l'entraide, la solidarité et la défense des intérêts agricoles et de tous les métiers liés à la terre. Que la transmission, le partage et la participation aux nombreuses manifestations restent garantes du savoir-être, des traditions et du savoir-faire de notre région. Vive les Femmes de ce Pays – vive les Paysannes!



RENCONTRE DES ANCIENNES CHEFFES DE GROUPE

PRENDS LE TEMPS de nous rejoindre le 6 mai 2025 dès 9h00!

Rendez-vous à l'Eglise de Gollion - Centre du Village
- Place de l'Eglise

Le groupe de Gollion nous y attend et nous prépare une belle journée pour partager notre amitié

Inscriptions jusqu'au 25 avril 2025
c/o Anne-Marie Chevalley
079 797 95 59
amchevalley@gmail.com



AGENDA

ANNONCES

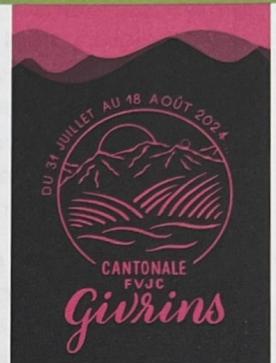
- ◇ 06 mai 2025 Rencontre des anciennes Présidentes
- ◇ 05 juin 2025 Amicale à Champagne
- ◇ 28 août 2025 Balade estivale organisée par les trois groupes du Pays-d'Enhaut
- ◇ 09 septembre Assemblée des Cheffes de groupe à Savigny

- ◇ Deux costumes du dimanche complets taille 38 et 42 (CHF 200.- pièce), Deux costumes de la semaine enfants complets taille 5-6 ans et 8-10 ans (CHF 50.- pièce). 079 425 35 20
- ◇ Costume du dimanche complet, taille 42 couleur bleu/violet (CHF 250.-). 078 612 98 29

CANTONALE GIVRINS

Merci à vous toutes les super Z'Abeilles!

Sensationnelle aventure avec de magnifiques souvenirs.



Les Paysannes Vaudoises
De Bofflens organisent

La fête de la merveille



Le dimanche 27 avril 2025
De 10 h à 16h
A la grande salle de Bofflens

*Venez nous rendre visite,
afin de déguster nos excellentes Merveilles
et autres pâtisseries maison faites
par nos abeilles.
Découvrir nos stands de bricolages
également fait maison.*

Pâtisseries à déguster sur place
Ou à l'emporter

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



EXPOSITION ARTISANALE

APV Forel (Lavaux)
18 – 19 avril 2025
de 10h à 17h
à la Maison de commune

Venez découvrir:

Peinture sur porcelaine
Rivolité
Papiers découpés
Petits points

Et déguster:

Thés – cafés - friandises

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