

# Remue-méninges

## Grangeneuve

Formation continue en économie familiale / Weiterbildung Hauswirtschaft

Route de Grangeneuve 4 – 1725 Posieux – T +41 26 304 13 75 – www.grangeneuve.ch



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

## Editorial

### *L'œil du Menuisier*

Il était une fois, dans un petit village, un atelier de menuiserie. Un jour que le patron était absent, tous les outils se réunirent en grand conseil. La séance fut longue et animée, parfois même houleuse. Il s'agissait d'exclure certains membres de l'honorable assemblée. L'un des outils prit la parole : « Nous devons expulser notre sœur la Scie, parce qu'elle déchiquette tout sur son passage et fait grincer les dents. Elle a le caractère le plus mordant de toute la terre ! ». Un autre intervint : « Nous ne pouvons pas garder parmi nous notre frère le Rabot. Il est coupant et tatillon au point d'éplucher tout ce qu'il touche ». Frère Marteau, protesta un troisième, a un sale caractère. C'est un vrai cogneur, lourdaud et violent. Son battement incessant finit par agacer tout le monde et par choquer. Chassons-le ! Et les Clous ? Comment vivre avec des gens qui piquent ? Qu'ils s'en aillent tous, ainsi que la Lime et la Râpe ! Leur compagnie est source de frictions continues. Chassons aussi le Papier de verre : il ne semble exister que pour écorcher son prochain !

Et les débats allaient bon train, de plus en plus chargés d'animosité. Les outils parlaient tous en même temps. Le Marteau voulait expulser la Lime et le Rabot qui, à leur tour voulaient se débarrasser des Clous et du Marteau. A la fin de la séance tout le monde avait exclu tout le monde. La réunion fut brusquement interrompue par l'arrivée du menuisier. Tous les outils se turent quand ils le virent s'approcher de son établi. L'homme prit une planche et la scia avec la Scie mordante. Il la rabota avec le Rabot qui pèle tout ce qu'il touche. Sœur la Hache, qui blesse cruellement, sœur la Râpe à la langue rugueuse, frère Papier de verre qui gratte et abrase : tous entrèrent en action, l'un après l'autre. Le menuisier prit ensuite les Clous qui piquent ainsi que le Marteau qui frappe et percute. Il se servit de tous ses outils avec leurs défauts et leur caractère insupportable. Avec leur aide, il fabriqua un berceau pour accueillir un bébé qui allait naître. Un magnifique berceau pour accueillir la Vie.

*Dieu nous regarde avec l'œil du menuisier.*

Source : Graines de Sagesse par Bruno Ferrero

---

## Brevet fédéral de paysanne

–  
Une offre de cours est proposée chaque année par Agora pour l'ensemble de la Suisse romande. Plusieurs modules se donnent à Grangeneuve. Le programme et le contenu des modules peuvent être consultés sur [www.agora-romandie.ch](http://www.agora-romandie.ch)

Pour les personnes intéressées, une séance d'informations est prévue le

***Jeudi 27 avril 2017, à 19.00 heures  
Bâtiment N, salle 124, à Grangeneuve***

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter Marie-Claude Jacot (026 305 56 23).

---

## Journée suisse des grandes cultures Bio

–  
***Une journée intéressante aussi pour les producteurs PER***

La Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2017 a pour but de présenter les techniques de demain, de favoriser les échanges entre les producteurs et les différents acteurs de la branche et d'encourager la culture des produits qui ont un bon potentiel d'écoulement. En plus des parcelles des essais et des démonstrations de machines, les visiteurs pourront découvrir des nouveautés dans la zone des exposants et s'informer directement auprès des partenaires commerciaux, chercheurs et vulgarisateurs actifs dans le secteur bio, car les acteurs importants seront présents.

Il y aura en tout neuf postes thématiques et on pourra entre autres voir différents essais de cultures et de variétés concernant les céréales, le colza, les pommes de terre, les cultures associées, les cultures fourragères ainsi que des cultures de printemps alternatives. Plus d'infos : [www.grandes-cultures-bio.ch](http://www.grandes-cultures-bio.ch)



---

## Souhaitez-vous recevoir le « Remue-méninges » par e-mail ?

–  
Si cela vous intéresse veuillez svp nous le faire savoir par e-mail à l'adresse : [iag-cilan-ef@fr.ch](mailto:iag-cilan-ef@fr.ch)

---

---

## Sauce bolognaise pour la vente directe

---

De nos jours, beaucoup de gens achètent des produits précuits et vite préparés. Cette tendance offre une valeur ajoutée aux familles paysannes pratiquant la vente directe. La transformation de viande en sauce bolognaise conservée en bocaux est l'exemple idéal, d'autant plus que les produits industriels comparables contiennent seulement 10 à 20 % de viande.

Nous avons effectué des essais à Grangeneuve pour déterminer comment préparer ces conserves afin qu'elles soient microbiologiquement aussi sûres que les conserves industrielles préparées en autoclave. Il faut stériliser les conserves au-dessus de 100°C assez longtemps afin que les bactéries *Clostridium botulinum* et leurs spores soient éliminées. Pour ce faire, les conserves doivent être stérilisées dans une marmite à pression. Les appareils de type Bertchinger, Weck ou les fours à vapeur ne permettent pas d'atteindre des températures aussi élevées.

Instructions sur [www.vulg-fr.ch](http://www.vulg-fr.ch) (insérer « conserve de viande » dans le masque de recherche).

---

## Couteaux en céramique

---



La céramique utilisée pour la fabrication des lames de ces couteaux est particulièrement fine et de haute qualité. Ils restent aiguisés plus longtemps que les couteaux habituels, sont plus légers, inoxydables, neutres aux odeurs et lavables en machine. Tôt ou tard ils doivent être affutés : il est recommandé de s'adresser à un professionnel. Les aiguseurs pour couteaux en céramique proposés dans le commerce ne sont pas très concluants. Ces couteaux se prêtent particulièrement bien pour la coupe d'aliments tendres tels que des fruits, légumes ou viande crue désossée. Par contre, des aliments très durs (surgelés, viande avec os) risquent d'ébrécher la lame. Ils peuvent aussi se casser en tombant par terre.

Tout comme pour les autres couteaux, on prolonge leur durée de vie en les utilisant uniquement sur des planches adaptées : en bois ou en plastique et en les rangeant dans une housse de protection ou dans un bloc à couteaux.

---

## Documents pour les cas d'urgence

---

Des accidents, des maladies graves ou la mort arrivent de manière inattendue. Ils bouleversent la vie courante. On n'a guère le temps de réfléchir et on est forcé d'agir rapidement, mais si possible tout de même posément.

La constitution de documents de cas d'urgence peut aider dans les situations stressantes : une check-list pour constituer vos documents se trouve sur [www.vulg-fr.ch](http://www.vulg-fr.ch) (insérer « document pour les cas d'urgence » dans le masque de recherche).

---

---

## Utilisation des confitures

Il vous reste beaucoup de confitures produites l'an dernier ?  
Voici deux idées pour les utiliser dans des desserts.



### *Crème à la confiture*

250 g de confiture

Dans une terrine, mélanger pour lisser.

360 g de yoghourt nature (2 gobelets)  
1 cs de jus de citron (à volonté)

Ajouter, bien mélanger.

2 dl de crème

Battre ferme, ajouter et mélanger délicatement aux autres ingrédients.

### *Remarque :*

Selon la quantité de sucre contenu dans la confiture, il faut éventuellement en rajouter.

### *Yoghourt glacé à la confiture*

200 g de confiture  
50 g de sucre glace  
1 cc de jus de citron



Dans une terrine, mélanger pour lisser.

360 g de yoghourt à la crème

Ajouter, bien mélanger.  
Verser dans la sorbetière ou congeler en remuant régulièrement.

### *Remarque :*

Avant de servir, placer le yoghourt glacé environ 10 minutes au réfrigérateur afin qu'il soit plus facile de former des boules.

---

## Statut de la paysanne

Deux brochures à lire ou à relire :

[www.agridea.ch](http://www.agridea.ch) (insérer  
« paysannes, questionnez-vous »  
ou « ma petite entreprise et ma  
famille » dans le masque de  
recherche).

