

Vos produits et prestations online ?

En collaboration avec Grangeneuve, l'union des paysans fribourgeois (UPF) conçoit un nouveau site web www.ferme-fr.ch pour promouvoir les produits et les prestations des familles paysannes fribourgeoises. Sur ce site internet, vous aurez la possibilité de présenter vos offres telles que : vente directe, self-pic, vos capacités d'accueil, service traiteur, les salles ou cabanes à louer, vos offres Wellness ou autres prestations de votre exploitation qui s'adressent directement aux consommateurs.

Le prix d'un site web est trop cher pour une exploitation avec une petite gamme de produits. Grâce à l'UPF, vous pourrez rejoindre une plateforme informatique, regroupant plusieurs familles paysannes, à des conditions financièrement intéressantes. Les exploitations avec une offre élargie de produits ou de prestations, possédant déjà leur propre site web, peuvent également profiter de ce nouveau site. Le consommateur préfère faire ses recherches sur des sites offrant un large éventail de prestations variées qui lui donnent une vue d'ensemble du canton. De par le bon emplacement de www.ferme-fr.ch dans les plus grands moteurs de recherche, les consommateurs pourront profiter des multiples liens vers d'autres sites. Le nouveau site fera également partie du site www.terroir-fribourg.ch.

Pour de plus amples informations, vous pouvez téléphoner au 026 305 58 51 (Eva Flückiger)

Enquête auprès des paysannes fribourgeoises

Dans le cadre de son travail de Bachelor, notre assistante Chantal Gamper réalisera une enquête auprès des paysannes fribourgeoises. Vous recevrez un formulaire début avril avec des questions sur le revenu annexe de la paysanne. Pour obtenir un résultat représentatif, le service de vulgarisation en économie familiale vous demande de participer. Chantal Gamper vous présentera le résultat en 2011.



IAG – SVEAF
1725 Posieux
Tél. 026 305 58 00
Fax 026 305 58 04

Remue-Méninges

Journal des membres de la Vulg en économie familiale

N° 22

Edition janvier 2010

***Le team des conseillères en économie familiale vous souhaite
un bon départ dans la nouvelle année***

Seul ou en couple ?

"La ferme appartient à mon mari, alors tout ce qui est investissements et finances ne me regardent pas. Lors d'investissements, mon mari prend les décisions seul. Finalement il est agriculteur et c'est lui qui s'occupe des questions financières." De telles déclarations correspondaient à la répartition des rôles d'autrefois. Le partenariat et la répartition des rôles dans l'agriculture ont changé au cours des 50 dernières années. De plus en plus de paysannes et de paysans sont conscients que les investissements importants touchent directement ou indirectement la conjointe, quelle que soit son rôle ou sa position dans l'entreprise. En plus de divers facteurs, tels que la vie de couple ou l'impact sur les loisirs et la famille, il y a des raisons juridiques et financières qui militent pour la participation de la paysanne dans les décisions d'investissement. La paysanne n'est pas seulement bénéficiaire, mais aussi solidaire des risques pris par l'entreprise.

Le couple devrait prendre les décisions ensemble, non seulement dans le domaine des finances, mais partout où la famille est touchée. C'est seulement ainsi qu'on peut entretenir et préserver à long terme un bon partenariat entre conjoints. Ceci a un impact non seulement sur la rentabilité de l'exploitation, mais également sur la qualité de vie de famille. Régulièrement la vulgarisation organise des cours qui vous soutiennent dans cette démarche. Ainsi vous retrouverez à nouveau le thème "salaire de la paysanne" dans le nouveau programme 2010/2011.

Feuilles en béton – un régal pour les yeux !

Des grandes et des petites feuilles en béton décorent le jardin ou l'entrée. Parfois on les voit en vente sur les marchés ou dans les magasins de fleurs. Mais pourquoi ne pas fabriquer soi-même ses propres feuilles de rêve ?

Place de travail : endroit couvert où les feuilles peuvent rester 2 à 3 jours jusqu'à ce que la feuille d'origine puisse être enlevée.

Matériel de travail : ciment, sable (lavé grenage 0 - 4 mm), eau, feuilles, vieux seau en plastique, gants en caoutchouc, scotch de carrossier ou ruban adhésif.



Procédé :

1. Préparer les feuilles, c'est-à-dire réparer les éventuels trous sur la face supérieure de la feuille. Placer la face supérieure de la feuille sur un peu de sable pour que la feuille en béton soit bombée.
2. Mélanger 1 part de ciment et 1 part de sable, ajouter de l'eau et gâcher à la main ou avec une truelle. Le béton ne devrait pas être trop liquide sinon il coule sur les feuilles ce qui provoque de vilains bords.
3. Le béton est à mettre sur la face intérieure de la feuille (avec un mouvement énergique de la main pour éviter des bulles d'air entre la feuille et le béton). Au milieu, il faut mettre une couche plus épaisse (2 - 4 cm) et une couche plus fine sur les bords (1 - 2 cm). Plus la feuille est grande, plus la couche de béton doit être épaisse pour que la feuille terminée ne se casse pas. Important : le béton ne doit pas être étalé jusqu'au bord de la feuille car la masse s'étend en séchant.
4. Selon la météo, la feuille d'origine peut être enlevée après 2 à 3 jours. S'il y a des parties de feuilles qui restent collées, il faut les enlever avec précaution à l'aide d'une pincette ou d'une vieille brosse à dents. Les

feuilles sont complètement sèches après environ 5 jours. Elles sont résistantes aux intempéries mais cependant pas à cent pourcent au gel.

Feuilles qui se prêtent : les feuilles **ne** doivent **pas** être **laineuses, duvetées ou poilues** au dos. Il faut donc utiliser des feuilles lisses comme la rhubarbe, l'érable, le chou, la vigne d'ornement, la côte de bette, la plante du savetier, l'hosta, etc.

L'équipe de Vulg. en économie familiale vous souhaite plein succès.



Stérilisation de la crème

Cette technique permet une conservation plus longue que la pasteurisation, tout en nécessitant peu de manipulation. Elle s'applique aussi bien pour la crème double que pour la crème 35% mg.

Matériel nécessaire : bocaux en verre à couvercle vissé ou bocaux de conserves à joint de caoutchouc. Vérifier l'étanchéité des couvercles vissés en mettant un peu d'eau dans les bocaux tournés à l'envers. Ils doivent être étanches. Marmite à stériliser, grosse marmite avec thermomètre ou four à vapeur.

Procédé : Remplir les bocaux de crème jusqu'à 2 cm du bord. Les bocaux Weck jusqu'à l'arête inférieure du bord. Fermer les bocaux. Stériliser 60 min. à 90°C au bain-marie ou dans le four à vapeur.

Conservation : 3 mois à 5°C. Contrairement aux autres conserves stérilisées, la conservation au réfrigérateur reste indispensable à cause d'une bactérie anaérobie présente dans les produits laitiers, qui se développe au-dessus de 5°C. Dans le bocal la crème peut se séparer, ce qui n'a aucune incidence sur la qualité. Il suffit de bien la mélanger à l'ouverture du bocal. La crème 35%mg peut aussi être battue, toutefois selon nos expériences, elle reste moins ferme que la crème du commerce.

Sources : Agridea, goûts et saveurs à composer soi-même
IAG, Richard Collomb, module transformation du lait, brevet de paysanne