

Journal de l'Institut agricole Hauszeitung des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve



Année / Jahr 2010 Numéro / Nummer 59



Editorial *Leitartikel*



Tous des champions!

Attribués faussement à Pierre de Coubertin, «citius, altius, fortius» est souvent suivi de «l'important est de participer». Ces adages ont aussi été répétés à moult reprises lors des derniers Jeux Olympiques de Vancouver 2010.

Dans le dédale de nos horaires et de nos bâtiments, de nos classes ou de nos locaux de production, il est commun de rencontrer des participants qui s'échauffent, qui copient (parfois jusqu'à 16'000 photocopies sur la même machine), qui répètent, qui organisent, qui planifient, qui produisent ou qui pondent des rapports, afin de passer la ligne à temps.

Nous sommes tous des champions!

De racine germanique, le champion est conformément à l'idée commune, le premier ou le meilleur de sa catégorie, mais peut figurer également comme le sommet du négatif: champion des fausses notes, champion du tourner en rond, et j'en passe!

Par contre, selon la définition prévalant au Moyen-âge, le champion était le volontaire choisi pour défendre dans les joutes les couleurs de son maître; sommes-nous tous encore des champions?

Il y a des champions qui planent (2 médailles d'or pour Simon Ammann), d'autres qui ont de l'endurance (et non seulement lors des pauses, mais aussi en style libre ou classique, Dario Cologna), ou quelques autres qui savent passer par-dessus les difficultés (émotionnelles) dans le snow-pipe (Olivia Nobs) ou alors dans les salles de classes.

Certains artistes n'ont point peur des défis (Mike Schmid), tout comme celles et ceux qui savent garder leur émotion ou leur sens de l'organisation dans les situations plus périlleuses. La Suisse a toujours été fière de ses tacticiens, et ce ne sont pas les descendants des champions de Morgarten, ni les équipiers du skip Ralph Stöckli qui renieront leurs origines, sans parler de l'adage, travailler en Team: «Toll, ein anderer macht's!», sauf qu'en sport...

Encore une petite pensée pour ceux qui savent manager les portes (Carlo Janka) ou se faufiler dans les méandres de l'administration, dont les écueils sont inévitables (e-GTapP et autres moyens techniques dépassant déjà la pointe du progrès).

Tous des champions, qui recherchent la performance (si chère à nos étudiants) à l'image de Didier (Defago) qui, tête baissée, foncent vers la ligne finale (c'est la fin du projet).

Les feux de la rampe s'éteignent, l'adrénaline s'estompe (vive les contrôles du labo), et pourtant le monde ne change pas. Les horaires, les cours, les rapports, les séances, les délais, les réponses, les factures, les comptes, les produits, les signatures, tout s'enchaîne comme avant.

Si nous ne sommes des champions reconnus, au sens germanique du terme, soyons sûrs que nous sommes des champions fidèles selon le terme moyenâgeux. Nous sommes fiers de l'être, entraînons-nous encore et encore, cherchons l'efficacité à défaut de la vitesse, et rendez-vous aux vacances pour d'autres joutes tout aussi bienfaisantes.

Et puis viennent enfin, tel Silvan Zurbriggen, les adeptes sachant allier les disciplines ou se démarquer dans différentes compétions: bienvenue à Geneviève Gassmann.

Pittet Olivier Responsable des exploitations





Service du personnel Personaldienst



Arrivées *Neuzugänge Herzlich willkommen:*





BEER-Pfyffer Margaret secrétaire auxiliaire 50 % auprès du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire 17.02.2010



curry-Arnold Margrit secrétaire 80 % auprès du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire 26.04.2010



DIEM Roman apprenti agriculteur auprès de l'Abbaye de Sorens 08.12.2009



FRAGNIERE Samuel enseignant 22 % auprès du Centre de formation des métiers de la terre et de la nature 01.09.2009



PASQUIER Frédéric stagiaire auprès de l'Exploitation maraîchère et horticole 08.03.2010



PHILIPONA Marie-Louise collaboratrice 50 % auprès du Magasin 01.04.2010



RIEDO Christophe stagiaire 66 % auprès du Centre de formation des métiers de la terre et de la nature 01.01.2010



RISSE Jean-Luc ouvrier qualifié auprès du Service technique 29.03.2010



SONNEY Gaël stagiaire auprès du Service informatique 15.03.2010



ULDRY Patrick employé agricole 50 % auprès des Exploitations agricoles et porcines 01.03.2010



Départ à la retraite... *In Pension gehen...*

APPERTI Thérèse, secrétaire auprès du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, 31.04.2010 **BOSSON Jean**, collaborateur auprès du Service technique, 31.03.2010

Soyez sincèrement remerciés pour votre collaboration et votre dévouement.

Que beaucoup de joie et de satisfactions vous accompagnent dans cette nouvelle étape de votre vie!

Aufrichtigen Dank für Ihre Mitarbeit und Ihren Einsatz.

Mögen Freude und Zufriedenheit in diesem neuen Lebensabschnitt stets Ihr Begleiter sein!





Employé(e)s Angestellte

Départs...Es ziehen weiter...

BARBEY Annelise, collaboratrice auprès de l'Exploitation maraîchère et horticole, 31.03.2010 EBERSOHL Jean-Jacques, sous-chef de cuisine, 08.02.2010 EGGER Francis, directeur de l'Institut, 28.02.2010 MENOUD Antoine, sous-chef d'exploitation auprès de l'Exploitation agricole, 30.04.2010 ROMANENS Joëlle, apprentie cuisinière, 31.12.2009 ZÜRCHER Hanspeter, maître de pratique auprès des Ateliers laitiers, 30.04.2010

Un grand merci pour votre collaboration et votre dévouement! Avec nos souhaits de pleine satisfaction et de succès dans vos nouvelles activités! Besten Dank für Ihre Zusammenarbeit und Ihren Einsatz! Mögen Sie in Ihrer neuen Tätigkeit erfolgreich sein und Zufriedenheit finden!

Coin de la sympathie Herzliche Anteilnahme



Nous partageons la peine de: Wir nehmen am Leid teil von:

Béatrice GACHET, pour le décès de son mari Anne-Marie HUGUENOT, pour le décès de son frère Nicolas ROSSIER, pour le décès de son papa Moritz TINGUELY, pour le décès de sa belle-maman Marguerite ZIMMERMANN, pour le décès de son frère Jean-François Hayoz, pour le décès de sa soeur



Heureux anniversaire! Alles Gute zum Geburtstag!



Nos meilleurs voeux vont à: *Unsere besten Wünsche gehen an:*

COTTET Francis, le 29.02.2010 **JAVET Manuela**, le 19.03.2010

pour leurs 50 ans / für ihre 50 Jahre



Félicitations *Glückwünsche*

L'Institut remercie et félicite les collaboratrices et les collaborateurs suivants pour leur fidélité à l'Etat de Fribourg:

Das Institut beglückwünscht und dankt folgenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für Ihre Treue:

Mme / M. Frau / Herr	Années d'activité <i>Dienstjahre</i>	au <i>am</i>
PYTHON Jacques	30	01.03.2010
HAYOZ Manuela	10	01.03.2010
RUDAZ Jean-Louis	30	01.04.2010
APPERTI Thérèse	25	15.04.2010



Heureux événement! Zum freudigen Ereignis!



L'Institut se réjouit de la naissance de: Das Institut freut sich über die Geburt von:

Benoît, fils de Céline Vial Magnin, le 7 janvier 2010



Nos voeux de bonheur accompagnent Unsere herzlichsten Glückwünsche gehen an

Stefan DUBACH et Julia Kolly, qui se sont mariés le 13 mars 2010
Céline MAGNIN et Eric Vial, qui se sont mariés le 6 janvier 2010
Pascal MENOUD et Nanou Itshila Lossandja, qui se sont mariés le 27 janvier 2010
Francine SCHÜPBACH et Olivier Vaucher, qui se sont mariés le 12 mars 2010

Agenda





01.07.2010 dès / ab 17.30 h. Grill-Party pour le personnel, endroit selon conditions météorologiques Grillparty für das Personal, Ort je nach Wetterbedingungen

02,03 et 05 avril 2010

Exposition de poussins, nichées de lapereaux, divers oiseaux, pigeons, volailles et canards à la halle de gym.



Départ du directeur – un homme pas comme les autres...

A fin février 2010, M. Francis Egger, a quitté définitivement la direction de l'Institut agricole de Grangeneuve pour relever un nouveau défi.



Il a laissé derrière lui un Institut prêt à faire face à toute tempête, Institut qui continuera à naviguer à grande vitesse vers l'avenir. Il a aussi laissé dans son sillage un personnel reconnaissant, mais qui donnera encore de son mieux pour assurer la continuité.

Grand merci, capitaine!

Dans l'intermédiaire, M. Joseph Emmenegger tient la barre et conduit le navire à bon port, jusqu'à l'arrivée de notre nouvelle capitaine, Mme Geneviève Gassmann. Parez à larguer les amarres!

Wegzug des Direktors – ein Mann nicht wie jeder andere...

Ende Februar 2010 hat Herr Francis Egger endgültig die Leitung des Landwirtschaftlichen Instituts in Grangeneuve abgegeben, um eine neue Herausforderung anzunehmen.

Er lässt ein Institut hinter sich, das allen Stürmen gewachsen ist. Ein Institut, welches mit vollem Dampf voraus in die Zukunft fährt. Im Kielwasser lässt er ein Personal, das dankbar ist und das wie bis anhin auch in Zukunft sein Bestes für ein gesichertes Fortbestehen geben wird.



Ein grosser Dank Kapitän. AHOI!

In der Zwischenzeit hält Herr Joseph Emmenegger das Ruder und steuert das Schiff mit sicherer Hand sicher bis zur Ankunft unseres neuen Kapitäns, Frau Geneviève Gassmann. ALLE MANN AN BORD!

Elfriede Hässig Comité de rédaction / Redaktionskommittee



Durant mes vacances au Mexique, j'ai eu l'occasion de visiter une association de groupement de producteurs de café équitable. Voici un résumé de mon entretien avec l'ingénieur Enoc Altunar Lopez:

Au Mexique, un petit producteur de café produit entre 50 à 100 sacs (de 60 kg), alors qu'il est nécessaire de réunir au minimum 1 lot (=400 sacs) pour exporter du café, d'où la nécessité de s'unir. L'entreprise sociale Redcafes A.C. est née en 2002 suite à la crise du café occasionnée par la surproduction au niveau international ce qui fit chuter les prix. Le siège social se trouve à Chocaman dans l'état du Veracruz. Elle recherche une triple certification, café organique, café commerce équitable et café d'ombre (bird friendly). Pour les producteurs locaux, c'est en réalité le label organique qui a le plus d'importance. Sur le marché, le café équitable est le plus demandé car il assure un prix minimum pour tous les producteurs et un soutien social. Le label café d'ombre est moins connu.

Le cahier des charges du café organique est résumé en un règlement interne. L'utilisation des herbicides a été remplacée par le désherbage manuel avec des machettes, ou depuis peu, par des débroussailleuses mécaniques. L'herbe ne doit pas dépasser une hauteur de 15 cm.

La pulpe du café est transformée en compost qui servira d'engrais dans les cultures. Le principal ravageur (broca) est combattu par des pièges. Des bandes fleuries sont conservées aux bords des parcelles. Diverses essences d'arbres jouent le rôle d'ombrage en préservant la biodiversité. Dans la transformation, un module écologique a été installé. Il a permis de réduire de 80% l'utilisation de l'eau de lavage du café. La pulpe est enlevée avec une machine équipée de brosses puis le café est soumis à un lavage rapide. Le gaz a remplacé le mazout pour le séchage des graines. Finalement des sacs en matière naturelle (sisal du Mexique) ont remplacé les anciens sacs synthétiques meilleurs marchés.

Des cours de formation continue sont obligatoires pour chaque producteur. On enseigne par exemple comment mettre en œuvre des travaux de conservation du sol par des plantations le long des courbes de niveau ou l'installation de barrières de protection contre l'érosion. Chaque producteur a un plan de travail qui est contrôlé. Toutes les annotations doivent être faites dans un journal de culture.

Le label commerce équitable est plus difficile à réaliser pour les producteurs. Les groupes de producteurs doivent présenter leur comptabilité, le travail des enfants est interdit, le groupe doit établir un business plan et proposer chaque année un projet social comme par exemple un magasin de coopérative, un fonds pour la retraite ou une banque de micro crédit.

Le café d'ombre se fait uniquement dans la région du Chiapas où la biodiversité est déjà présente naturellement car le climat tropical humide y est favorable.

Pour améliorer la qualité, on pratique la récolte sélective des grains très mûrs uniquement. Le coût de la récolte du café est de 1.5 pesos/kg alors que la récolte sélective coûte entre 1.8 et 2 pesos/kg.

Le prix payé au producteur pour 100 livres (1quintal esp.) se compose de la manière suivante:

Prix de base	125 pesos mex.
Supplément café organique	20 pesos mex.
Supplément commerce équitable	10 pesos mex. (pour le compte du groupement, permet de payer les frais de certification !)
Supplément pour la qualité	10 pesos mex. (récolte sélective)
Supplément café d'ombre	10 pesos mex.

Redcafes paye un prix moyen 30% plus élevé que l'intermédiaire traditionnel. L'association existe depuis 2002 et compte actuellement 1600 producteurs. Un rendement moyen de 15 quintaux esp. par producteur et par hectare doit permettre à une famille paysanne de passer au dessus le la limite de la pauvreté qui est de 2 \$US par jour (actuellement environ 20 millions de mexicains vivent avec moins de 2\$US par jour). La certification est faite par Certimex qui est accréditée aux Etats-Unis et en Europe. Les frais de certification coûtent 33\$US par producteur. Redcafes est l'unique association de producteurs de café qui a une activité nationale en regroupant des caféiculteurs des Etats du Veracruz, Puebla, Oaxaca, Chiapas et Guerrero.

La promotion se fait par un journal de l'association qui parait deux fois par an, un site Internet avec de la vente en ligne (www.redcafes.org), la participation à des congrès internationaux et des foires internationales d'acheteurs de café de commerce équitable (« hablemos de café » sustainable harvest)



Au Mexique, la culture du café s'étend sur une surface totale de 700'000 hectares environ pour 280'000 producteurs.

Unités de mesures:

1 quintal espagnol = 100 livres = 46 kg

1 sac = 60 kg

Taux de change: 1 pesos mexicain = 0.80 \$US =0.75 CHF



Dominique Ruggli

Gestionnaire en intendance formation modulaire

Journée du 11 mars 2010

Au CILA N, la classe de Mme Marie-Claude Jacot et de M. Michel Seydoux a concocté un joyeux apéritif lors d'un cours sur la façon de recevoir sous forme de buffet apéritif, avec le printemps pour thème.



La classe



Le buffet



L'apéritif préparation maison

Seydoux Michel





Premier prix : M. Trezzini Catherine Un repas de midi gratuit le 15 avril 2010 au restaurant

(service à table par les même élèves) à 12h.00

Deuxième prix: M. Monème Alexis Deux entrée au muséum des grenouilles à Estavayer.

Troisième prix: M.Chenaux Janine Un bon d'achat au magasin de Grangeneuve d'une valeur de 10.00 francs

Félicitations

Le 17 mars 2010, Gastro Fribourg, la Société patronale pour la restauration et l'hôtellerie, a décerné deux diplômes à nos collaboratrices, Mme Monique Gross pour 10 ans et Mme Anita Zollet pour 25 ans de fidélité professionnelle. Les deux dames étaient accompagnées par M. Alexis Monème, chef de cuisine.

Félicitations à nos deux collaboratrices!



Proverbe money, money, monnaie



Que le proverbe « L'argent n'a pas d'odeur » - pecunia non olet — est attribué à l'empereur romain Vespasien qui avait introduit un impôt sur les urines collectées et qui aurait demandé à son fils Titus, choqué par cette taxe, s'il était importuné par l'odeur

de l'argent que rapportait le nouvel impôt ?



1er Marathon de l'équipe de l'intendance

Que peut-on faire avec ses mains?

Nettoyer, passer l'aspirateur, faire briller les bureaux de nos collègues... Mais, ce soir-là, nous avons décidé de laisser nos chiffons à Grangeneuve et nous nous sommes tous retrouvés dans un restaurant pour le moins surprenant!

Connaissez-vous le restaurant «Mama Afrika», à l'Avenue du Midi?

C'est là que nous avions rendez-vous pour participer à notre premier MARATHON (et pas sur nos mains!)!?!

Ce restaurant éthiopien propose un menu de dégustation «marathon» et nous avons pris notre élan pour parcourir 42 kilomètres de richesses en odeurs, saveurs, épices,...

Jugez plutôt...

Sur la ligne de départ



On garde le rythme...



On garde le sourire!



Au 10^{ème} kilomètre



On accélère



Bref, nous avons passé une agréable soirée et sommes rentrées sans courbature, mais l'estomac bien rempli!

Sylvie Reyes



Histoire et légende

Le pont de Thusy

Par un dimanche pluvieux, les hommes de Pont-la-Ville et quelques-uns de La Roche, étaient attablés derrière force channes à la taverne de « l'Enfant-au-bon-coeur ».

Les anciens devisaient de la pluie et du beau temps, des champs et des bois, des vaches et des brebis et voyaient l'avenir sous un aspect riant. Les jeunes gens parlaient d'autres sujets beaucoup moins sérieux.

Ils disaient: Les filles de Pont-la-Ville, de La Roche et de Treyvaux sont bien belles... mais elles ne sont que laiderons comparées à celles d'en là. Et ce d'en là signifiait l'autre côté de la Sarine.

La Sarine était là, qui mettait un obstacle au charme d'aller passer quelques veillées du côté d'Avry-devant-Pont. Et ce passage s'appelait *Thusy.*



Pendant que l'on devisait ainsi gaiement de pont et de *gracieuses*, survint un inconnu. D'abord, personne ne s'intéressa à lui, tant les conversations étaient animées. Il échangea quelques mots avec ses proches voisins et lia conversation avec eux. Les Pontvillois examinèrent alors attentivement l'étranger, qui leur sembla aussi grand et fier qu'un banneret de Fribourg.

Bientôt, on le vit s'approcher d'une table où il devinait, réunies, quelques notabilités de la contrée.

Quoi, dit-il, vous n'avez pas de pont et vous ne sauriez en construire un sur la Sarine ?

Il continua: si j'en avais le temps, ou plutôt s'il m'en prenait fantaisie,

je vous construirais un magnifique pont tout en pierres taillées, et cela en quelques jours.

- Mais... mais, comment cela est-il possible ? dit le syndic, les yeux dilatés par l'étonnement et la convoitise.
- Si j'ai dit que je construirais un pont de pierre, reprit l'étrange personnage avec hauteur, je n'ai pas dit que je l'édifierais pour rien: toute peine mérite salaire.

Alors le syndic de demander aussitôt quelle serait la rétribution exigée:

- Peu de chose, s'empressa de répondre l'inconnu. Comme je vous l'ai dit, je suis riche. Je demande seulement que le premier être qui passera sur le pont m'appartienne.

Le chef de la commune donna la main pour confirmer et sceller le marché.



Si avisés, prudents et rusés à l'ordinaire, comment les Pontvillois n'avaient-ils pas reconnu Messire Satan aux couleurs de ses habits ? Un seul homme pouvait les sauver de cette tragique situation... un seul... Monsieur le curé !

A minuit déjà, une arche du pont était entièrement terminée. Satan, descendu de son rocher, s'avança alors jusqu'au milieu du pont et jambes écartées, mains aux hanches, il attendit le premier passant promis, le salaire convenu... Dom Claude Brodard, le curé du village, paraissait dissimuler quelque chose d'insolite sous son ample manteau; le bedeau portait, lui, deux sacs dont l'un semblait agité de mouvements convulsifs.



D'un sac, le curé sortit une trappe où s'affolait une souris, il en ouvrit la porte et aussitôt la prisonnière de s'enfuir sur le seul espace libre, c'est-à-dire le tablier du pont. Le sacristain n'avait attendu que ce geste et cette évasion pour ouvrir l'autre sac d'où s'échappa... un chat.

Messire Satan ne fut pas assez rusé, eh oui ! car ce n'est pas **être** qu'il aurait dû dire, mais **âme**.

Et tout cela se passait en l'an de grâce 1544, si, à ce que d'aucuns prétendent, la légende est aussi vraie que l'histoire...

Source :

Sentier thématique: Au pays des Légendes de la Gruyère

Texte : Marie-Alexandre Bovet, tiré des légendes de la Gruyère, Editions Gruériennes, 2004

Adaptation: Belén Clément



Cours de travail sur bois

Comme l'année passée, j'offre des cours de travail sur bois aux collaborateurs de Grangeneuve.

Cette année, je vous propose un module de deux jours et un module de trois jours.

Quelques informations:

Sécurité: habits de travail et chaussures de sécurité ou souliers de marche

Horaire: 8h00 à 16h30

Lieu: Atelier de menuiserie bâtiment Z

Holzbearbeitungskurs

Wie schon im letzten Jahr organisiere ich auch heuer wieder Holzbearbeitungskurse für die Mitarbeiter von Grangeneuve.

Dieses Jahr schlage ich Ihnen ein Modul von 2 Tagen und ein Modul von 3 Tagen vor.

Einige Informationen:

Sicherheit: Arbeitskleider und Sicherheits- oder Wanderschuhe sind obligatorisch

Zeitplan: 8h00 bis 16.30 Uhr

Ort: Schreinerwerkstätte Gebäude Z





Module 2 - 3 jours

Fabrication d'un meuble à choix ou de votre choix.

Dates: 8 et 9 juillet 2010 et 12 juillet 2010

Frais: Fr. 180.- pour les frais de cours et entre Fr. 290.- et Fr. 450.- suivant le meuble et l'option choisis

Les inscriptions sont retenues **jusqu'au 16 avril 2010** au **20** 206 305 55 71 ou Werner.Schneider@fr.ch.

Si vous désirez faire un meuble de votre choix contactez moi au plus vite pour organiser le matériel nécessaire et faire les plans.

Modul 2 – 3 Tage

Herstellung eines der vorgeschlagenen Möbel oder ein von Ihnen vorgeschlagenes Möbel.

Daten: 8. und 9. Juli 2010 und 12. Juli 2010

Kosten: Fr. 180.- für das Kursgeld und zwischen Fr. 290.- und Fr. 450.- je nach Option und Möbel

Bitte schreiben Sie sich bis am **16.April 2010** unter **2010** unter **305** 55 71 oder **305** Werner. Schneider **305** fr.ch

Wenn Sie ein von Ihnen Vorgeschlagenes Möbel herstellen wollen sagen Sie mir es so schnell wie möglich um das Material zu organisieren und di Pläne zu zeichnen.

Cours pour une bonne utilisation de la défonceuse

Pour tous ceux qui aiment travailler le bois, l'atelier de menuiserie organise un cours de travail avec la défonceuse

le mardi 22 juin 2010

Horaire: 08h00 à 16h30

Fr. 60.- pour le cours et Fr. 30.- pour le

matériel

Sécurité: chaussures de travail et habits de travail

Remarque: si vous avez déjà une défonceuse prenez

la avec vous.

Je me réjouis de vous rencontrer nombreux.



Handhabung der Oberfräse

Für alle die gerne mit dem Holz arbeiten, organisiert di Schreinerei von Grangeneuve ein Kurs "Handhabung der Oberfräse"

am Dienstag den 22. Juni 2010

Zeit: 08h00 - 16h30 Uhr

Kosten: Fr. 60.- für der Kurs und Fr. 30.- für das

Material

Sicherheit: Gute Lederschuhe und Arbeitkleider

Bemerkung: Wenn Sie schon eine Oberfräse haben

nehmen Sie sie mit.

Ich freue mich, Sie zahlreich begrüssen zu dürfen.

Werner Schneider Atelier de menuiserie / Schreinerwerkstätte

(Friedrich Dürrenmatt)

[&]quot;Unter Intuition versteht man die Fähigkeit gewisser Leute, eine Lage in Sekundenschnelle falsch zu beurteilen."





Joyeuses Pâques





Frohe Ostern





Comité de rédaction: Elfriede Hässig, Germain Delley, Stefan Dubach, Bruno Häller, Gabriella Hochstrasser, Olivier Léchaire, Marie-Claude Jacot, Danielle Stabrowski

Adresse pour vos propositions, commentaires, textes, photos, etc.: Stabrowskid@fr.ch).

Mise en page: Danielle Stabrowski

Recommandations aux auteurs: Créez un fichier différent pour chaque contribution et chaque article. Utilisez l'écriture Arial 10.5 et n'employez aucun autre style que "normal" ou "standard". Joignez les photos sous forme "jpg." et les graphiques sous forme "excel.").

Attention: Nous ne relisons pas les originaux. Vos documents doivent être définitifs, sans faute!

Vous pouvez obtenir des informations plus précises auprès de Mme Elfriede Hässig ou de Mme Danielle Stabrowski.

Prochain numéro:

Délai de remise des contributions: 25 mai 2010





Durant le mois de mai uniquement Ausschliesslich im Mai

Jours ouvrables / Werktags 10.00 - 11.30 h.

13.30 - 18.00 h.

Samedi / Samstag fermé / geschlossen



Bibliothèque Bibliothek

Heures d'ouverture

Öffnungszeiten

Bibliothèque: Responsable Jean-Blaise Monney tél. 5533

Lundi / Montag	10.00 - 12.00 h. 12.45 - 17.30 h.
Mardi / Dienstag	10.00 - 12.45 h. 13.30 - 16.45 h.
Mercredi / Mittwoch	10.00 - 12.00 h. 12.45 - 16.45 h.
Jeudi/ Donnerstag	10.00 - 12.00 h.
Vendredi / Freitag	12.30 - 13.00 h.

Pour une visite en dehors de cet horaire, prière de contacter le n° tél. 026 305 55 33. Merci!

Für einen Bibliotheksbesuch ausserhalb der Öffnungszeiten, bitte 026 305 55 33 anrufen. Danke!

Heures d'ouverture Le Magasin

Öffnungszeiten "Le Magasin"

Jours ouvrables / *Werktags* 15.00 - 18.00 h. Samedi / *Samstag* 10.00 - 11.30 h.

Vente des plantons (vente saisonnière près de la serre) **Verkauf von Setzlingen** (Saisonales Verkaufsprodukt beim Treibhaus)

De fin mars à mi-août / von Ende März bis Mitte August

Jours ouvrables / Werktags 15.00 - 18.00 h. Samedi / Samstag fermé / geschlossen



De fin mars à mi-août, vente de plantons Von Ende März bis Mitte August Verkauf von Setzlingen