

GRANGENEWS

LE JOURNAL D'ENTREPRISE DE GRANGENEUVE

DIE HAUSZEITUNG VON GRANGENEUVE

DECEMBRE / DEZEMBER 2020



NUMÉRO 99
NUMMER 99

EDITORIAL

Merci pour votre engagement

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

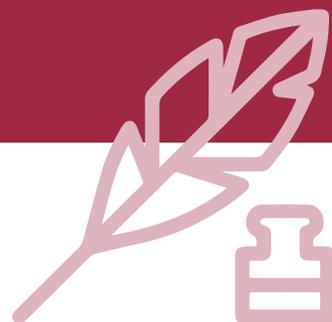
L'année 2020 s'achève avec l'espoir d'un 2021 plus serein ! Pouvoir compter sur un personnel avec une capacité d'adaptation fut d'un grand soutien. La Direction vous remercie très sincèrement toutes et tous pour l'excellent travail accompli, tout en respectant les mesures sanitaires. En effet, la santé de chacune et chacun demeure la priorité.

Le lundi 16 mars a marqué le début d'une suite de modifications de directives, avec l'enseignement à distance et le télétravail. Cela a engendré des adaptations organisationnelles parfois déstabilisantes mais chacun est parvenu à garder le cap. Grâce à vous, formatrices, formateurs, enseignantes et enseignants, tous les étudiants ont bénéficié de la formation prévue ainsi que d'un suivi pédagogique personnalisé.

Le service informatique a excellé dans la tâche de lien entre école et maison. Le personnel du



André Vial
Directeur adjoint



conseil agricole, comme du laboratoire, est resté au front. Les présences alternées dans les exploitations, en cuisine, à l'accueil/intendance, au service technique ont permis d'assurer le travail quotidien. L'esprit de solidarité n'est pas un vain mot à Grangeneuve !

Nos vœux s'adressent aux personnes ayant pris leur retraite. Des remerciements leur ont été transmis lors de rencontres, en petit comité, autour d'un repas très convivial.

La Direction a le plaisir de vous remettre une attention en cette fin d'année pour vous dire MERCI.

Belles fêtes de fin d'année à toutes et tous. Prenez soin de vous ! ■

SOMMAIRE

INHALT

- | | |
|---|--|
| 4 COLLABORATEURS DE GRANGENEUVE
<i>MITARBEITER VON GRANGENEUVE</i> | 16 UNE PETITE PAUSE S'IMPOSE
<i>ZEIT FÜR EINE KLEINE PAUSE</i> |
| 5 LES DATES A NE PAS MANQUER
<i>DINGE, DIE UNBEDINGT IN IHRE AGENDA SOLLTEN</i> | 20 DE NOS CAMPAGNES
<i>AUS UNSERER GEGEND</i> |
| 6 ÉVÈNEMENTS
<i>EREIGNISSE</i> | 26 CHUT, JE LIS.
<i>PSST, ICH LESE.</i> |
| 8 QUOI DE NEUF A GRANGENEUVE ?
<i>WAS GIBT'S NEUES IN GRANGENEUVE?</i> | 28 POUR VOTRE SÉCURITÉ
<i>FÜR IHRE SICHERHEIT</i> |
| 14 33 MINUTES AVEC...
<i>33 MINUTEN MIT...</i> | 31 TRIBUNE
<i>LESERECKE</i> |



COLLABORATEURS DE GRANGENEUVE *MITARBEITER VON GRANGENEUVE*

Bienvenue à
Herzlich willkommen



CONOD Daniel
Maître professionnel
21.09.2020



MAURON Lars
Collaborateur scientifique
Production végétale
01.10.2020



SCHULER Charlotte
Chargée de projet halle de technologie
01.10.2020



HODEL Daniela
Collaboratrice scientifique
Production végétale
01.12.2020



PAGE Lionel
Agriculteur
Ferme-école de Sorens
01.11.2020



DIAZ François
Chargé de projet sénior en
agroalimentaire
01.11.2020

Et encore ...
und zu guter Letzt ...

Khanum Rahsan Özcicek
Monique Bucher

Maîtresse professionnelle, 01.11.2020
Conseillère en économie familiale, 01.10.2020

welcome

Bon vent !
Es ziehen weiter...

RAPPO Romain	Cuisinier auprès du restaurant, 31.12.2020
TURIN Emile	Conseiller agricole auprès du secteur stratégie d'entreprise et projets collectifs de l'entité conseils agricoles, 31.12.2020
THOMET Jordan	Apprenti employé de commerce, 02.10.2020
GENDRE Luca	Apprenti maraîcher, 30.11.2020
TRACHSEL Fritz	Responsable porcherie auprès de la ferme-école de Grangeneuve, 31.12.2020

LES DATES À NE PAS MANQUER

***DINGE, DIE UNBEDINGT
IN IHRE AGENDA SOLLTEN***

19.03.2021	Intendance – Journée des professionnels Un moment d'échanges pour une intendance novatrice Hauswirtschaft – Fachtagung Gemeinsamer Austausch für eine innovative Hauswirtschaft
25.06.2021	Garden Party
25 + 26.09.2021	Inauguration de la nouvelle ferme-école laitière



ÉVÈNEMENTS

EREIGNISSE

Félicitations

Es jubilieren...

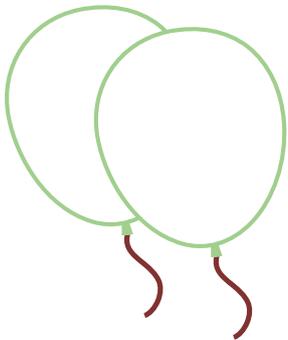
BRODARD Noël pour ses 10 ans d'activité au 01.11.2020

STETTLER André, pour ses 25 ans d'activité au 01.10.2020

LÜTHI Irène pour ses 30 ans d'activité au 15.10.2020

ZOLLET Anita pour ses 35 d'activité au 15.10.2020

Grangeneuve se réjouit de vous compter parmi ses collaborateurs!
Grangeneuve freut sich, Sie zu seinen Mitarbeitern zählen zu dürfen!



50^e anniversaire

Marc Burkhard

05.10.2020

Karin Wicky

07.11.2020

Grangeneuve se réjouit de la naissance de:

Grangeneuve freut sich über die Geburt von:



heureux papa
Tristan Ceriani



heureux papa
Lukas Bucheli

Poursuivent leur chemin à Grangeneuve...

Setzen ihren Weg in Grangeneuve fort...

Isabelle Druey

nommée responsable ressources documentaires, en complément de sa fonction de responsable Santé & Qualité

Ricardo Berrios

nommé responsable qualité adjoint, en complément de sa fonction d'archiviste

BRAVO !



Clément Levasseur

Certificat de formation à la pédagogie professionnelle pour l'enseignement dans les écoles professionnelles.

François-Lionel Humbert

Certificat de formation à la pédagogie professionnelle pour l'enseignement dans les écoles professionnelles.

Coin de la sympathie

Herzliche Anteilnahme



Gilles Genoud, responsable du secteur paysager, pour le décès de sa maman.

Thomas Rime, responsable projets Innovation, pour le décès de sa maman.

Sylvie Uebelhart, maîtresse professionnelle, pour le décès de son papa.

Jean-Luc Pasquier, maître professionnel, filière horticole, pour le décès de son beau-papa.

Dans la nuit
de la mort,
l'espoir voit
une étoile, et
en écoutant
l'amour peut
entendre le
bruissement
d'une aile.

Robert Ingersoll



QUOI DE NEUF À GRANGENEUVE ? *WAS GIBT'S NEUES IN GRANGENEUVE?*

Le hall d'entrée fait peau neuve

Sans avoir perdu son âme, le hall d'accueil du bâtiment R a opéré un lifting en douceur. Mêlant ancien et nouveau, le jeu est un pari gagnant puisque tout un chacun peut y retrouver ses repères.

Parcourons ensemble ce nouveau concept :

- **la réception** offre un nouveau regard aux visiteurs et correspond aux standards actuels avec son guichet supplémentaire adapté aux personnes avec handicap ;
- **la salle de lecture** avec son style bistrot sourit à l'utilisateur et l'invite à parcourir les documentations et autres nouvelles ;
- **le lounge** niché dans un coin fribourgeois bien connu permet la rencontre et la discussion. L'œil averti du photographe C. Anthonioz nous fait découvrir une vue de l'île d'Ogoz dans le cadre idyllique de nos Préalpes.
- **le coin bibliothèque et bilinguisme** donne la possibilité de prendre le temps de découvrir les journaux et livres mis à la disposition de tous.
- **Le vestiaire** est simplement devenu plus élégant par sa touche de couleur.
- **l'espace tables hautes** est ouvert à de multiples usages : informatique, tables de travail et de présentation, apéros...

Des luminaires high-tech diffusent une lumière très proche de la lumière naturelle. Sans oublier le grand plus, la redécouverte des magnifiques vitraux de Yoki Aebischer précédemment cachés dans l'espace Chapelle confiné.

Luminosité, couleurs, séparations légères, un bel équilibre discret et sensible. Un projet que j'ai porté avec beaucoup de plaisir et avec l'engagement de collaborateurs professionnels.

Plein succès pour la nouvelle vie de cet espace ! ■

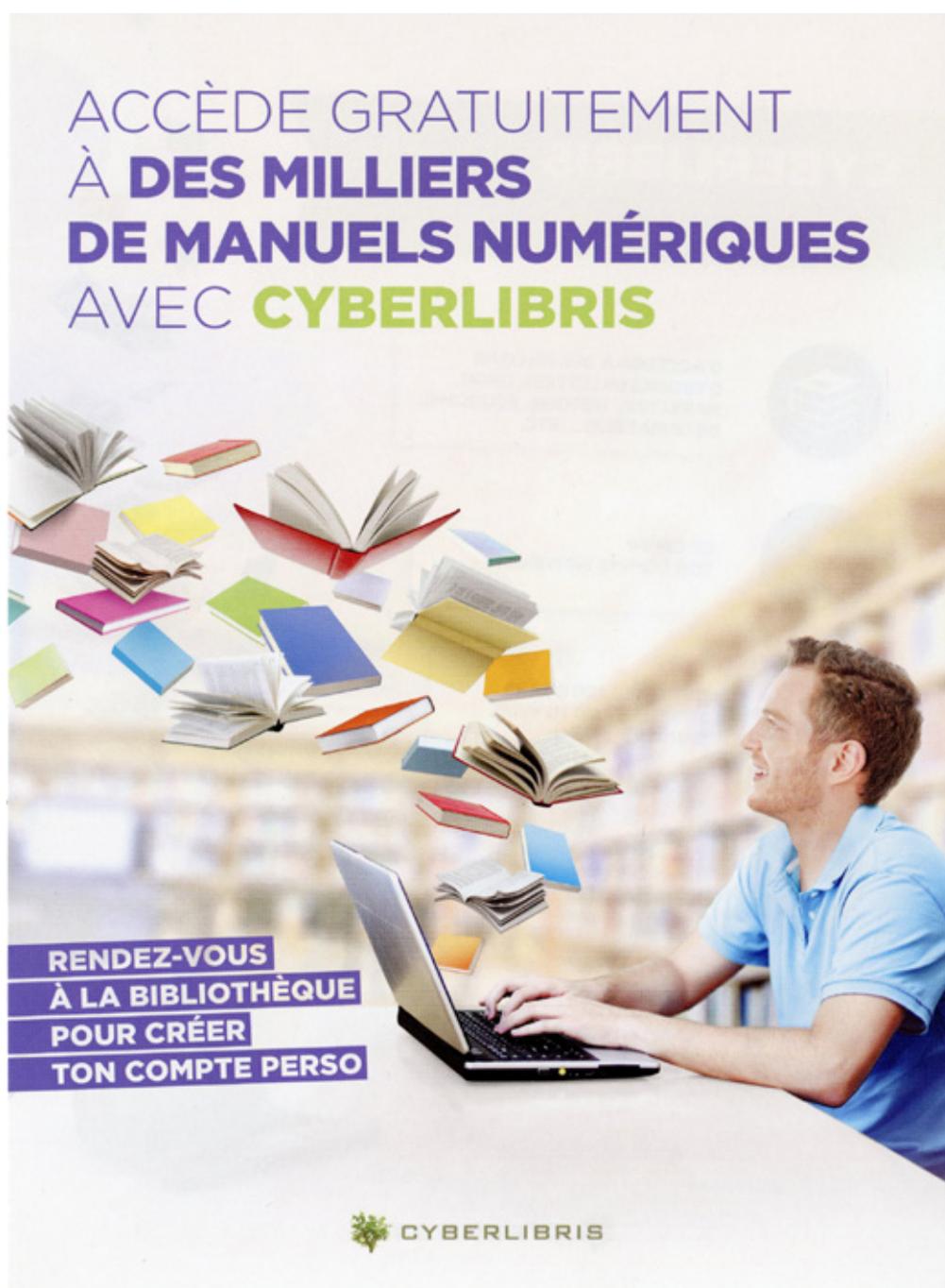


La bibliothèque à la page : 30'000 le-books disponibles

La bibliothèque se met à la page ou plutôt à l'électronique : elle s'adapte aux nouvelles tendances de la société numérique. En plus des 21'000 documents existant essentiellement en format papier, elle met à disposition des élèves, des collaboratrices/collaborateurs et des enseignant-e-s de Grangeneuve pas moins de 30'000 e-books en français. Ceux-ci proviennent de la plateforme de livres numériques Schloravox CDI diffusée par la société Cyberlibris. Celle-ci propose une offre documentaire issue de plus de 300 maisons d'édition qui s'enrichit chaque année. Elle couvre la plupart des domaines d'activité de Grangeneuve. Scholarvox CDI propose des fonctionnalités très intéressantes comme la recherche en plein texte, la prise de notes, la création d'étagères de cours partageable avec les élèves.

La consultation des livres numériques est possible au moyen du catalogue de la bibliothèque. Elle nécessite un compte utilisateur. L'identifiant et le mot de passe sont communiqués par le personnel de la bibliothèque. Les modalités d'accès à la plateforme sont expliquées par le biais d'un tutoriel.

L'équipe de la bibliothèque vous souhaite beaucoup de plaisir avec ce nouvel outil et répond volontiers à toutes les questions le concernant. ■



ACCÈDE GRATUITEMENT
À **DES MILLIERS**
DE MANUELS NUMÉRIQUES
AVEC **CYBERLIBRIS**

RENDEZ-VOUS
À LA BIBLIOTHÈQUE
POUR CRÉER
TON COMPTE PERSO

 CYBERLIBRIS

Ferme-école : fin des travaux de la charpente

A mi-octobre, le traditionnel sapin a été fixé au faite pour signifier la fin des travaux de charpente de la nouvelle ferme-école. Depuis, l'entier des quelque 3'000 m² de toiture a été recouvert de tôles. Deux tiers de cette surface sont actuellement en train d'être couverts de panneaux photovoltaïques, avec une puissance totale d'environ 400 kW. Cette installation solaire devrait produire un peu plus de 400'000 kWh par an, soit environ un quart des besoins annuels de Grangeneuve en électricité.

Le tiers restant du toit est doublé, afin de récupérer l'air chaud sous la toiture en vue de sécher le fourrage avec un air réchauffé et donc plus sec. La nouvelle ferme comprendra trois autres systèmes de séchage du fourrage, à savoir un déshumidificateur, un échangeur air-eau (l'eau chaude provenant du réseau de chauffage à distance de la SAIDEF) et un fenil à air froid sur lequel un système mobile pourra être greffé (par exemple une chaudière à pellets, à plaquette de bois ou tout autre système novateur à l'avenir).

A l'heure actuelle, les installations de ferme sont en cours de montage (logement du bétail, traite, pont-roulant). Le déménagement des animaux est prévu pour le printemps 2021.



Rédigé par Samuel Joray Photos Elmar Brühlart

Schulbauernhof: Ende der Arbeit am Rahmenwerk

Mitte Oktober wurde der traditionelle Tannenbaum auf der First befestigt, um das Ende der Zimmermannsarbeiten am neuen Stall anzuzeigen. Seither wurden die gesamten 3'000 m² Dachfläche mit Blechen bedeckt. Zwei Drittel dieser Fläche werden derzeit mit Photovoltaikmodulen mit einer Gesamtleistung von rund 400 kW bestückt. Es wird erwartet, dass diese Solaranlage etwas mehr als 400.000 kWh pro Jahr erzeugen wird, etwa ein Viertel des jährlichen Strombedarfs von Grangeneuve.

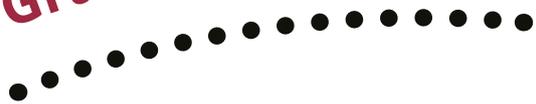
Das verbleibende Drittel des Daches wird doppelt isoliert, um die Luft unter dem Dach für die Trocknung des Futters mit dieser erwärmten und damit trockener Luft zurückzugewinnen. Der neue Betrieb wird drei weitere Futtertrocknungssysteme umfassen, nämlich einen Luftentfeuchter, einen Luft-Wasser-Austauscher (Warmwasser aus dem Fernwärmenetz des BUWAL) und einen Kaltlufthebodden, auf den ein mobiles System gepfropft werden kann (z. B. ein Pelletkessel, ein Holzpelletkessel oder jedes andere innovative System der Zukunft).

Gegenwärtig werden die Betriebsanlagen montiert (Liegeboxen, Melken, Brückenkran). Der Umzug der Tiere ist für das Frühjahr 2021 geplant. ■





Grangeneuve vous souhaite



un joyeux Noël et une bonne année !





33 MINUTES AVEC...

33 MINUTEN MIT...

...Jean-François Rauber, paysan à la ferme-école de Grangeneuve. Il célèbre ses dix ans de travail à Grangeneuve cette année.

Âgé de 61 ans, marié, père de trois enfants et grand-père de six petits-enfants, ce fanatique de ski de fond est également un grand fan de chocolat. A l'époque, il était capable d'en manger deux à trois plaques par jour. Eh oui, quand on aime le sport à ce point, il faut bien pouvoir le compenser avec un peu de sucre ! Rencontre avec un personnage aux multiples facettes...



En quoi consiste ton travail et pourquoi avoir choisi Grangeneuve ?

Mon travail est très varié. Je touche un peu à tout. Je m'occupe de l'élevage, des cultures... Tout ce qu'il y a comme travail à faire dans une ferme ! Par ailleurs, je ne m'occupe jamais de traire les vaches. C'est un travail que je délègue à mes apprentis afin qu'ils apprennent le plus possible. Cependant, mes tâches peuvent aussi être administratives. Etant formateur, je m'occupe de la préparation des cours, des cours interentreprises et des examens de fin d'apprentissage.

Pour ce qui est du choix, je ne dirais pas qu'il se portait spécifiquement sur Grangeneuve. La vérité est que j'avais tout simplement besoin de travail. J'ai vu une annonce dans le journal et j'ai tout de suite décidé

de postuler. J'ai également fait toute ma formation à Grangeneuve et je n'ai que des bons souvenirs. De plus, l'équipe à la ferme est vraiment super !

Es-tu enthousiaste à l'idée qu'il y aura une nouvelle ferme ?

Oui, évidemment ! Pas mal de choses vont changer. C'est un nouveau défi pour nous tous. Je suis quelqu'un qui a toujours aimé le progrès, que les choses bougent. Je me dis que je pourrais ainsi aider à adapter certaines choses les problèmes de jeunesse, pour que tout roule, du fait que j'ai construit une des premières stabulations libres du canton il y a plus de 40 ans. Je ne pourrai cependant pas profiter de cette nouvelle ferme bien longtemps. L'âge de la retraite arrive à grand pas !

Quels sont les avantages et les inconvénients du métier d'agriculteur ?

Pour moi, être agriculteur n'est pas un métier. C'est une passion. Il faut être présent 24h sur 24 et les 365 jours de l'année. Cela implique une grande responsabilité. On ne tient pas longtemps si on n'aime pas un minimum ce que l'on fait. Ce qui est bien, c'est que les tâches sont toujours très variées et on doit un peu savoir tout faire. Cela peut aussi être un inconvénient. Il y a certains jours

où la motivation manque. Dans ces cas, je lis le dicton qui se trouve en dessus de mon bureau « Rien de grand ne se fait sans passion » et ça me redonne la pêche !

Certains jours peuvent aussi être difficiles car, en tant que paysan, on s'attache beaucoup aux animaux dont on s'occupe. C'est assez normal car on les côtoie tous les jours. Parfois, on se trouve dans l'obligation de se séparer de certaines bêtes et cela peut être difficile à accepter..



l'Aventure Nordique, une course internationale d'orientation où nous nous retrouvons par équipe avec un husky. Nous sommes allés en Russie, au Canada (où nous avons gagné) et en Finlande. Durant une période, j'ai aussi été entraîneur ainsi qu'organisateur de compétitions et je suis actuellement responsable d'un centre nordique.

A part le ski de fond, quelles sont tes autres loisirs ?

Je cuisine très volontiers pour ma famille. Jeune, j'ai commencé un apprentissage de cuisinier pendant un an. Vers 18 ans, j'ai aussi été serveur dans un bar. J'aime également bien bricoler et faire des balades en montagne. Je suis également un fan de mode. Mon épouse exerce elle-même un métier dans ce domaine, en tenant un magasin de robes de mariée. Pendant longtemps, je l'ai suivie dans ses nombreux voyages lorsque nous allions faire les achats des collections. Les gens que je rencontrais tombaient des nues lorsque je leur disais que j'étais paysan. Ils me prennent généralement pour un architecte, un artiste ou designer. ■



Du tac au tac

Quel est ton plus grand rêve ?

Un voyage d'une année avec ma chérie, à commencer par la Finlande (la Laponie) où je resterais six mois, pour ensuite me rendre aux Saintes-Maries-de-la-mer le reste de l'année.

Si tu devais manger qu'une seule chose en l'espace d'un mois, qu'est-ce que ça serait ?

Du riz au lait.

Toi qui adores le chocolat, quel est le plus grand nombre de plaques que tu as mangé en une journée ?

12 plaques.

Y a-t-il quelque chose que tu aurais changé dans ton parcours ?

Mes deux grandes passions sont l'agriculture et le ski nordique. Il a bien fallu, à un moment donné, que je choisisse laquelle de ces deux passions allait prendre le dessus. C'est à l'âge de 19 ans que le choix s'est imposé. Ce dernier devait être rapide car j'avais l'opportunité de louer un domaine de dix hectares. C'est à ce moment-là que j'ai décidé de prendre la voie de l'agriculture.

Je pense que si je pouvais retourner dans le passé, je me serai plutôt dirigé vers la compétition de ski. Cela ne m'empêche pas de dormir la nuit pour autant. Après avoir pris cette décision, j'ai continué à faire du ski, même si c'était à un rythme moins soutenu. J'ai eu la chance de participer à



UNE PETITE PAUSE S'IMPOSE

ZEIT FÜR EINE KLEINE PAUSE

Charades

N° 1

Mon premier se regroupe souvent par 32 ou 54.
Mon second est une terre entourée d'eau.
Mon troisième change à chaque anniversaire.
Mon tout se trouve sur l'os.

→ _____
→ _____
→ _____
→ _____

N° 2

Mon premier est une grosse souris.
Mon deuxième se fait en mettant les choses les unes sur les autres.
Mon troisième est le contraire de « rien ».
Mon quatrième est le pluriel de « oeil ».
Mon tout est un plat régional.

→ _____
→ _____
→ _____
→ _____
→ _____

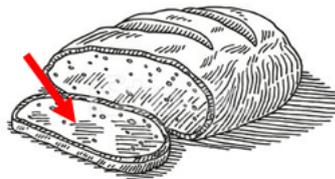
N° 3

Mon premier est la capitale de l'Italie.
Mon second est une voyelle.
Mon troisième est un fleuve d'Europe.
Mon tout est une plante qui sent bon.

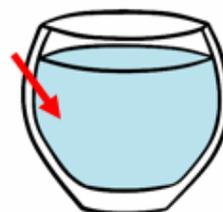
→ _____
→ _____
→ _____
→ _____

Rébus

N° 1



N° 2



D'



Solution des Sudokus du GrangeNews No 98

Facile

2	4	3	5	1	6
6	3	1	4	2	5
1	5	2	6	3	4
5	1	6	2	4	3
4	2	5	3	6	1
3	6	4	1	5	2

Moyen

3	8	1	6	4	5	7	2	9
6	5	4	9	2	7	1	3	8
2	7	9	3	8	1	5	6	4
9	2	3	5	7	8	6	4	1
4	6	8	1	3	9	2	5	7
5	1	7	2	6	4	8	9	3
8	3	5	7	9	6	4	1	2
7	9	6	4	1	2	3	8	5
1	4	2	8	5	3	9	7	6

Difficile

2	5	8	1	6	7	3	4	9
1	4	9	2	3	8	5	6	7
3	6	7	4	5	9	1	2	8
8	2	5	9	1	4	7	3	6
7	1	6	3	2	5	8	9	4
9	3	4	7	8	6	2	1	5
5	8	2	6	4	1	9	7	3
4	7	3	5	9	2	6	8	1
6	9	1	8	7	3	4	5	2

Do it yourself

Matériel :

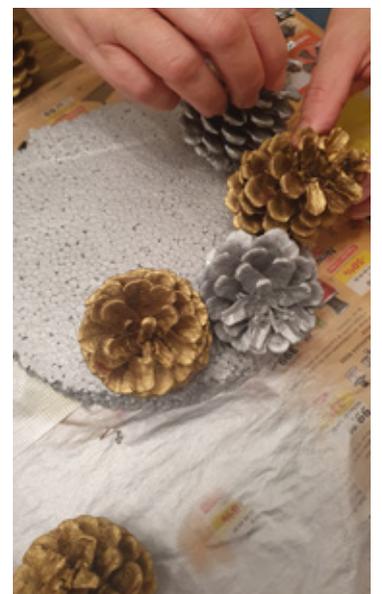
- pommes de pin
- plusieurs sprays de couleur
- support rond
- pistolet à colle
- petit éclairage



- 1 Pour commencer, coloriez les pommes de pin une par une avec les sprays de façon à en avoir environ le même nombre de chaque couleur. Puis, laissez sécher pendant quelques heures jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches.



- 2 Une fois que les pommes de pin sont sèches, mettre de la colle au moyen du pistolet à colle sous la pomme de pin et la déposer légèrement penchée vers l'extérieur, le plus au bord possible de sorte à ce qu'elles se rejoignent une fois le tour complet.



- 3** Continuez de coller les pommes de pin dans les couches au-dessus, à chaque fois, entre deux de la couche inférieure.



- 4** Finir par mettre une pomme de pin plus petite en tout dernier quand il n'a plus de place pour faire le tour.

- 5** Ajouter un éclairage au tour du sapin pour le décorer et le poser où vous le souhaitez.

Accueillez vos invités pour le
souper de Noël.

Belle fête !





DE NOS CAMPAGNES *AUS UNSERER GEGEND*

Menu de Noël *Weihnachtsmenü*

1^{ère} entrée

Velouté de cèpes et espuma à la truffe
Steinpilzsüppchen mit Trüfflespuma

2 échalotes hachées
20 g de beurre à rôtir

2 Schalotten, gehackt
20 g Bratbutter

50 g de bolets sec trempés

50 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht

120 g de poivre blanc en grain
6 dl de bouillon de volaille

120 g weisse Pfefferkörner
5 dl Geflügelbouillon

2,5 dl de crème
sel

2,5 dl Vollrahm
Salz



Pour 4 personnes
Für 4 Personen

Chauffer le beurre et faire revenir l'échalote.

Die Schalotten in der Butter dünsten.

Essorer les champignons et les ajouter.
Faire revenir encore 5 mn.
Mouiller avec l'eau de trempage filtrée.

Beifügen und zirka 5 Minuten mitdünsten.
Mit dem Einweichwasser ablöschen.

Torréfier le poivre dans une poêle à part, sans
corps gras durant 2 min.
Mouiller avec le fond de volaille.
Laisser cuire puis filtrer.
Ajouter aux champignons et laisser cuire 15 min.

Die Pfefferkörner in einer Bratpfanne ohne Fett
etwa 2 Minuten rösten. Mit dem Geflügelfond
auffüllen. Etwas kochen lassen, absieben.
Die Bouillon zu den Pilzen geben und während
15 Minuten leicht kochen lassen.

Ajouter et bien chauffer.
Mixer et rectifier l'assaisonnement.
Réserver au chaud.

Beifügen, erhitzen.
Mixer und abschmecken.
Warm halten.

2 dl de crème
3 cs d'huile d'olive à la truffe

2 dl Vollrahm
3 EL Olivenöl mit Trüffelaroma

Mettre dans le siphon, injecter le gaz et bien secouer.
Mettre au frais.

In einen Rahmbläser geben, eine Gaskapsel einführen und gut schütteln.
Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.



Présentation

Dresser le velouté dans les bols et garnir avec l'espuma à la truffe.
Râper quelques lamelles de truffe noire par-dessus.

Die Suppe in Servierschalen verteilen und mit dem Trüffelrahm garnieren.
Etwas schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Accompagnement

Risotto de betteraves rouges aux épices Randen-Gewürzrisotto

Pour 4 personnes
Für 4 Personen

1 échalote, hachée
1 cc de beurre à rôtir

1 Schalotte, gehackt
1 KL Bratbutter

200 g de riz Vialone ou autres variétés pour risotto
250 g de betterave rouge, crue

200 g de Risottoreis, z.B. Vialone
250 g rohe Randen

1 dl de vin rouge
6 dl de bouillon de légumes
1 pincée de cumin en poudre
1 pincée de girofle en poudre
1 pincée de cannelle moulue
1 étoile de badiane

1 dl Rotwein
6 dl Gemüsebouillon
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise gemahlener Zimt
1 Anisstern

Chauffer le beurre et faire revenir l'échalote.

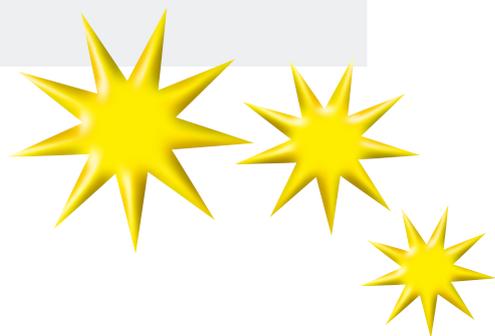
Den Die Schalotte in der heißen Butter dünsten.

Ajouter le riz et faire revenir 3 min.
Râper la betterave avec la râpe à bircher et ajouter.

Den Reis beifügen und während 3 Minuten dünsten.
Die Randen an der Bircherraffel reiben und beifügen.

Ajouter, couvrir et cuire à feu doux durant 25 min.

Beifügen, zugedeckt während 25 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.



Sel et poivre

Salz, Pfeffer

10 g de beurre

10 g Butter

Divers légumes en rondelles de 1 cm d'épaisseur (rutabaga, carotte, navet, céleri...)

Verschiedenes Gemüse, in Rondellen von 1 cm Dicke (Bodenkohlrabi, Rübli, Sellerie, Rettich etc.)

Quelques germes d'oignons
Zwiebelsprossen

Plat principal

Rôti de filet mignon farci Gefüllter Filet mignon-Braten

Pour 6 personnes
Für 6 Personen

Farce

50 g de mie de pain en dés
30 g de beurre
50 g de canneberges sèches
25 g de pistaches grossièrement hachées
1 bouquet de persil plat haché
Sel et poivre

Füllung

50 g Toastbrot, fein gewürfelt
30 g Butter
50 g Cranberries, getrocknet
25 g Pistazien, grob gehackt
1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

Rectifier l'assaisonnement.

Abschmecken

Ajouter juste avant de dresser.

Kurz vor dem Anrichten begeben.

Cuire à la vapeur, saler, couper à l'emporte-pièce et réserver au chaud.

Im Dampf garen, würzen. Beliebige Formen ausstechen, warm stellen.

Dresser le risotto, décorer avec les étoiles de légumes et les germes d'oignons.

Servir immédiatement.

Den Risotto auf Tellern anrichten, mit dem ausgestochenen Gemüse und den Sprossen garnieren. Sofort servieren.

Ramollir le beurre.

Mettre tous les ingrédients dans une terrine et bien mélanger.

Butter weichrühren.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen.



250 g de jambon cru
1 filet mignon
Sel et poivre

Aligner les tranches de jambon sur un linge en les faisant se chevaucher légèrement.
 Inciser le filet mignon dans la longueur et l'aplatir à l'aide d'une spatule large ou d'une casserole.
 Assaisonner et répartir la farce sur la surface.
 Rouler le filet et le déposer sur le jambon.
 Enrouler le jambon autour du filet.

Beurre à rôtir

Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et saisir le filet de tous les côtés.
 Déposer dans un plat à gratin et enfourner 1h30 à 80°C
 Couper des tranches de 2 cm d'épaisseur et dresser avec la sauce.

250 g Rohschinken
1 Filet mignon
Salz, Pfeffer

Die Rohschinkentranchen auf einem Küchentuch so auslegen, dass sie sich leicht überlappen.
 Das Filet mignon längs einschneiden. Mit einem Fleischklopfer oder einer Pfanne flachklopfen. Das Fleisch würzen. Die Füllung darüber verteilen. Das Filet aufrollen und auf den Schinken legen.

Bratbutter

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten anbraten. In eine Gratinform legen.
 Bei 80°C während 1 ½ Stunden niedergaren. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce nappieren.

Sauce
1 dl de porto rouge
30 g. de canneberges sèches
2 dl de bouillon de bœuf
Sel et poivre
20 g de beurre manié (½ beurre, ½ farine)

Déglacer la poêle de rôtissage du rôti avec le porto et laisser réduire.
 Ajouter les canneberges.
 Ajouter le bouillon et l'assaisonnement.
 Terminer avec le beurre manié et rectifier l'assaisonnement.

Sauce
1 dl roter Porto
30 g Cranberries, getrocknet
2 dl Rindsbouillon
Salz, Pfeffer
20 g Mehlbutter (½ Butter, ½ Mehl)

Den Bratensatz mit Porto auflösen und reduzieren.
 Die Cranberries beifügen. Die Bouillon dazugießen, würzen. Mit der Mehlbutter binden, Abschmecken

Dessert
Sapin aux deux chocolats
Tannenbäumchen mit zweierlei Schokolade

Pour 6 personnes
Für 6 Personen

Les tuiles

75 g de beurre
100 g de sucre
140 g de farine
2 œufs
1 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel

Travailler le beurre, le sel, le sucre vanillé et le sucre.
Ajouter en alternance la farine et les œufs en mélangeant bien entre deux.
Étaler la pâte en une fine couche sur une plaque chemisée.
Enfourner et cuire 6 à 8 min.
Découper 6 x 4 cercles de grandeurs différentes dans la pâte cuite.

Teig

75 g Butter
100 g Zucker
140 g Mehl
2 Eier
1 KL Vanillezucker
1 Prise Salz

Butter weichrühren, Salz, Zucker und Vanillezucker begeben.
Das Mehl und die Eier abwechslungsweise darunterrühren. Die Masse auf einem Backblech dünn ausstreichen. Während 4 Minuten bei 200°C backen.
Mit Förmchen Sterne ausstechen (4 verschiedene Größen pro Person).

La mousse au chocolat
2 blancs d'œufs

Battre en neige très ferme.

Dunkles Schokoladenmousse
2 Eiweiss

Den Reis beifügen und während 3 Minuten dünsten.
Die Randen an der Bircherraffel reiben und beifügen.

2 jaunes d'œufs
1 cs de sucre

Battre en mousse dans une terrine.

2 Eigelb
1 EL Zucker

In einer Schüssel schaumig schlagen.

100 g de chocolat noir

Fondre et incorporer délicatement aux jaunes d'œufs.

100 g schwarze Schokolade

Über einem Wasserbad schmelzen, vorsichtig unter die Eimasse rühren.

2 dl de crème entière

Battre et incorporer à la masse au chocolat.
Ajouter délicatement les blancs en neige.
Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

2 dl Vollrahm

Steif schlagen, unter die Masse heben.
Das Eiweiss ebenfalls vorsichtig darunterheben.
In einen Spritzsack geben und kühlstellen.

La mousse au chocolat blanc
Remplacer le chocolat noir par du blanc !

Procéder de la même manière que pour la mousse au chocolat noir.

Weisses Schokoladenmousse
Die schwarze Schokolade durch weisse ersetzen

Gleich verfahren wie oben beschrieben.

Etoiles en sucre ou autre petites décorations

Monter les sapins en alternant tuiles et les mousses. Décorer avec les étoiles en sucre.

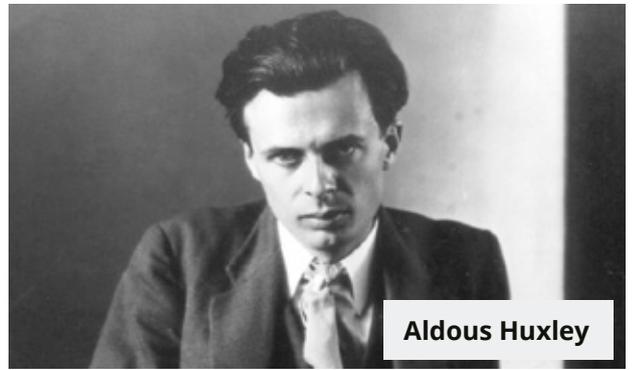
Zuckersterne oder anderes essbares Dekor

Servir rapidement.
Abwechslungsweise gebackene Sterne und Mousses auf Teller dressieren. Dekorieren und rasch servieren.



grangeneuve.ch/formation-continue

Ces recettes ainsi que la rubrique « Trucs & Astuces » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur notre site internet.



Aldous Huxley

CHUT, JE LIS. *PSST, ICH LESE.*

« Le meilleur des mondes » de Aldous Huxley

Le meilleur des mondes (*Brave new world*, dans la langue d'origine) est un roman d'anticipation dystopique écrit en 1932 par Aldous Huxley, un écrivain anglais.

Dans cette œuvre, Huxley décrit une réalité parallèle dans laquelle la population est conditionnée de la naissance, par une production industrielle et en laboratoires, jusqu'à l'âge adulte, grâce aux centres de conditionnement qui permettent d'avoir un contrôle total sur l'éducation des citoyens. Les décisions importantes ne sont prises que par les Administrateurs mondiaux de l'unique Etat qui gouverne la planète et l'individualisme est vu comme quelque chose de nocif dont il faut se débarrasser au plus vite.

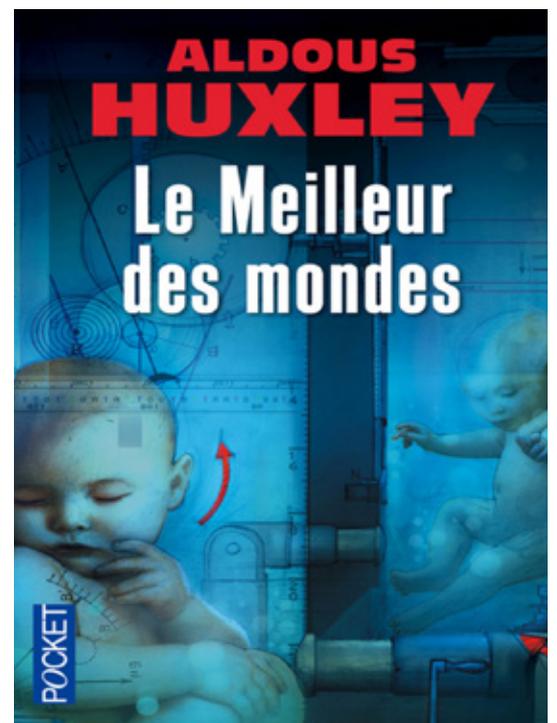
Cette société repose également sur un système de castes très bien élaboré. Les castes supérieures reçoivent une éducation plus complète, alors que, dans les castes les plus basses, on injecte de l'alcool dans le placenta artificiel des embryons, afin d'éviter qu'ils puissent devenir des êtres inutilement capables de réflexions. En général, ils effectuent les tâches les plus simples.

Afin de laisser du temps libre aux gens, qui pourraient développer leur individualité, le gouvernement met à disposition des loisirs réglementés, tels que l'électrogolf, le cinéma sentant, etc... Mais le plus important de tout se trouve être le soma, une drogue développée et financée par l'Etat, car elle permet à leur consommateur de s'évader durant une période définie, sans ressentir d'effets négatifs. Il est l'un des piliers de la société, car il permet aux gens de « fuir » à la moindre frustration et de ne pas se rebeller.

Le sexe fait également partie intégrante des loisirs, tant qu'il n'a pas d'amour qui a tendance à amener de la passion et donc des sentiments, une chose très mal vue par l'opinion. C'est donc dans cet univers que Bernard Marx commence à se réveiller et à vivre en décalage avec le système, ce qui va le conduire à de nombreuses péripéties et de belles rencontres.

Honnêtement, je l'ai vraiment adoré et je vous le recommande vivement. Il n'est pas très long (environ 300 pages) et fait réfléchir, surtout avec la période dans laquelle nous vivons. Finalement, ne sommes-nous pas déjà en train de dangereusement nous diriger dans cette direction ? Serait-il possible de l'éviter ou allons-nous indubitablement finir par nous enfermer dans une « prison invisible » ? Et si cela venait à se produire, ne serait-ce pas pour le mieux ? Finalement, les ressources de la planète seraient mieux contrôlées et utilisées ; la pauvreté serait abolie et les gens vivraient tous heureux, dans la simplicité d'esprit.

Bien sûr je pourrais encore vous parler de mille choses : les réserves de sauvages, le fonctionnement du conditionnement dans ses moindres détails, mais je pense que vous aurez bien plus de plaisir à les découvrir par vous-même au cours de votre lecture. ■



« Schöne neue Welt » von Aldous Huxley

Schöne neue Welt (Brave new world, in der Originalsprache) ist ein dystopischer Roman, der 1932 von Aldous Huxley, einem englischen Schriftsteller, geschrieben wurde.

In diesem Werk beschreibt Huxley eine parallele Realität, in der die Bevölkerung von der Geburt an, durch eine industrielle und labortechnische Produktion bis zum Erwachsenenalter konditioniert wird. Dank der Konditionierungszentren, die eine totale Kontrolle über die Erziehung der Bürger ermöglichen, werden wichtige Entscheidungen nur von den Weltverwaltern des einzigen Staates getroffen, der den Planeten regiert. Individualismus wird als etwas Schädliches angesehen, er muss so schnell als möglich beseitigt werden.

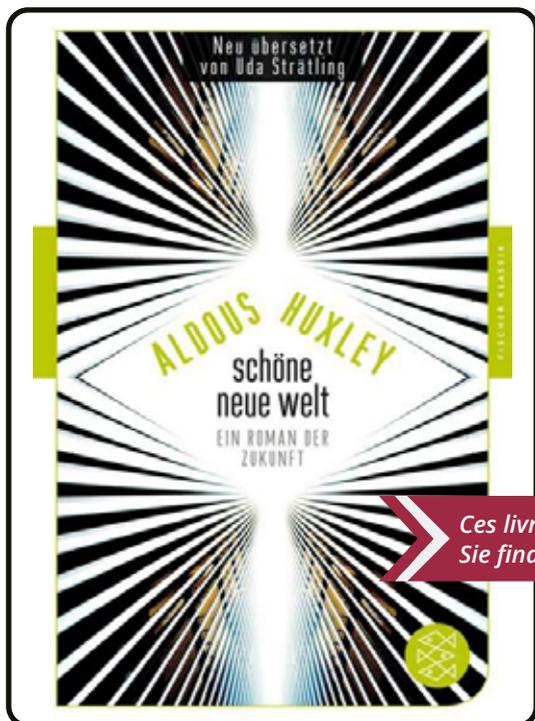
Diese Gesellschaft basiert auf einem sehr ausgeklügelten Kastensystem. Die höheren Kasten erhalten eine umfassendere Ausbildung, während in den niedrigeren Kasten Alkohol in die künstliche Plazenta der Embryonen gespritzt wird, um zu verhindern, dass diese zu unnötig reflektierenden Wesen werden. Im Allgemeinen führen sie die einfachsten Aufgaben aus.

Um den Menschen Freizeit zu lassen, in welcher sie aber Individualität entwickeln könnten, bietet der Staat geregelte Freizeitaktivitäten an, wie Elektro-Golf, Geruchskino usw. Am wichtigsten ist jedoch Soma, eine vom Staat entwickelte und finanzierte Droge, weil sie es ihren Konsumenten erlaubt, für eine bestimmte Zeit zu entkommen, ohne negative Auswirkungen zu spüren. Sie ist einer der Grundpfeiler der Gesellschaft, weil sie es den Menschen ermöglicht, bei der geringsten Frustration zu «entfliehen» und so nicht rebellieren.

Sex ist auch ein integraler Bestandteil der Freizeit, solange er nicht mit Liebe verbunden ist, die dazu neigt, Leidenschaft und damit Gefühle zu wecken, was in der öffentlichen Meinung sehr verpönt ist. In diesem Universum beginnt Bernard Marx langsam aufzuwachen und aus dem Gleichschritt mit dem System zu treten, was ihn zu vielen Abenteuern und schönen Begegnungen führt.

Ich habe den Roman geliebt und kann ihn Ihnen nur wärmstens empfehlen. Er ist nicht sehr lang (ca. 300 Seiten) und regt zum Nachdenken an, besonders in der Zeit, in welcher wir leben. Bewegen wir uns nicht gefährlich in diese Richtung? Wäre es möglich, dies zu vermeiden, oder werden wir zweifellos in einem «unsichtbaren Gefängnis» enden? Und wenn das passieren würde, wäre es dann nicht das Beste? Am Ende würden die Ressourcen des Planeten besser kontrolliert und genutzt, die Armut würde abgeschafft und die Menschen würden alle glücklich und in Einfachheit leben.

Natürlich könnte ich noch tausend Dinge aufzählen: Wildnisreservate, die Funktionsweise der Konditionierung in all ihren Details, aber ich denke, Sie werden viel mehr Spaß haben, wenn Sie dies alles beim Lesen selbst entdecken. ■



*Ces livres sont disponible à la bibliothèque de Grangeneuve
Sie finden diese Bücher in der Bibliothek von Grangeneuve*



POUR VOTRE SÉCURITÉ *FÜR IHRE SICHERHEIT*

Consortium des Eaux du Graboz : un demi-siècle d'existence

On ouvre le robinet et ça coule... Ce ne sont pas moins de 28 kilomètres de conduites publiques, 3 réservoirs, 3 stations de pompage ; 4 puits de plus de 37 mètres de profond ainsi que différentes connexions avec les réseaux de distribution voisins qui permettent de couvrir les besoins des habitants et des entreprises. La consommation journalière moyenne est de 1'232'000 litres, soit l'équivalent de 8'213 baignoires, ou 4 baignoires par habitant et par jour.

Tout distributeur d'eau potable doit garantir un service 24 heures sur 24 et 365 jours par an. C'est le cas du Consortium des Eaux du Graboz (CEG), qui dispose d'une infrastructure légère et d'une parfaite connaissance du terrain. Pour des services plus pointus et les urgences, votre distributeur peut compter sur différents partenaires de la région et sur une entreprise d'installations sanitaires reconnue. Dans la commune d'Hauterive, c'est un privilège d'avoir de l'eau naturelle non traitée.

D'où vient-elle ?

Les premiers récits connus (1138) mentionnent un certain « Mulin Wafum » à la fin du XIe siècle, dans les méandres de la Sarine, qui faisait partie des donations faites par Guillaume de Glâne à l'Abbaye d'Hauterive. Ce moulin aurait fonctionné avec les eaux de source s'écoulant du versant du Graboz, au sud du village de Posieux.

Selon les archives, les premiers captages partiels, réalisés par l'Etat de Fribourg et la commune de Posieux en 1906, procuraient un débit d'environ 500 litres/minutes. Les aménagements réalisés par le Consortium du Graboz en 1974 (la Station de pompage du Graboz, au bord de la Sarine, actuellement plus utilisée), ont permis d'obtenir un débit de 1000 l/min.

Corvée journalière (extrait du récit de Charles Rhône, ancien Syndic de Posieux)

Dans les années 1880, les habitants d'Ecuvillens et de Posieux avaient des difficultés avec l'alimentation en eau potable. Quelques fermes avaient un puits, mais pour bon nombre d'habitants, le transport de l'eau était une corvée journalière.

Ouvrier de ferme qui offrait ses services à différents agriculteurs de la région, Pierre Magnin s'est très vite intéressé à trouver une solution pour l'alimentation du village, afin de réduire les fastidieuses corvées d'eau. Négociations avec les propriétaires de terrain, discussions avec les autorités des villages et beaucoup d'énergie dépensée ont débouché sur l'installation d'un bélier hydraulique. Un bélier est une installation mécanique qui pompe de l'eau sans énergie externe, qui utilise le propre poids de l'eau pour la remonter. Son seul défaut, son efficacité : 6 pour 1 !

Durant l'année 1906, le réseau communal et le raccordement de Grangeneuve sont mis en service. Le protocole du Conseil d'Etat du 11 mai 1906 renseigne sur les coûts de réalisation de cette adduction d'eau. Part de l'Etat : 24'260 francs et part de la commune : 10'000 francs.

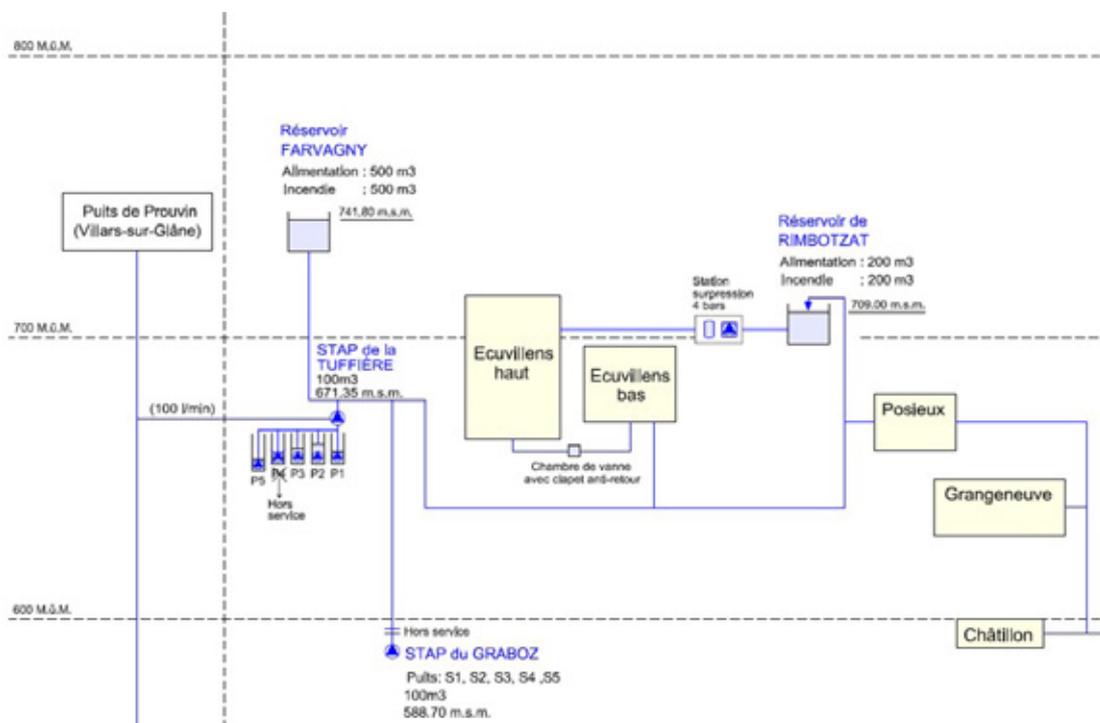
En 1922, un agrandissement du réservoir à Posieux fait passer le volume de 80 m³ à 150 m³. Une pompe électrique remplace le bélier, ce qui porte le débit de pompage à 360 litres par minute. Pour ces travaux, l'Etat paiera 12'000 francs et la commune 4'000 francs.

Différents agrandissements, optimisations et adaptations des installations ont été réalisés, selon les techniques des besoins du moment. Comme le relate feu José Chassot (ancien président du CEG et conseiller communal) dans ses bulletins, « le développement de Grangeneuve et le manque de pression dans le centre du village de Posieux engageant l'Etat et la commune à se pencher très sérieusement sur l'étude d'un nouveau réservoir et sur le renouvellement du réseau de distribution. Le Consortium des Eaux du Graboz deviendra pleinement opérationnel en septembre 1970, il y a 50 ans. Le CEG est composé de l'Etat de Fribourg, par l'intermédiaire de l'Institut agricole de Grangeneuve, et de la commune d'Hauterive selon une répartition 50/50.



Le comité du consortium : Marilyn Schouwey (secrétaire), Olivier Pittet, Jean-François Zanetti, Martin Galley (futur surveillant de réseau), Bernard Morel et Jean-Pierre Stirnimann (président et surveillant de réseau).

En 1974, les exploitants de la gravière surplombant le cheminement du chenal «Crausaz» qui alimente les sources du Graboz, sollicitent un permis d'extension. Ce projet a naturellement rencontré des objections compréhensibles, car il risquait de remettre en question les re-captages réalisés en 1974 dans la zone originelle des sources du Graboz. Avec la publication de son message, après huit années de tractation entre les Graviéristes et l'Etat, le Conseil d'Etat a assouvi sa décision en exigeant une convention « alliant harmonieusement la protection des ressources aquifères et l'exploitation des graviers ». Les travaux commencèrent de suite avec la construction de la nouvelle station de pompage de la Tuffière, au bord de la route cantonale.



Quatre puits verticaux (un des cinq puits installés ne fournissait pas d'eau et a été débranché) d'une profondeur de l'ordre de 40 mètres sont alors implantés sur le site de «La Perrause». Les trois zones de protection sont légalisées en cette même période et sont donc protégées par décision de l'autorité cantonale.

Le consortium du Graboz, soucieux de l'approvisionnement en eau potable des habitants et utilisateurs du plateau d'Hauterive et environs, a tout mis en œuvre pour trouver des solutions régionales avec ses voisins directs :

- fourniture en eau pour la commune d'Avry-sur-Matran pour assurer la défense incendies (par Sprinkler, très gourmands en eau) des nouveaux centres commerciaux ;
- achat d'une réserve supplémentaire de pompage de 1'000 litres/min auprès de la ville de Fribourg ;
valorisation d'un droit de consommation de 400 litres/minute comme utilisation des sources situées dans les environs de Corpataux.

Différents bouclages, de plus ou moins grande envergure, ont été réalisés ces dernières années (secteur Ecuwillens par exemple), afin de toujours mieux pouvoir gérer la distribution et aussi les pépins sur les conduites. Les quatre puits encore actifs et productifs de la Tuffière ont été complètement mis aux normes et rénovés en 2019. Le réservoir de Farvagny a été entièrement rénové en 2020 et répond aux normes actuelles sévères. Il est loin le temps où l'eau s'écoulait par gravitation, avec des moments de débit suffisant et des périodes plus sèches où il fallait se contenter d'un filet d'eau pour remplir la fontaine pour le bétail.

Et notre confort est forcément lié à des charges importantes, voire exorbitantes. Le réservoir de Rimbotzat, à Ecuwillens, est aussi alimenté par le réseau du Graboz, par une nouvelle conduite mise en service en 2012. Alors que quelques milliers de francs avaient suffi pour aménager un réservoir sous le village de Posieux, le Consortium des Eaux du Graboz a investi cette année près de 300'000 francs pour la mise à jour et la rénovation du réservoir de Farvagny.

Ouvrir son robinet, pas anodin

L'eau devient une denrée précieuse et recherchée. Les villages se développent : la consommation suit la tendance. Les normes deviennent de plus en plus sévères. Certaines régions avoisinantes ont des soucis de chlorothalonil. Il faut réfléchir plus globalement pour assurer l'approvisionnement en eau. Les débits produits et souscrits ne peuvent être augmentés à l'infini. Il faut trouver de nouvelles stratégies pour économiser et assurer la durabilité de nos sources et réserves d'eau potable.

Les réflexions vont bon train, en voici quelques exemples : remise en place des captages des sources originelles du Graboz, réhabilitation de la station du Graboz, utilisation de cette eau qui maintenant s'écoule vers la Sarine ; réseau d'eau industrielle ; renforcement des interconnexions avec les réseaux voisins, bouclage du secteur de l'aérodrome. Bien sûr que tous ces projets sont menés en parallèle du suivi sanitaire et de l'entretien des installations et conduites. Le Consortium des Eaux du Graboz est moderne, en bon état, est bien équipé pour l'avenir. Et pensez-y, ouvrir son robinet n'est pas un acte anodin ! ■



Les coûts actuels pour l'entretien des pompes à 37 mètres sous terre n'ont plus rien à voir avec les moyens utilisés au début du XX^e siècle. Photo : CEG.

TRIBUNE *LESERECKE*

Chers lecteurs, chers collaborateurs de Grangeneuve, chers retraités,

Cet espace vous appartient ! Dites-nous ce que vous avez aimé ou pas au sujet de GrangeNews. Avez-vous une question spécifique concernant les activités à Grangeneuve ou un produit local que vous souhaitez présenter ? Envoyez-nous vos idées et vos souhaits !

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Grangeneuve, liebe Pensionierte

Diese Seite ist für Sie bestimmt! Teilen Sie uns mit, was Ihnen am GrangeNews gefallen oder missfallen hat. Haben Sie eine besondere Frage in Bezug auf unsere Tätigkeiten in Grangeneuve oder ein lokales Produkt, welches Sie gerne vorstellen möchten? Senden Sie uns Ihre Ideen und Wünsche!

[*grangenews@fr.ch*](mailto:grangenews@fr.ch)

IMPRESSUM

Cette publication a été élaborée par Roger Christig, Angélique Pittet et Christophe Schaller.

Parution / Erscheinungsweise:
Trois fois par année.
Drei Mal pro Jahr.

Prochain numéro / Nächste Nummer:
Été 2021 / Sommer 2021

Délai de remise des contributions / Frist für Beiträge:
Mardi 1^{er} juin 2021 / Dienstag, 1. Juni 2021

C'est avec plaisir que vous pouvez nous soumettre des thèmes, articles, etc. que vous aimeriez voir apparaître dans un des prochains numéros du GrangeNews. Nous nous réservons le droit de modifier des textes et faire un choix de photos.

Gerne können Sie Themen, Artikel usw. vorschlagen, die Sie in einem der folgenden Nummern des GrangeNews sehen möchten. Wir behalten uns das Recht vor, Texte zu ändern oder eine Auswahl der Fotos zu treffen.

GrangeViews

