



# Formation continue en économie familiale

Programme des cours  
2026/2027



**Grangeneuve**

[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch) f @ in

Cette offre est réservée aux membres de la formation continue en économie familiale.

Toute personne vivant sur une exploitation agricole, maraîchère, viticole ou dans une laiterie-fromagerie peut devenir membre et s'inscrire aux cours jusqu'au 31 mai de l'année en cours.

Les domaines de formation portent sur la mise en valeur des produits agricoles suisses, le ménage et l'habitat, la gestion de l'exploitation, le jardin, l'éducation, la santé et la société.

**Pour toute information complémentaire :**

Grangeneuve - Section Agro-alimentaire  
Formation continue en économie familiale

**Téléphone:** 026 305 55 56

**E-mail:** [grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)



[www.grangeneuve.ch/  
formation-continue](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue)

# Programme des cours 2026/2027

| <b>Mise en valeur des produits</b>   |   |   |         |
|--------------------------------------|---|---|---------|
| 1                                    | Les viandes mijotées                                  | 1 matinée ou<br>1 soirée                    | NOUVEAU |
| 2                                    | La viande hachée à l'honneur                          | 1 matinée ou<br>1 soirée                    | NOUVEAU |
| 3                                    | Apéro dinatoire                                       | 1 matinée ou<br>1 soirée                    | NOUVEAU |
| 4                                    | Biscômes et autres spécialités                        | 1 matinée ou<br>1 après-midi                | NOUVEAU |
| 5                                    | Glaces et sorbets                                     | 1 après-midi ou<br>1 soirée                 | NOUVEAU |
| 6                                    | Biscuits de Noël vite fait bien fait                  | 1 journée                                   |         |
| 7                                    | Desserts rapides                                      | 1 après-midi ou<br>1 soirée                 |         |
| 8                                    | Cuisiner sans gluten                                  | 1 matinée ou<br>1 après-midi ou<br>1 soirée |         |
| 9                                    | Couche par couche - variations de lasagnes            | 1 matinée ou<br>1 soirée                    |         |
| 10                                   | Anticiper pour une meilleure organisation des repas   | 1 journée                                   |         |
| 11                                   | Cuisiner façon asiatique                              | 1 matinée ou<br>1 après-midi ou<br>1 soirée |         |
| 12                                   | Toujours à la bourre - idées rapides pour les soupers | 1 soirée                                    |         |
| 13                                   | Cuisine avec les enfants                              | 1 après-midi                                |         |
| <b>Consommation, ménage, habitat</b> |   |   |         |
| 14                                   | Produits de nettoyage naturels et faits maison        | 1 matinée ou<br>1 après-midi ou<br>1 soirée | NOUVEAU |
| 15                                   | Coudre une trousse magique                            | 1 après-midi ou<br>1 soirée                 | NOUVEAU |
| 16                                   | Le crochet (débutant)                                 | 3 après-midis                               | NOUVEAU |
| 17                                   | Etoile et ange en fil de fer                          | 1 après-midi ou<br>1 soirée                 | NOUVEAU |

|    |   |                          |  |
|----|---|--------------------------|--|
| 18 | Décoration extérieure pour le printemps       | 1 après-midi ou 1 soirée |  |
| 19 | Coudre un sac à commissions                   | 1 après-midi ou 1 soirée |  |
| 20 | Atelier macramé                               | 1 après-midi ou 1 soirée |  |
| 21 | Raccommode pratique                           | 1 après-midi             |  |
| 22 | Hip Bag ou sac banane - plus stylé que jamais | 1 après-midi ou 1 soirée |  |
| 23 | Lutin de Noël en branches de sapin            | 1 après-midi ou 1 soirée |  |

### Gestion de l'exploitation

|    |   |            |         |
|----|---|------------|---------|
| 24 | Cours de base en homéopathie animale (bovins)                   | 2 journées | NOUVEAU |
| 25 | Parler ensemble et intégrer la nouvelle personne sur le domaine | 1 soirée   | NOUVEAU |
| 26 | Concubinage ou mariage ? Aspets juridiques et financiers        | 1 soirée   | NOUVEAU |
| 27 | Développer et investir ensemble dans l'entreprise               | 1 soirée   | NOUVEAU |
| 28 | Cours Excel: suite  | 2 soirées  |         |

### Jardin

|    |  |              |         |
|----|--|--------------|---------|
| 29 | Plantes aromatiques, comment mettre en place ? | 1 après-midi | NOUVEAU |
| 30 | Visite d'exploitations                         | 1 journée    | NOUVEAU |
| 31 | Découverte des plantes sauvages comestibles    | 1 après-midi |         |
| 32 | Construire un nichoir ou un hôtel à insectes   | 1 après-midi |         |

### Education, santé, société

|    |  |               |         |
|----|--|---------------|---------|
| 33 | Communiquer sans violence                      | 1 soirée      | NOUVEAU |
| 34 | Bien entrer dans la meilleure moitié de la vie | 1 soirée      | NOUVEAU |
| 35 | Défendre son opinion en public                 | 2 après-midis |         |
| 36 | Remèdes de grand-mère                          | 1 soirée      |         |

## 1 Les viandes mijotées



### Grangeneuve ou décentralisé

1 matinée, 09h30-13h00 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)

Redécouvrir les bonnes techniques pour apprêter les viandes à mijoter. Réaliser des recettes variées et savoureuses à base de différentes sortes et morceaux de viande.

Animation: Judith Fasel

Prix: CHF 30.- pour la marchandise

---

## 2 La viande hachée à l'honneur



### Grangeneuve ou décentralisé

1 matinée, 10h00-13h00 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)

Confectionner des recettes variées, originales et très tendance à base de viande hachée.

Animation: Judith Fasel

Prix: CHF 25.- pour la marchandise

### 3 Apéro dinatoire



#### Grangeneuve ou décentralisé

1 matinée, 09h30-13h30 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)

Organiser et confectionner un apéro dinatoire avec des variétés de bouchées salées et sucrées.

Animation: Marilyn Charrière

Prix: CHF 30.- pour la marchandise

### 4 Biscômes et autres spécialités



#### Grangeneuve

1 matinée, 09h30-13h30 ou  
1 après-midi, 13h30-17h30

Confectionner des biscômes, des pains d'épices et autres pâtisseries festives de l'hiver.

Animation: Monique Bucher

Prix: CHF 30.- pour la marchandise

---

## 5 Glaces et sorbets



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30 ou  
1 soirée, 19h30-22h30

Fabriquer des parfaits glacés et des sorbets aux arômes variés à base de fruits et de produits laitiers, avec ou sans sorbetière.

Animation: Anne Jolliet

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 6 Biscuits de Noël vite fait bien fait

### Grangeneuve

1 journée, 09h00-17h00



Offrir de la magie de Noël avec des biscuits « maison » sans complication. Démonstrations, explications et réalisation de recettes simples et rationnelles.

Animation: Monique Bucher

Prix: CHF 25.- pour la marchandise

## 7 Desserts rapides



### Grangeneuve ou décentralisé

1 après-midi, 13h30-16h30 (Grangeneuve)  
ou 1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)

Réaliser des desserts simples et gourmands en peu de temps. Confection de recettes rapides avec des ingrédients courants.

Animation: Marilyn Charrière

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 8 Cuisiner sans gluten



### Grangeneuve ou décentralisé

1 après-midi, 13h30-16h30 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)

Confectionner diverses recettes sucrées et salées sans gluten. Exemples de plats avec des ingrédients naturellement sans gluten. Utilisation des produits disponibles dans le commerce.

Animation: Monique Bucher

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 9 Couche par couche - variations de lasagnes

### Grangeneuve ou décentralisé

1 matinée, 10h00-13h00 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)



Réaliser des nouvelles recettes à base de viande, de poisson, végétariennes ou pauvres en gluten. Utilisation de différentes pâtes « fait maison ». Découvrir quelques-unes du commerce.

Animation: Judith Fasel

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 10 Anticiper pour une meilleure organisation des repas

### Grangeneuve

1 journée, 09h00-16h30



Production de différentes réserves pour le placard, le frigo ou le congélateur en utilisant les bonnes techniques. Cuisiner une fois pour deux. Repas en commun.

Animation: Judith Fasel

Prix: CHF 60.- pour la marchandise

## 11 Cuisiner façon asiatique

### Grangeneuve ou décentralisé

1 matinée, 09h30-13h00 (Grangeneuve) ou  
1 après-midi, 13h30-16h30 (Grangeneuve) ou  
1 soirée, 19h30-22h30 (décentralisé)



Apprêter nos aliments locaux à la façon asiatique. Techniques de base et assaisonnements. Réalisation des recettes.

Animation: Monique Bucher

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 12 Toujours à la bourre – idées rapides pour les soupers

### Grangeneuve ou décentralisé

1 soirée, 19h30-22h30



Réaliser des soupers en maximum 30 minutes. Idées pour l'utilisation des restes de féculents, légumes et viandes.

Animation: Judith Fasel

Prix: CHF 20.- pour la marchandise

---

## 13 Cuisine avec les enfants

### Grangeneuve

1 après-midi (mercredi), 13h30-16h30



Réaliser et partager un goûter en compagnie de vos enfants et petits enfants. Présentation des différents cupcakes.

Animation: Marilyne Charrière

Prix: CHF 30.- pour la marchandise

**Remarque-s:** il est possible de s'inscrire avec plusieurs enfants.

Veuillez préciser lors de l'inscription le prénom, nom et l'âge des enfants.

Consommation, ménage, habitat

---

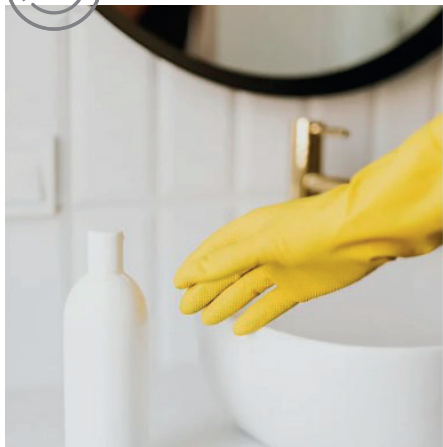
## 14 Produits de nettoyage naturels et faits maison

### Grangeneuve

1 matinée, 08h30-11h30 ou

1 après-midi, 13h30-16h30 ou

1 soirée, 19h30-22h30



Ecologique **et** économique!

Découvrir les produits simples qui permettent de tout nettoyer ou presque!

Après une partie théorique, fabrication d'une crème à récurer, d'un gel pour les WC, d'un liquide rince-éclat et d'un savon vaisselle solide.

Animation: Florence Deschenaux

Prix: CHF 35.- pour la marchandise

## 15 Coudre une trousse magique



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-17h30 ou  
1 soirée, 19h00-23h00

Coudre une trousse magique (entièrement plate une fois ouverte) pour tout usage.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 25.- pour le matériel

---

## 16 Le crochet (débutant)



### Grangeneuve

3 après-midis, 13h30-17h30

Réaliser un ou deux objets à choix en appliquant les techniques de base.

Animation: Monique Bucher

Prix: CHF 20.- à 40.- pour le matériel selon le projet choisi

**Remarque-s:** Montant encaissé sur place.

---

## 17 Etoile et ange en fil de fer



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30 ou  
1 soirée, 19h30-22h30

Réaliser des anges et étoiles en fil de fer selon une technique d'assemblage souple et solide.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 10.- pour le matériel

**Remarque-s:** Montant encaissé sur place.

---

## 18 Décoration extérieure pour le printemps



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30 ou  
1 soirée, 19h30-22h30

Réaliser une décoration pour l'extérieur pour l'arrivée du printemps. Fabriquer un nid décoratif à partir de branches. Décoration personnalisée avec des fleurs et d'autres éléments.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 20.- pour le matériel

## 19 Coudre un sac à commissions



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-17h30 ou  
1 soirée, 19h00-23h00

Confectionner un sac à commissions pratique, élégant et réutilisable, idéale pour vos courses quotidiennes. Choix du modèle, du tissu et de la sangle. Explication et réalisation étape par étape.

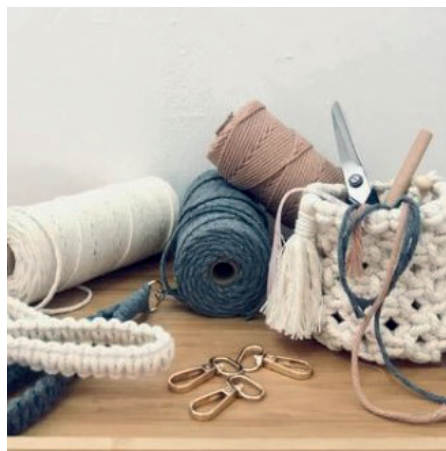
Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 25.- à 35.- pour le matériel selon le modèle choisi

**Remarque-s:** Accessible à tout le monde.

---

## 20 Atelier macramé



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30 ou  
1 soirée, 19h30-22h30

Créer un travail en macramé. Présentation et choix des différents projets à réaliser (porte clé, suspension pour plantes, plumes, cercle décoratif, ...). Explication des différents nœuds de base. Réalisation des projets.

Animation: Marilynne Charrière

Prix: CHF 10.- à 30.- pour le matériel selon le projet choisi

**Remarque-s:** Accessible à tout le monde.  
Montant encaissé sur place.

---

## 21 Raccorodage pratique

### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30



Réparer et remettre en état des vêtements ou autres textiles. Raccourcir des jeans. Explications des techniques. Chaque participant-e répare les vêtements ou tissus apportés.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 10.- pour le matériel

**Remarque-s:** Montant encaissé sur place.

---

## 22 Hip Bag ou sac banane - plus stylé que jamais

### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-17h30 ou  
1 soirée, 19h00-23h00



Coudre un «Hip Bag» ou sac banane personnalisée. Choix du modèle, du tissu et de la sangle. Explication et réalisation étape par étape.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 35.- à 45.- pour le matériel selon le modèle choisi

**Remarque-s:** Accessible à tout le monde.

## 23 Lutin de Noël en branches de sapin



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h00 ou  
1 soirée, 19h30-22h00

Fabriquer un lutin de Noël en branches de sapin et mousse. Démonstration de la technique étape par étape. Réalisation de 1 à 2 lutins de Noël pour le jardin ou l'entrée de la maison.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 10.- pour le matériel

**Remarque-s:** Montant encaissé sur place.

---

## Gestion de l'exploitation

## 24 Cours de base en homéopathie animale (bovins)



### Grangeneuve

2 journées, 09h00-17h00  
Jeudis 29 octobre et 5 novembre 2026 ou  
Vendredis 6 et 20 novembre 2026

Connaître les principales maladies aiguës (autour de la mise-bas, diarrhée des veaux, mammite, grippe bovine et maladies respiratoires, dartres) et blessures. Savoir les traiter par l'homéopathie. Connaître les limites de l'homéopathie et de l'auto médication.

Animation: Barbara Tanner et Karin Choulat

**Remarque-s:** Correspondant à 4 demi-journées de cours générant 1 cours supplémentaire à CHF 40.-. Indiquer les dates de préférence dans le formulaire sous « Remarques ».

---

## 25 Parler ensemble et intégrer la nouvelle personne sur le domaine



### Grangeneuve

1 soirée, 19h30-21h30

Favoriser une cohabitation harmonieuse lors de l'installation d'un-e partenaire sur l'exploitation.

Bénéficier de conseils pratiques sur la répartition des tâches et la collaboration avec la génération d'avant.

Communiquer et se soutenir afin de relever ensemble les défis du quotidien. Exercices pratiques pour aborder les sujets sensibles et trouver des solutions communes.

Animation: Claire Brussard

**Remarque-s:** Cours sans frais et hors cotisation.

---

## 26 Concubinage ou mariage ? Aspects juridiques et financiers



### Grangeneuve

1 soirée, 19h30-21h30

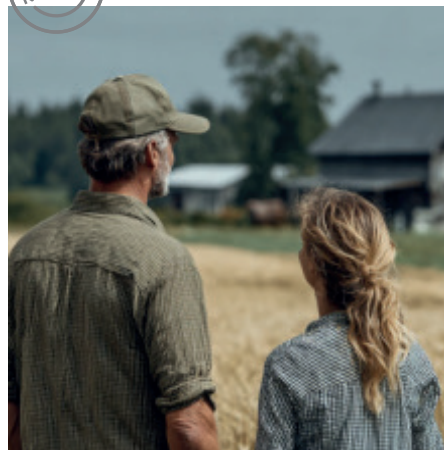
La vie en couple : quelle formule ?

Connaître les différences et les incidences juridiques et financières entre concubinage et mariage: impôts, droit successoral, assurances, investissement du ou de la partenaire ainsi que les dépenses privées.

Animation: Claire Brussard

**Remarque-s:** Cours sans frais et hors cotisation.

## 27 Développer et investir ensemble dans l'entreprise



### Grangeneuve

1 soirée, 19h30-21h30

Imaginer ensemble l'avenir de l'exploitation et explorer les outils pratiques pour élaborer une stratégie adaptée. Connaître les points essentiels à considérer en cas de participation financière. L'implication des deux partenaires dans le développement de l'exploitation favorise des solutions innovantes et renforce la coopération au sein du couple.

Animation: Claire Brussard

**Remarque-s:** Cours sans frais et hors cotisation.

---

## 28 Cours Excel: suite



### Grangeneuve

2 soirées, 19h30-21h45  
(jeudis en novembre 2026)

Consolider et utiliser les fonctions avancées d'Excel. Rappel des fondamentaux: formules, fonctions tri et filtre. Créer des modèles de factures personnalisés. Analyser des données avec les tableaux croisés dynamiques. Visualisation graphique des données.

Animation: Sylvie Pillonel

**Remarque-s:** il est recommandé d'avoir des connaissances préalables en Excel. Les participant-e-s doivent arriver avec leur propre ordinateur portable chargé et avec le programme Excel installé et à jour.

## 29 Plantes aromatiques, comment mettre en place ?



### Cormérod

1 après-midi, 14h00-17h00

Identifier les besoins des plantes aromatiques. Réaliser des gestes de base pour l'entretien. Reconnaître le bon moment pour récolter et conserve. Identifier les plantes aromatiques aux propriétés médicinales en cuisine.

Animation : Xavier Allemann

**Remarque-s :** Ce cours a lieu à Cormérod. Possibilité d'acheter des plantes sur place.

## 30 Visite d'exploitations



### Départ de Grangeneuve ou lieu à définir selon les inscriptions

1 journée, 09h00-16h00  
(mardi en mars 2027, vendredi en mai 2027)

Visite exploitation à Grange-des-Bois (grandes cultures, vaches allaitantes, poulets d'engraissement et vente directe)

Repas de midi: table d'hôte

Visite exploitation à Botterens (élevage caprin, fabrication et dégustation)

Animation : Marilyne Charrière

Prix: CHF 50.- organisation et repas de midi compris

**Remarque-s :** Transport avec les voitures privées. Indiquer la date de préférence dans le formulaire sous « Remarques ».

## 31 Découverte des plantes sauvages comestibles



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-18h00

Identifier les plantes sauvages et comestibles dans la nature et les utiliser en cuisine. Les vertus des plantes sauvages et des fleurs pour notre santé. Excursion, cueillette et préparation d'un apéro avec les plantes récoltées.

Animation: Annelise Moser

---

## 32 Construire un nichoir ou un hôtel à insectes



### Grangeneuve

1 après-midi, 13h30-16h30

Réaliser à choix: un nichoir à oiseau ou un hôtel à insectes. Choix du modèle, montage et assemblage. Utilisation du bois de Douglas du canton de Fribourg.

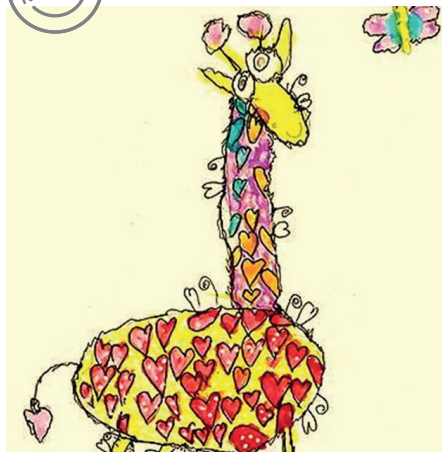
Animation: Werner Schneider

Prix: CHF 20.- pour un nichoir et CHF 50.- pour un hôtel à insectes

### 33 Communiquer sans violence

#### Grangeneuve

1 soirée, 19h30-22h00



Résoudre les conflits dans un respect mutuel en appliquant les quatre étapes de la communication non-violente selon Rosenberg.

Animation: Eva Gut

### 34 Bien entrer dans la meilleure moitié de la vie

#### Grangeneuve

1 soirée, 19h30-22h00



L'espérance de vie continue d'augmenter et nous pouvons à tout moment influencer positivement le processus de notre vieillissement.

Animation: Eva Gut

## 35 Défendre son opinion en public

### Grangeneuve

2 après-midis, 13h30-16h30



Convaincre son auditoire avec les bons arguments, en restant « zen ». Structuration de l'argumentation à l'oral et à l'écrit. Création d'un portefeuille d'arguments. Trucs et astuces pour éviter les conflits. Explications et exercices pratiques.

Animation: Giovanna Scolari

---

## 36 Remèdes de grand-mère

### Grangeneuve ou décentralisé

1 soirée, 19h30-22h00



Utiliser les différents remèdes hérités de nos grands-mamans. Soigner naturellement les petits refroidissements et autres « bobos » du quotidien. Démonstration: fabrication d'une pommande, d'une compresse et d'un sirop.

Animation: Katja Schuwey

Prix: CHF 5.- pour le matériel

**Remarque-s:** Montant encaissé sur place.

# Objectifs des domaines de formation

---

## **Mise en valeur des produits**

Valoriser les produits agricoles suisses grâce à des recettes attractives et variées

Transmettre le savoir-faire et les compétences nécessaires à une valorisation artisanale et professionnelle des produits de la ferme

Promouvoir la santé au travers d'une alimentation variée et équilibrée

## **Consommation, ménage, habitat**

Améliorer la qualité de vie de la famille paysanne

Contribuer à maintenir le savoir, les valeurs et les coutumes propres à l'espace rural

## **Gestion de l'exploitation**

Promouvoir le développement durable de l'exploitation, de l'espace rural et de l'environnement

Améliorer la qualité de vie de la famille paysanne

## **Jardin**

Transmettre le savoir-faire et les compétences nécessaires pour les productions destinées à l'auto-alimentation et à la vente de proximité

Contribuer à maintenir le savoir, les valeurs et les coutumes propres à l'espace rural

## **Education, santé, société**

Promouvoir la qualité de vie de la famille paysanne

Renforcer la paysanne dans son identité personnelle et professionnelle

# Conditions générales

---

## 1. Public cible

Les personnes vivant sur une exploitation agricole, maraîchère, viticole ou dans une laiterie-fromagerie.

## 2. Inscription

L'inscription se fait par écrit au moyen du formulaire et est obligatoire.

Si le cours est complet, les personnes en seront immédiatement informées.

Grangeneuve se réserve le droit d'annuler ou de reporter le cours si le nombre de participant-e-s est insuffisant ou pour toute autre raison. Une confirmation d'inscription sera envoyée avant le début du cours.

Avec son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales et accepte que ses coordonnées, telles qu'elles figurent dans le formulaire d'inscription, soient communiquées aux autres participant-e-s.

## 3. Annulation

Les annulations sont possibles sans frais jusqu'à 21 jours avant la date du cours. A partir du 20<sup>e</sup> jour avant le cours, le montant total du cours est dû. La présentation d'un certificat médical constitue une exception.

## 4. Remarques spécifiques

Les frais de matériel et marchandise sont dus dans tous les cas.

## 5. Facturation

Les frais de cours seront facturés après le cours.

## 6. Assurance

L'assurance est de la responsabilité des participant-e-s.

# Répartition des groupes de formation continue en économie familiale

---

## **Monique Bucher** Région Sarine

Autigny  
Bois d'Amont  
Farvagny  
Le Mouret  
Lentigny  
Ponthaux  
Rosé  
Treyvaux

---

## **Monique Bucher** Région Veveyse, Glâne

Châtel.ch  
Gibloux  
GPS Semsales  
Le Crêt  
Porsel  
Remaufens  
Villaz-St-Pierre

---

## **Marilyne Charrière** Région Glâne

Chapelle – Rue  
Châtonnaye  
Grangettes et environs  
Massonnens  
Promasens  
Romont  
Siviriez

*Les conseillères sont aussi  
à disposition des membres  
individuels selon les régions.*

## **Judith Fasel** Région Broye

Belfaux  
Bussy – Morens  
Dompière  
Fétigny et environs  
Le Vully  
Murist  
Surpierre

---

## **Katja Schuwey** Région Gruyère

Bulle  
Cerniat – Charmey  
Echarlens  
Epagny – Estavannens  
Intyamon  
La Roche  
Sâles

### **Contacts**

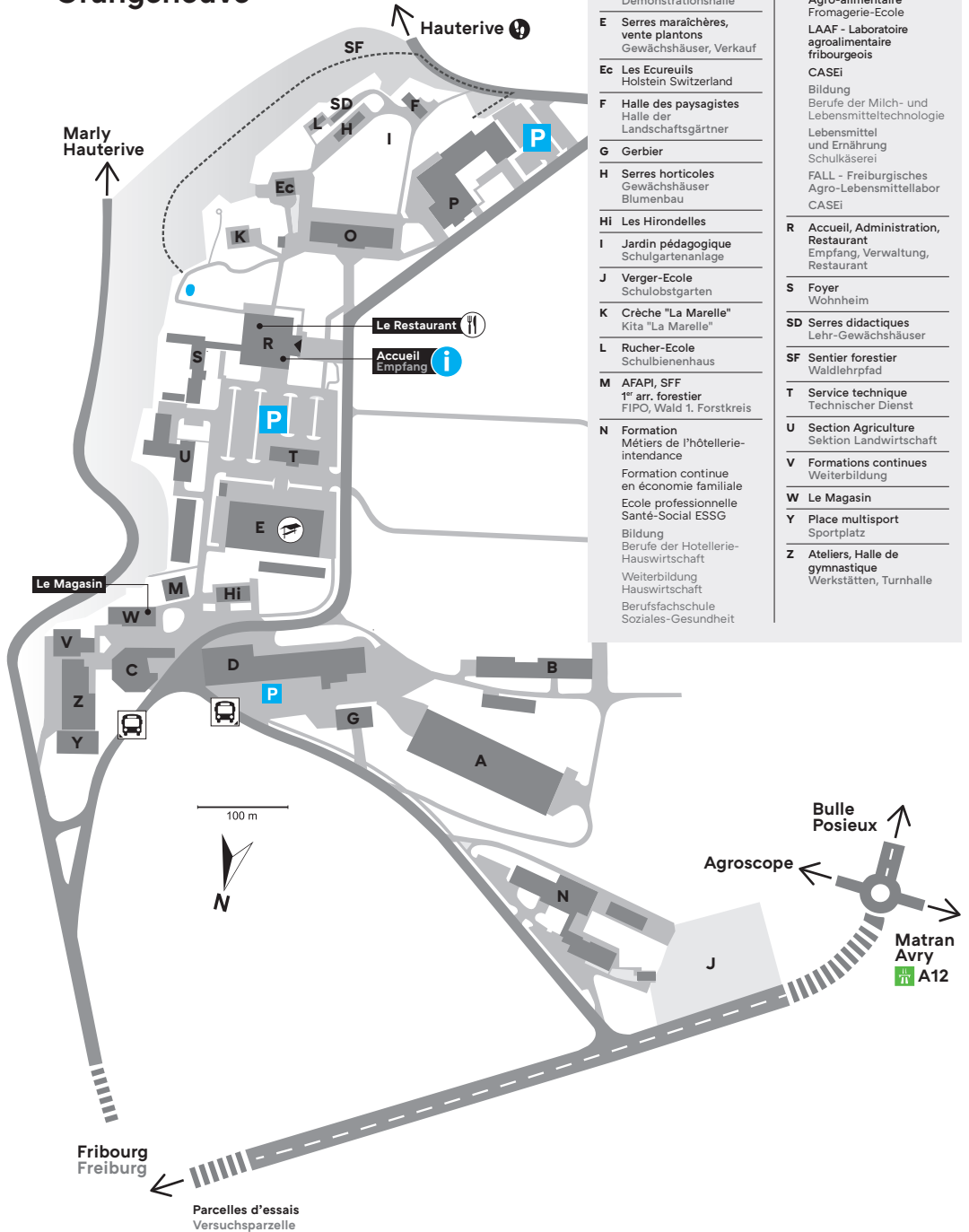
**Monique Bucher**  
026 305 58 42  
monique.bucher@fr.ch

**Marilyne Charrière**  
026 305 56 20  
marilyne.charriere@fr.ch

**Judith Fasel**  
026 305 58 54  
judith.fasel@fr.ch

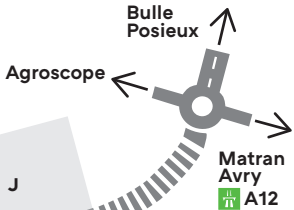
**Katja Schuwey**  
026 305 56 29  
katja.schuwey@fr.ch

# Plan de situation Grangeneuve



- A Ferme-Ecole**  
Schulbauernhof
- B Porcherie**  
Schweinestall
- C Halle à machines**  
Maschinenhalle
- D Halle de démonstration**  
Demonstrationshalle
- E Serres maraichères, vente plantons**  
Gewächshäuser, Verkauf
- Ec Les Ecreuils**  
Holstein Switzerland
- F Halle des paysagistes**  
Halle der Landschaftsgärtner
- G Gerbier**
- H Serres horticoles**  
Gewächshäuser Blumenbau
- Hi Les Hirondelles**
- I Jardin pédagogique**  
Schulgartenanlage
- J Verger-Ecole**  
Schulobstgarten
- K Crèche "La Marelle"**  
Kita "La Marelle"
- L Rucher-Ecole**  
Schulbienenhäuser
- M AFAPI, SFF**  
1<sup>er</sup> arr. forestier FIPO, Wald 1. Forstkreis
- N Formation**  
Métiers de l'hôtellerie-intendance  
Formation continue en économie familiale  
Ecole professionnelle Santé-Social ESSG  
Bildung Berufe der Hotellerie-Hauswirtschaft  
Weiterbildung Hauswirtschaft  
Berufsfachschule Soziales-Gesundheit

- O Formation**  
Métiers de la terre et de la nature  
Bildung Naturberufe
- P Formation**  
Métiers du lait et de l'agro-alimentaire  
Agro-alimentaire Fromagerie-Ecole  
LAAF - Laboratoire agroalimentaire fromagerois  
CASEI  
Bildung Berufe der Milch- und Lebensmitteltechnologie  
Lebensmittel und Ernährung  
Schulkäserei  
FALL - Freiburgisches Agro-Lebensmittellabor  
CASEI
- R Accueil, Administration, Restaurant**  
Empfang, Verwaltung, Restaurant
- S Foyer**  
Wohnheim
- SD Serres didactiques**  
Lehr-Gewächshäuser
- SF Sentier forestier**  
Waldlehrpfad
- T Service technique**  
Technischer Dienst
- U Section Agriculture**  
Sektion Landwirtschaft
- V Formations continues**  
Weiterbildung
- W Le Magasin**
- Y Place multisport**  
Sportplatz
- Z Ateliers, Halle de gymnastique**  
Werkstätten, Turnhalle



Parcelles d'essais  
Versuchspartzeile

## Informations



**Via notre site internet**  
[www.grangeneuve.ch/  
formation-continue](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue)

**par téléphone:** 026 305 55 56

**par mail:** [grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)

---

### **Grangeneuve**

Section Agro-alimentaire

Formation continue en économie familiale

Bâtiment N

Route de Grangeneuve 4

1725 Posieux

**Grangeneuve**

Rte de Grangeneuve 31 grangeneuve@fr.ch  
1725 Posieux www.grangeneuve.ch  
T +41 26 305 55 00 f @ in