

Mercredi 14 septembre 2016

La Ruche-NE

n° 49

Union des paysannes
neuchâtelaises



U P N
Union des Paysannes Neuchâtelaises
Journal des membres de l'UPN

Edité par :



Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier

Tél. 032 889 36 40
Fax 032 889 36 39
cnav@ne.ch

Farine

Vous pouvez faire une commande à l'aide du bulletin ci-dessous, par e-mail ou par téléphone.

La farine sera remise à vos présidentes de groupes lors du souper cantonal du 4 novembre 2016 ou selon arrangement.

Bulletin de commande

Paquet de 1.0 kg Fr. 2.50 Nbre.....
Paquet de 2.5 kg Fr. 6.00 Nbre.....
Paquet de 5.0 kg Fr. 11.00 Nbre.....

Nom..... Prénom.....

Adresse

No. de tél.....

Nous vous rappelons que vous la trouver aussi :

- Chez Angeline – centrale laitière – 2300 La Chaux-de-Fonds
- Le petit magasin chez ZAZA – 2314 La Sagne
- Dans diverses Landi du canton
- Au moulin chez Gérald Tock – 2206 Les Hauts-Geneveys

A remplir et à nous retourner par courrier à *Natacha Stauffer, Clêmesin 15, 2057 Villiers* ou par e-mail à nat.stauffer@bluewin.ch Tél : 079 454 33 39

Le comité central

Livre de cuisine

Nous vous informons que notre livre de cuisine sera bientôt disponible !

Vous êtes toutes cordialement invitées au vernissage qui aura lieu le **vendredi 28 octobre 2016** à New Port Expo à Neuchâtel à **partir de 19h.**

Vous pouvez également faire une précommande auprès de *Natacha Stauffer* par mail nat.stauffer@bluewin.ch ou par tél 079 454 33 39

La commission culinaire

Programme des cours UPN 2016-2017

Thèmes	Dates	Cuisine de l'école ménagère	Responsable
--------	-------	-----------------------------	-------------

Les lentilles			
<ul style="list-style-type: none"> • Une légumineuse oubliée • Différentes sortes • Préparations intéressantes et innovantes • Valeurs nutritives 	Jeudi 24 novembre 2016 19h30	Ecole ménagère Les Ponts-de-Martel	Anne-Marie PAREL
	Jeudi 1 ^{er} décembre 2016 19h30	Collège de la Fontenelle École ménagère Cernier	

Les sauces chaudes			
<ul style="list-style-type: none"> • Différentes bases de préparations • Trucs et astuces • Préparations savoureuses et créatives • Associations avec différents plats : viandes, poissons, légumes, etc... 	Mercredi 25 janvier 2017 13h30	Ecole ménagère Fleurier (Rue de l'école d'horlogerie)	Madeleine MURENZI
	Lundi 30 janvier 2017 19h30	Collège de la Fontenelle École ménagère Cernier	



La suite des cours pour 2017 sera publiée dans le prochain bulletin La Ruche en décembre 2016.

Le prix du cours est de Fr. 30.00 par personne tout compris.

Inscription : 15 jours avant la date du cours auprès de votre présidente de groupe

Groupe UPN Val-de-Travers

Le samedi 5 novembre 2016, soirée annuelle des paysannes du Val-de-Travers, à la salle des spectacles à Couvet. Ouverture des portes à **19h30** et rideau à **20h**.

Au programme :

En première partie : le chœur des paysannes du Val-de-Travers sous la direction de Marie-Madeleine Steiner avec en intermède le super duo *Yodel Milka*.

En deuxième partie : pièce de théâtre "*Une cure de tout repos*".

Et pour finir la soirée, orchestre *les Galériens*.

Cantine, stand de pâtisseries maison, tombola.



Venez nombreux passer un bon moment en notre compagnie

Voyage UPN 2016 dans le Piémont

Je tiens à remercier toutes les participantes et les participants pour le bon déroulement du voyage de l'UPN dans le Piémont. L'Italie du Nord est une succession de provinces riches au niveau agricole, viticole, arboricole et culturel. Un magnifique circuit intéressant et varié nous a permis d'apprécier les saveurs et les richesses de ces belles régions. Les délicieux repas de spécialités régionales ont été copieux et bien appréciés. Les dégustations dans les caves des producteurs locaux nous ont fait découvrir d'excellents vins. Les visites d'exploitations du bœuf gras de Carru de race Piémontais et "du trésor de la terre" ferme employant des handicapés près d'Alba ont été riches en échanges avec les exploitants. Le voyage s'est suivi d'un arrêt chez un exploitant de culture maraîchère bio qui nous a permis de découvrir l'intensité de travail et le peu de soutien financier à l'agriculture italienne. La ville d'Alba, où siège le chocolatier Ferrero, berceau du Nutella, nous fait découvrir la culture intensive des noisettes qui sont exclusivement fournies à l'entreprise pour la confection de divers chocolats. Le dernier jour, nous avons traversé la plaine du Pô pour atteindre la région de Vercelli où les paysages jaunes des rizières se succèdent. Nous avons profité de visiter l'exploitation et l'ancienne entreprise de conditionnement du riz, suivi d'un repas composé d'un défilé de plats, de différentes variétés de riz.

Un grand merci à M. Juvet, notre chauffeur, à son amie, ainsi qu'à M. Henri Morrena, notre guide, pour nous avoir baladé à travers ces campagnes magiques. Merci à vous tous, pour les bons moments d'échanges et de partages tout au long de ce voyage.

Suzanne Gfeller.



Prochaine édition

Le bulletin sera préparé le **mercredi 7 décembre 2016**. À cet effet, nous avons fixé le délai de remise des articles et/ou informations au **lundi 5 décembre 2016**.

Les textes sont à envoyer à *Mme Justine Debély* par e-mail justine.debely@ne.ch, ou par fax : 032 889 36 39, merci d'avance.

P.P.

2053 Cernier
Poste CH SA

Agriviva recherche des familles paysannes



Vous recherchez le contact avec les consommateurs de demain, un peu d'aide serait la bienvenue, vous appréciez la compagnie des jeunes et leur faire découvrir le monde agricole vous motive ? Alors vous êtes exactement la famille paysanne qu'Agriviva recherche.

Vous pouvez vous inscrire dès aujourd'hui sur www.agriviva.ch ou contacter la CNAV, Sarah Isler au ☎ : 032 889 36 40. Agriviva place des jeunes chez les familles paysannes.



agrisano

Contactez-nous pour un conseil portefeuille assurances

GRATUIT !

CNAV – secteur assurances

☎ 032 889 36 50

L'Union des Paysannes Neuchâteloises

a le plaisir de vous convier au
vernissage de son livre de cuisine,
le 28 octobre 2016, lors de

**NEW
PORT
EXPO**
SALON EXPO SA

à Neuchâtel à partir de **19h00**.

**Partie officielle au stand:
Neuchâtel • Vins • Terroir**

En compagnie
des vins de la famille Porret.

Venez nombreux le découvrir !



Vernissage le 28 octobre 2016

**LA CUISINE DES PAYSANNES
NEUCHÂTELOISES**

**NEUENBURGER
LANDFRAUENKÜCHE**

