

Jeudi 11 février 2016

La Ruche-NE
n° 47

Union des paysannes
neuchâtelaises



UPN
Union des Paysannes Neuchâtelaises
Journal des membres de l'UPN

Edité par :



cnav

Chambre neuchâtelaise
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

Assemblée générale UPN

Mercredi 13 avril 2016 à 13h30 au Complexe communal de Savagnier, Rue des Corbes 7 à Savagnier

Ordre du jour :

- 1) Choix des scrutatrices
- 2) PV AG du 1 avril 2015
- 3) Rapport annuel de la présidente
- 4) Rapport de caisse, Fonds Cécile Clerc et compte formation, rapport des vérificatrices de comptes, nomination d'une nouvelle vérificatrice
- 5) Rapport de la Jeunesse Rurale
- 6) Rapport économie familiale et diversification
- 7) Adoption des différents rapports
- 8) Admission – démission comité central
- 9) Programme d'activité
- 10) Intervention des différents services de l'agriculture neuchâtelaise
- 11) Propositions individuelles : à communiquer à la présidente, *Mme Natacha Stauffer, Clêmesin 15, 2057 Villiers, nat.stauffer@bluewin.ch*
- 12) Divers

Une collation sera servie à l'issue de l'assemblée au prix de Fr 15. --. N'oubliez pas de vous inscrire auprès de votre présidente de groupe jusqu'au **27 mars 2016 dernier délai**. Bienvenue à chacune.

Natacha Stauffer

Groupe UPN La Brévine

Vendredi 1^{er} avril 2016 à 20h15 à la grande salle de l'Hôtel-de-Ville de La Brévine, match au loto par *Lototronic*.

Superbes quines : jambons, viande fraîche, filets garnis, fromage, etc.

Abonnement : Fr. 16.00 pour 30 tours, 3 pour 2, 2 tours royaux supplémentaires.



Voyage UPN

L'UPN organise un voyage qui nous fera découvrir le Piémont. Il se déroulera en car du **8 au 11 septembre 2016**. Votre conjoint sera le bienvenu parmi nous.

PROGRAMME :

Jeudi 8 septembre 2016 :

NEUCHATEL - GRAND ST BERNARD - PIEMONTE «GOUTS ET TERROIR»

Départ via le Grand St Bernard pour atteindre le Val d'Aoste, apéritif-dégustation à Aymaville, cave des producteurs locaux, ensuite par la vallée de la Doire nous atteindrons un agriturismo pour le repas de midi. Ensuite départ pour le Piémont agricole et le contournement de Turin. Arrivée dans la Province de Cuneo pour visiter l'établissement d'un agriculteur « bio ».

Nous accédons ensuite à la magnifique ville de Cuneo, arrivée à l'hôtel pour 3 nuits, repas du soir et nuit à l'hôtel. Prise des chambres à l'hôtel, repas du soir et nuit à l'hôtel.

Vendredi 9 septembre 2016 :

EXCURSION A ALBA ET BAROLO

Petit déjeuner puis départ pour la région d'Alba avec un arrêt pour une visite chez un éleveur bovins (le bœuf gras de Carrù).

Puis nous nous rendons dans la ville d'Alba fort commerçante, repas de midi libre, visite à pied de cette cité, ensuite nous atteindrons la région du Barolo avec une dégustation chez un producteur privé et une halte dans le village de Barolo connu internationalement, puis retour à Cuneo, repas du soir et nuit à l'hôtel.

Samedi 10 septembre 2016 :

CUNEO ET VISITES TECHNIQUES

Petit déjeuner puis départ pour la visite d'une fromagerie et d'une exploitation de petits fruits, repas de midi puis passage au sanctuaire de Vicoforte et à Mondovi pour apprécier la partie haute de la ville (Piazza) que l'on rejoindra avec le moderne funiculaire, ensuite retour à Cuneo et temps libre jusqu'au soir, repas du soir de spécialités et nuit à l'hôtel.

Dimanche 11 septembre 2016

CUNEO - ASTI - VERCELLI - GRAND ST BERNARD - NEUCHÂTEL

Petit déjeuner puis départ pour Asti, autre cité bien connue pour ses vins, dégustation à la cave et déplacement dans la région de Vercelli pour le repas de midi (menu entièrement constitué de riz) Avant de quitter les rizières, nous effectuerons une visite guidée d'une exploitation puis par les autoroutes retour à Neuchâtel en fin de journée

Prix du voyage par personne en chambre double

De 35 à 37 personnes **Frs. 840.00** / De 38 à 39 personnes **Frs. 820.00**
De 40 à 50 personnes **Frs. 800.00** / Assurance annulation **Frs. 29.00**
Supplément chambre individuel (limite des disponibilités) **Frs. 110.00**

Y compris :

- Voyage en autocar confortable
- Hébergement 3 nuits dans un hôtel *** tout confort avec petit déjeuner au centre ville
- Repas du soir à l'hôtel du 1^{er} au 3^{ème} jour (vin, eau et café compris)
- Repas de midi du 1^{er}, 3^{ème} et 4^{ème} jour (vin, eau et café compris)
- Toutes les visites mentionnées dans le programme
- Les dégustations, apéritifs et autres prestations mentionnées dans le programme
- L'accompagnement par un correspondant local pendant le séjour
- Tunnel, péages autoroutes italiennes, checkpoint et taxe de parking

Non compris :

- Boissons (hors repas) et dépenses personnelles

La car comprend 50 places, pour être sûr d'y participer inscrivez-vous rapidement.
*Le délai d'inscription est fixé au **15 mai 2016 dernier délai** à retourner à Suzanne Gfeller, La Prise-Fège 1, 2127 les Bayards. ☎ 032 866 11 51 ou ✉ jps-gfeller@bluewin.ch*

En espérant vivement de vous voir nombreuses/x

Nom	Prénom
Date de naissance	
Adresse complète	
Tél	Mobile
Assurance annulation	Oui Non (entourer ce qui convient)

2^{ème} personne :

Nom	Prénom
Date de naissance	
Adresse complète	
Tél	Mobile
Assurance annulation	Oui Non (entourer ce qui convient)

Chambre double (1x)	Chambres simples (2x)	(entourer ce qui convient)
----------------------------	------------------------------	-----------------------------------

Programme des cours de formation

Thèmes	Dates	Lieu	Responsable
La camomille			
<ul style="list-style-type: none">• Redécouvrir les bienfaits de la camomille• Reconnaître les diverses camomilles• Conservation, usage et mise en valeur des fleurs• Elaboration et préparations diverses pour sa santé et soins de la peau	Mercredi 9 mars 2016 13h30	Ecole ménagère Fleurier (Rue de l'école d'horlogerie)	Karine CALAME
	Mercredi 16 mars 2016 13h30	Ecole ménagère Les Ponts-de- Martel	
Cuisine froide d'été			
<ul style="list-style-type: none">• Préparation de tartares, carpaccio, gaspacho, à base de :<ul style="list-style-type: none">- Viandes- Poissons- Légumes• Préparations et décorations	Lundi 30 mai 2016 19h30	Ecole ménagère Fleurier (Rue de l'école d'horlogerie)	Madeleine MURENZI
	Mercredi 1 ^{er} juin 2016 19h30	Collège de la Fontenelle École ménagère Cernier	



*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*

Prochaine édition

Le bulletin sera préparé le **mercredi 11 mai 2016**. À cet effet, nous avons fixé le délai de remise des articles et/ou informations au **lundi 9 mai 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.