

Jeudi 10 décembre 2015

La Ruche-NE

n° 46

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

Edito

Chères membres et familles paysannes,



Le temps des festivités approche à grands pas. Cette période permet de s'unir et de partager, le temps d'un repas, d'une soirée.

Continuons d'avancer ensemble tout au long de cette nouvelle année, ceci indépendamment du chemin emprunté

La volonté et l'union sont les moteurs essentiels de la réussite.

Je vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année et vous adresse mes meilleurs vœux pour 2016.

Natacha Stauffer

Farine

Vous pouvez commander divers paquets de farine UPN (2,5 / 5 et 10 kg) *auprès de votre présidente de groupe jusqu'au 24 janvier 2016*. Nous leur remettrons les commandes lors du comité du 16 février prochain et vous pourrez ensuite la retirer.

Commission culinaire

Si vous êtes en panne d'idée pour vos repas de fin d'année. N'hésitez pas à consulter notre site internet  www.paysannes-neuchateloises.ch

Groupe UPN La Sagne

Samedi 30 janvier 2016 à 20h00 (19h30 ouverture des portes), soirée des paysannes de La Sagne à la Grande Salle.

Au programme : pièce de théâtre interprétée par des membres de la société et en 1^{ère} partie le chœur 1001 notes.

Dès 22h, bal avec Bailbail. Venez nombreux



Programme des cours de formation

Thèmes	Dates	Cuisine de l'école ménagère	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



**Contactez-nous pour un conseil portefeuille assurances
GRATUIT !**

CNAV – secteur assurances ☎ 032 889 36 50

À vendre

À vendre costume taille 44, une robe couleur bleue, un tablier rayé rouge blanc bleu, une blouse blanche à manches bouffantes jusqu'au coude, des chaussettes blanches en coton, des chaussures noires avec la boucle.

Pour plus de renseignements et en cas d'intérêt téléphonez au ☎ 032 757 13 90

Goût et saveurs à composer soi-même

Le guide de l'auto approvisionnement a été mis à jour par AGRIDEA. Avec ces informations pratiques, il transmet un savoir-faire confirmé sur l'entreposage, la transformation et la conservation de produits alimentaires locaux et de saison. Il est le compagnon incontournable de la valorisation des produits de votre jardin, du panier hebdomadaire, du marché. Il vous permet aussi d'éviter le gaspillage de nourriture.

Les chapitres qui composent ce classeur sont les suivants :

- L'auto approvisionnement
- L'art de conserver les aliments
- L'auto approvisionnement – cela en vaut-il la peine ?
- Produits frais sur la table tout l'hiver
- Trésors venus du froid
- Délicatesses en pots (2 chapitres)
- Pommes séchées et tisanes
- Choucroute et compote aux raves
- Délicieuses spécialités
- Délices de la nature
- Yogourt, sérac, séré
- La viande – savoureuse, variée et facile à conserver
- Frais et croustillant (pain...)

Des recettes supplémentaires peuvent également être téléchargées sur le site d'AGRIDEA. Vous pouvez commander le classeur complet au prix de Fr. 79.00. Chaque chapitre peut également être commandé séparément pour un prix qui varie entre Fr. 10.00 et Fr. 16.00 à l'adresse : *AGRIDEA, Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne.*

Contactez Madame Madeleine Murenzi si vous souhaitez un flyer pour vos commandes au ☎ 032 889 36 45 ou par e-mail ✉ madeleine.murenzi@ne.ch

Edition du Bulletin "La Ruche" pour 2016

Délai de remise des articles

Lundi 8 février 2016

Lundi 9 mai 2016

Mardi 13 septembre 2016

Lundi 5 décembre 2016

Envoi des bulletins

Mercredi 10 février 2016

Mercredi 11 mai 2016

Jeudi 15 septembre 2016

Mercredi 7 décembre 2016

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

*Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes de Noël
et nos meilleurs vœux pour la nouvelle année*

2016

