



Grangeneuve

Grangeneuve pour tous

Programme des cours
Printemps 2025



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Programme des cours – Printemps 2025

1.1	Réalisation d'un Tote Bag	21 ou 23 janvier 2025
1.2	Aménagement facile du jardin	27 janvier et 3 février 2025
1.3	Viennoiseries, pâtisseries et pâtes levées	8 février 2025
1.4	Les bonnes techniques pour gagner du temps en cuisine	10 février 2025
1.5	Pâte à tartiner, granola et barres de céréales : tout « fait maison »	17 ou 18 février 2025
1.6	Mon jardin surélevé	19 février 2025
1.7	Tout sur la fraise	13 mars 2025
1.8	Les terrines	29 mars 2025
1.9	Braséros « fait maison »	8 avril 2025
1.10	Décoration pour le jardin : papillons et escargots en bois flotté et fil de fer	14 avril 2025
1.11	Atelier de cuisine pour enfant de 5 à 9 ans	10 mai 2025
1.12	Atelier de cuisine pour enfant de 10 à 14 ans	17 mai 2025
1.13	Débuter en cuisine	27 mai, 3 et 10 juin 2025
1.14	Visite guidée d'un jardin familial	3 juin 2025
1.15	Confectionner des macarons	14 juin 2025
1.16	Atelier macramé	17 juin 2025

Charte de Grangeneuve

Notre vision

Grangeneuve – l'excellence au service des métiers de la terre, de la nature, de l'agroalimentaire et de l'intendance.

Notre mission

Grangeneuve assure la formation professionnelle initiale, supérieure et continue dans les domaines suivants :

- l'agriculture
- l'économie familiale et l'intendance
- l'économie forestière
- l'agrocommerce et l'agrotechnique
- l'horticulture
- la technologie laitière et agroalimentaire

Dans ces domaines, Grangeneuve assure également la vulgarisation, des mandats de conseil et d'expertise, de la recherche appliquée et aussi des essais.¹

Grangeneuve met à disposition des services et des infrastructures pour des séminaires.

Nos valeurs

Savoir-faire et engagement

- ... s'engager pour la satisfaction de nos clients
- ... s'engager pour des solutions durables
- ... s'améliorer continuellement pour une gestion efficiente de nos activités
- ... encourager l'esprit d'innovation en lien avec la pratique

Loyauté, collégialité, développement personnel

- ... se soutenir mutuellement
- ... favoriser le dialogue et une communication transparente avec une approche qui se caractérise par le respect, l'écoute et l'ouverture d'esprit
- ... valoriser et développer les compétences de nos collaborateurs
- ... mettre en valeur la diversité de nos activités ainsi que le bilinguisme
- ... représenter fièrement Grangeneuve

1.1 Réalisation d'un Tote Bag

Objectif	Coudre un « Tote Bag » personnalisé
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Choix du modèle selon l'affinité avec la machine à coudre• Choix du tissu et de la sangle• Découpe du tissu• Couture et finitions
Durée	1 après-midi, de 13h30 à 17h30 ou 1 soirée, de 19h00 à 23h00
Dates	1.1.1 Mardi 21 janvier 2025 (après-midi) ou 1.1.2 Jeudi 23 janvier 2025 (soirée)
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, salle 120
Coût	CHF 110.– (matériel compris)
Animation	Katja Schuwey, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	8 personnes
Délaï d'inscription	31 décembre 2024



1.2 Aménagement facile du jardin

Objectif	Maitriser les différentes possibilités qui facilitent l'entretien d'un jardin
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Plantes faciles à entretenir (plantes vivaces, arbustes, petits arbres)• Découvrir des petits jardins potagers• Planifier l'entretien et remise en question du fonctionnement actuel• Alternatives pour les surfaces non cultivées
Durée	2 soirées, de 19h30 à 22h00
Dates	Lundis 27 janvier et 3 février 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, salle 020
Coût	CHF 130.- (document compris)
Animation	Irène Lüthi, ingénieure HES
Participant-e-s	14 personnes
Délai d'inscription	6 janvier 2025



1.3 Viennoiseries, pâtisseries et pâtes levées

Objectif Fabriquer des viennoiseries en pâte levée, pâte levée feuilletée et pâte feuilletée

Contenu

- Fabrication de la pâte levée
- Fabrication de la pâte feuilletée
- Fabrication de la pâte levée feuilletée
- Réalisation de diverses viennoiseries par les participant-e-s

Durée 1 journée, de 09h00 à 16h30

Date Samedi 8 février 2025

Lieu Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19

Coût CHF 180.– (matériel et document compris)

Animation Monique Bucher, conseillère en économie familiale

Participant-e-s 8 personnes

Délai d'inscription 18 janvier 2025



1.4 Les bonnes techniques pour gagner du temps en cuisine

Objectif	Acquérir les techniques de pro pour être efficace en cuisine
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Connaissance et entretien des couteaux et ustensiles les plus importants en cuisine• Exercer les techniques de découpe de légumes et fruits pour devenir plus rapide et efficace• Trucs et astuces pour gagner du temps• Blanchiment et cuisson sous vide des aliments utilisés pour emporter• Remise en état de la cuisine
Durée	1 soirée, de 18h30 à 22h00
Date	Lundi 10 février 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 100.– (marchandise et document compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	12 personnes
Délai d'inscription	20 janvier 2025



1.5 Pâte à tartiner, granola et barres de céréales : tout « fait maison »

Objectif	Réaliser soi-même toutes sortes d'en-cas « fait maison »
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation de différents produits par les participant-e-s• Comparaison avec les produits du commerce• Dégustation et échange convivial• Remise en état de la cuisine
Durée	1 soirée, de 19h30 à 22h30 ou 1 après-midi, de 13h30 à 16h30
Dates	1.5.1 Lundi 17 février 2025 (soirée) ou 1.5.2 Mardi 18 février 2025 (après-midi)
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 100.– (matériel de cours, dégustation et document compris)
Animation	Katja Schuwey, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	10 personnes
Délai d'inscription	27 janvier 2025



1.6 Mon jardin surélevé

Objectif Découvrir la production de légumes dans des jardins surélevés pour simplifier l'entretien et améliorer les rendements

Contenu

- Inventaire des différents types de jardins surélevés
- Construire soi-même un jardin surélevé – guide de construction
- Quels légumes peut-on cultiver ?
- Echanges d'expériences

Durée 1 soirée, de 19h30 à 22h00

Date Mercredi 19 février 2025

Lieu Grangeneuve, bâtiment N, salle 020

Coût CHF 90.– (document compris)

Animation Irène Lüthi, ingénieure HES

Participant-e-s 16 personnes

Délai d'inscription 29 janvier 2025



1.7 Tout sur la fraise

Objectif	Réussir sa propre production de fraises
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Epoque de plantation, endroits conseillés• Les soins à apporter• Les différentes variétés de fraises• Dégustation de fraises
Durée	1 soirée, de 19h30 à 22h00
Date	Jeudi 13 mars 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, salle 029
Coût	CHF 90.- (dégustation et document compris)
Animation	Irène Lüthi, ingénieure HES
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	20 février 2025



1.8 Les terrines

Objectif	Produire diverses terrines de manière appropriée avec des ingrédients variés
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Elaboration de la farce• Choix des contenants et leur remplissage• Cuisson des terrines selon le type de masse utilisée (légumes, poissons, viande, etc.)• Préparation et présentation de diverses terrines dont une à emporter• Réalisation d'un buffet de terrines pour le repas de midi• Remise en état de la cuisine
Durée	1 journée, de 09h00 à 16h00
Date	Samedi 29 mars 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 180.– (marchandise, repas et document compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	12 personnes
Délai d'inscription	8 mars 2025



1.9 Braséros « fait maison »

Objectif Fabriquer des braséros pour l'extérieur en mortier réfractaire

Contenu

- Démonstration de la technique
- Préparation des moules, de l'armature et du mortier
- Fabrication de 2 braséros de différentes grandeurs (diamètres extérieurs : 30 cm et 50 cm)
- Remise en état du local

Durée 1 après-midi, de 13h30 à 17h00

Réserver un moment pour venir chercher les braséros (environ 10 jours plus tard).

Date Mardi 8 avril 2025

Lieu Grangeneuve, bâtiment V, atelier de maçonnerie 06

Coût CHF 130.– (matériel de cours et document compris)

Animation Irène Lüthi, ingénieure HES

Participant-e-s 10 personnes

Délai d'inscription 18 mars 2025



1.10 Décoration pour le jardin : papillons et escargots en bois flotté et fil de fer

Objectif Fabriquer un papillon et un escargot en bois flotté et fil de fer

Contenu

- Démonstration de la technique
- Préparation du matériel
- Réalisation de deux décorations pour le jardin

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

Dates 1.10.1 Lundi 14 avril 2025 (après- midi) ou
1.10.2 Lundi 14 avril 2025 (soirée)

Lieu Grangeneuve, bâtiment N, salle 021

Coût CHF 90.– (matériel compris)

Animation Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

Participant-e-s 10 personnes

Délai d'inscription 24 mars 2025

Remarque Chaque participant-e apporte si possible du bois flotté.



1.11 Atelier de cuisine pour enfant de 5 à 9 ans

Objectif	Confectionner un menu pour tes parents
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Préparation d'un menu (entrée, plat principal, dessert) par les enfants• Repas de midi en compagnie des parents• Remise en état de la cuisine
Durée	1 matinée, de 09h00 à 13h30
Date	Samedi 10 mai 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2
Coût	CHF 120.- (matériel de cours, document et repas pour 1 ou 2 enfants et 1 parent) Possibilité de rajouter un adulte pour le repas contre un supplément de CHF 20.-
Animation	Marilyne Charrière, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	10 personnes
Délai d'inscription	19 avril 2025
Remarque	Merci de bien vouloir préciser le nombre d'enfants et d'adultes pour le repas de midi.



1.12 Atelier de cuisine pour enfant de 10 à 14 ans

Objectif	Confectionner un menu pour tes parents
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Préparation d'un menu (entrée, plat principal, dessert) par les enfants• Dégustation du repas de midi parents et enfants• Remise en état de la cuisine
Durée	1 matinée, de 09h00 à 13h30
Date	Samedi 17 mai 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2
Coût	CHF 120.– (matériel de cours, document et repas pour 1 ou 2 enfants et 1 parent) Possibilité de rajouter un adulte pour le repas contre un supplément de CHF 20.–
Animation	Marilyne Charrière, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	10 personnes
Délai d'inscription	26 avril 2025
Remarque	Merci de bien vouloir préciser le nombre d'enfants et d'adultes pour le repas de midi.



1.13 Débuter en cuisine

Public cible	Toute personne désirant apprendre ou consolider les bases de la cuisine tout en confectionnant des menus de saison
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les techniques de base en cuisine• Réaliser des repas simples mais gourmands
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Démonstrations et applications des différentes techniques culinaires de base• Réalisation de menus simples et gourmands par les participant-e-s• Partager des repas dans une ambiance conviviale tout en apprenant les bases de la cuisine
Durée	3 soirées, de 18h00 à 23h00
Dates	Mardis 27 mai, 3 et 10 juin 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 300.– (repas et document compris)
Animation	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	8 personnes
Délai d'inscription	6 mai 2025



1.14 Visite guidée d'un jardin familial

Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Visiter le jardin familial d'Irène Lüthi et Andreas Münger• Découvrir différents éléments dans un jardin varié (jardin potager, étang, arbres et arbustes, plantes vivaces)
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Visite guidée du jardin avec explications• Echange convivial autour d'une boisson
Durée	1 après-midi, de 13h30 à 16h30
Date	Mardi 3 juin 2025
Lieu	Jardin privé, à Lugnorre (Vully)
Coût	CHF 80.–
Animation	Irène Lüthi et Andreas Münger, Lugnorre (Vully)
Participant-e-s	14 personnes
Délai d'inscription	13 mai 2025
Remarque	La visite aura lieu par tous les temps.



1.15 Confectionner des macarons

Objectif	Confectionner des macarons et leurs diverses ganaches
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Démonstration de la fabrication des coques• Démonstration de la réalisation des ganaches• Fabrication d'un choix de macarons par les participant-e-s
Durée	1 matinée, de 09h00 à 14h30
Date	Samedi 14 juin 2025
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 110.- (matériel et document compris)
Animation	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	8 personnes
Délai d'inscription	24 mai 2025



1.16 Atelier Macramé

Objectif	Créer un travail en macramé
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Présentation et choix des différents projets à réaliser• Présentation des différents nœuds de base• Réalisation du projet par les participants• Rangement de la salle
Durée	1 après-midi, de 13h30 à 16h30 ou 1 soirée, de 19h30 à 22h30
Dates	1.16.1 Mardi 17 juin 2025 (après-midi) ou 1.16.2 Mardi 17 juin 2025 (soirée)
Lieu	Grangeneuve, bâtiment N, salle 120
Coût	CHF 80.– (matériel non compris)
Animation	Marilyne Charrière, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	10 personnes
Délai d'inscription	27 mai 2025
Remarque	Prix du matériel : de CHF 20.– à 40.– selon le projet choisi



Conditions générales

1. **Public cible**
Les cours sont ouverts à tout public.
2. **Inscription**
L'inscription se fait par écrit (en ligne ou par courrier 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 participants est insuffisant ou pour toutes autres raisons. 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^{ème} 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 compris dans le prix du cours.
5. **Facturation**
Les frais de cours seront facturés après le cours.
6. **Assurance**
L'assurance est de la responsabilité des participant-e-s.

A la recherche d'une idée cadeau ?

Offrez donc un bon-cadeau GPT !

Faites plaisir à vos proches en leur offrant un cours Grangeneuve pour tous. Un cadeau original et/ou gourmand qui éveillera leurs papilles.

Grâce à la diversité des thèmes proposés, vous serez certain que chacun trouvera un cours adapté à ses envies ou besoins.

C'est vous qui décidez du montant. La validité du bon est de deux ans.

Pour commander un bon-cadeau ou obtenir des informations supplémentaires, contactez-nous par téléphone (026 305 55 56) ou par e-mail (grangeneuve-economie-familiale@fr.ch).



Grangeneuve : les formations professionnelles et continues

Formations initiales

- ◆ Agriculteur / Agricultrice
- ◆ Agropraticien / Agropraticienne
- ◆ Forestier-bûcheron / Forestière-bûcheronne
- ◆ Horticulteur / Horticultrice
- ◆ Technologue en industrie laitière
- ◆ Technologue en denrées alimentaires
- ◆ Employé-e en industrie laitière
- ◆ Praticien-ne en denrées alimentaires
- ◆ Employé-e en hôtellerie-intendance
- ◆ Gestionnaire en hôtellerie-intendance
- ◆ Gestionnaire en hôtellerie-intendance, cours préparatoire à l'examen final selon l'article 32

Formations supérieures

- ◆ Agriculteur / Agricultrice avec brevet et maîtrise
- ◆ Agrocommerçant / Agrocommerçante ES
- ◆ Agrotechnicien / Agrotechnicienne ES
- ◆ Brevet horticole
- ◆ Technologue en industrie laitière avec brevet et diplôme fédéral
- ◆ Technologue en denrées alimentaires avec brevet et diplôme fédéral
- ◆ Technicien-ne diplômé-e ES en agroalimentaire
- ◆ Paysanne avec brevet, système modulaire

Formations continues

- ◆ Formation continue et conseils pour agriculteurs, paysannes, technologues en industrie laitière et professionnels de l'agroalimentaire
- ◆ "Grangeneuve pour tous", cours en économie familiale, ouverts à tous



Institut agricole de l'Etat de Fribourg
Rte de Grangeneuve 31 | 1725 Posieux
T 026 305 55 00 | F 026 305 55 04
grangeneuve@fr.ch | www.grangeneuve.ch

Heures d'ouverture



Produits laitiers, légumes et fruits de saison, plantes, fleurs, miel, viande de porc bio de Sorens, vins de l'Etat (*bâtiment W*)



Jours ouvrables de
15h00 à 18h00

Samedi matin de
10h00 à 12h00

Tél. 026 305 57 60



Plantons de fleurs et de légumes (*bâtiment E*)



Fin mars à mi-août :

Lu – Ve 15h00–18h00

Veille de fête 17h00

Sa fermé



**Durant le mois de mai
uniquement :**

Lu – Ve 10h00–11h30

13h30–18h00

Veille de fête 17h00

Sa fermé

Unser Kursangebot auf Deutsch



Die Kurse

"Weiterbildung Hauswirtschaft"

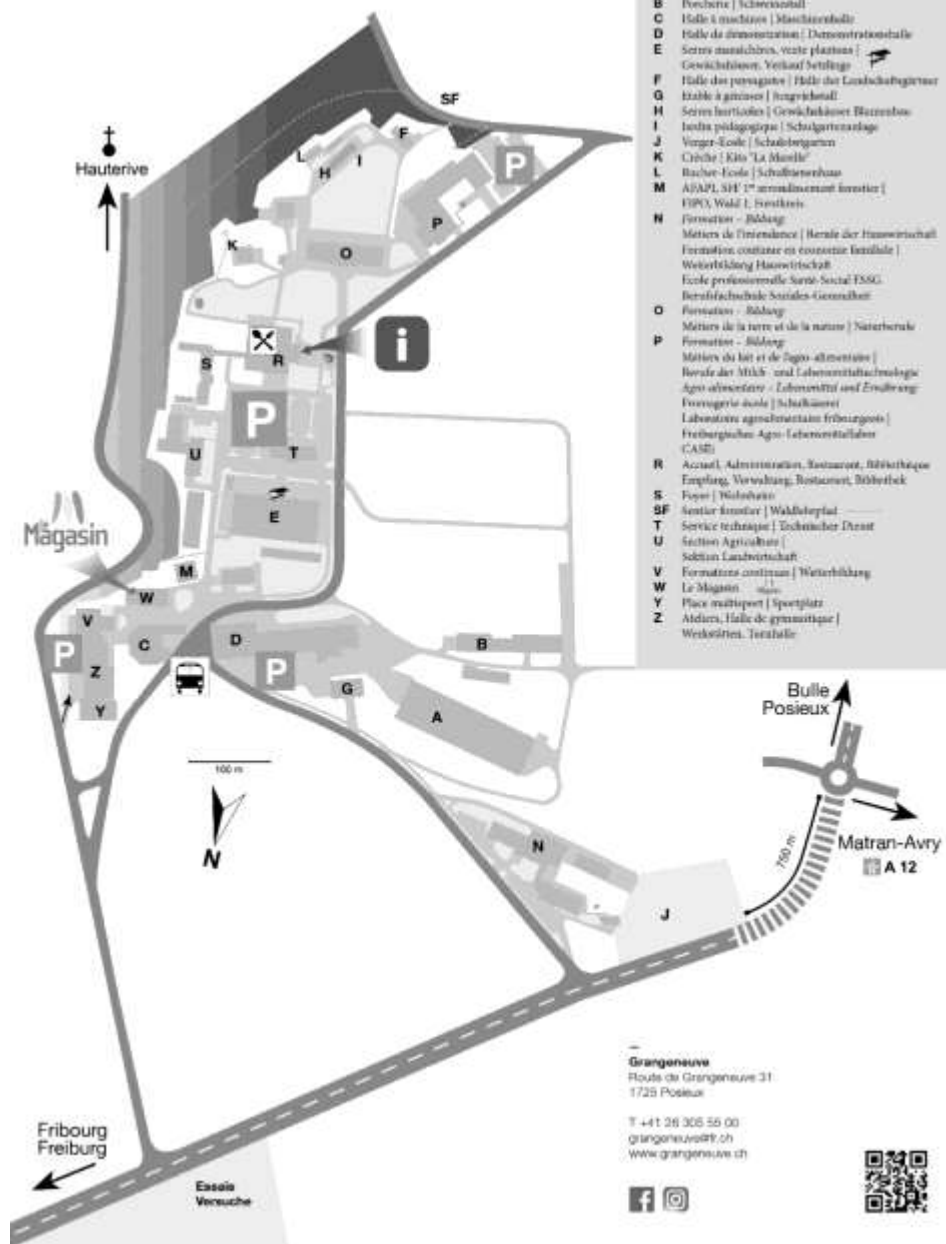
sind sehr vielfältig und aktuell.
Ergreifen Sie die Gelegenheit und
vertiefen Sie Ihre Kenntnisse!

- > ***Köstliche Knödelküche***
- > ***Die Gründonnerstagsuppe – eine alte Tradition***
- > ***3D-Dekorrahmen selber herstellen***

sind drei Kursbeispiele aus
dem neuen Programm.

Mehr Infos:
026 305 55 56
grangeneuve-economie-familiale@fr.ch
www.grangeneuve.ch





Contact pour les questions relatives à la formation

Grangeneuve

Section Agro-alimentaire

Formation continue en économie familiale

Route de Grangeneuve 4

1725 Posieux

T +41 26 305 55 56

grangeneuve-economie-familiale@fr.ch

Impressum

—

© Grangeneuve

Photographie Formation continue en économie familiale

Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

T +41 26 305 55 00
grangeneuve@fr.ch
www.grangeneuve.ch



www.grangeneuve.ch/formation-continue

