



# Grangeneuve

---

## Grangeneuve pour tous

Programme des cours  
Automne 2024



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



## Programme des cours – Automne 2024

- [2.1 Travail sur bois à la carte](#) 29 août  
et 12, 19, 26 septembre 2024
- [2.2 Tissus de cire d'abeille au lieu du film alimentaire](#) 9 ou 10 septembre 2024
- [2.3 Cuisine avec les enfants](#) 11 septembre ou 16 novembre 2024
- [2.4 Conservation des aliments](#) 21 septembre 2024
- [2.5 Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais](#) 7 ou 8 octobre 2024
- [2.6 La choucroute : entre tradition et modernité](#) 8 octobre 2024
- [2.7 Autour de la courge](#) 11 octobre ou 12 octobre  
2024
- [2.8 Pissenlits et fleurs en métal](#) 15 octobre 2024
- [2.9 Cuisiner avec le siphon](#) 6 ou 9 novembre 2024
- [2.10 Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais pour les jeunes](#) 9 novembre 2024
- [2.11 Couche par couche – variations de lasagnes](#) 13 novembre 2024
- [2.12 Un jardin fleuri du printemps à l'automne](#) 18 novembre et 2 décembre 2024
- [2.13 Lutin de Noël en branches de sapin](#) 25 ou 28 novembre 2024
- [2.14 Mon premier jardin potager : une réussite et du plaisir !](#) 26 novembre 2024
- [2.15 Viennoiseries](#) 30 novembre ou 7 décembre  
2024
- [2.16 Biscuits de Noël : version rapide](#) 14 décembre 2024



## 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.<sup>1</sup>

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 efficace 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



<sup>1</sup> Loi sur l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg - LIAG, 911.10.1

## 2.1 Travail sur bois à la carte

**Objectif-s** Fabriquer un petit meuble de votre choix en bois

**Contenu**

- Planification du projet personnel
- Réalisation du projet personnel

**Durée** 4 soirées, de 18h00 à 22h00

**Date-s** **Judis 29 août et 12, 19, 26 septembre 2024**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment Z, atelier de menuiserie

**Coût** CHF 240.- (matériel non compris)

**Animation** Christophe Wyss, menuisier enseignant

**Participant-e-s** 6 personnes

**Délai d'inscription** 8 août 2024

**Remarque-s** Informations : [werner.schneider@fr.ch](mailto:werner.schneider@fr.ch)



Photo: Pinterest.fr



Photo: espritcabane.com



## 2.2 Tissus de cire d'abeille au lieu du film alimentaire

**Objectif-s** Fabriquer des tissus de cire d'abeille durables à partir de belles chutes de coton

**Contenu**

- Informations sur la cire d'abeille
- Aperçu de l'application et de l'utilisation des lingettes
- Chaque participant-e fabrique 5 à 6 tissus de différentes tailles

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

**Date-s** 2.2.1 **Lundi 9 septembre 2024 (soirée) ou**  
2.2.2 **Mardi 10 septembre 2024 (après-midi)**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2

**Coût** CHF 90.- (matériel compris)

**Animation** Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 19 août 2024



## 2.3 Cuisine avec les enfants

<b>Objectif-s</b>	Réaliser un goûter en compagnie de vos enfants et petits-enfants
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des différents cupcakes à réaliser</li><li>• Réalisation des recettes</li><li>• Dégustation et échange convivial</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 après-midi, de 13h30 à 16h30
<b>Date-s</b>	<b>2.3.1 Mercredi 11 septembre 2024 ou</b> <b>2.3.2 Samedi 16 novembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2
<b>Coût</b>	CHF 110.- (marchandise, cupcakes à emporter à la maison et document de cours compris)
<b>Animation</b>	Marilyne Charrière, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	15 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	21 août 2024



## 2.4 Conservation des aliments

<b>Objectif-s</b>	Maîtriser la technique « stérilisation » pour conserver les aliments
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choix du matériel (contenants, appareils de cuisson)</li><li>• Aspects techniques : les étapes importantes à respecter</li><li>• Réalisation de différentes conserves par les participant-e-s (sauces, salades, chutneys, etc.)</li><li>• Repas en commun à base de produits préparés</li><li>• Chaque participant-e emporte plusieurs bocaux prêts à mettre dans les provisions</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date-s</b>	<b>Samedi 21 septembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 180.- (matériel, marchandise, repas et document compris)
<b>Animation</b>	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	31 août 2024





## 2.5 Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais

**Objectif-s** Coudre un « Hip Bag » tendance - le sac banane dans lequel on peut y cacher toutes les petites affaires : clés, smartphone et porte-monnaie

**Contenu**

- Choix du modèle selon l'affinité avec la machine à coudre
- Choix du tissu et de la sangle
- Découpe du tissu
- Couture et finitions du sac banane

**Durée** 1 soirée, de 19h00 à 23h00 **ou**  
1 après-midi, de 13h30 à 17h30

**Date-s** 2.5.1 **Lundi 7 octobre 2024 (soirée) ou**  
2.5.2 **Mardi 8 octobre 2024 (après-midi)**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, salle 120

**Coût** CHF 90.- (tissus non compris)

**Animation** Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 16 septembre 2024

**Remarque(s)** Prix du tissu : environ CHF 40.-  
Possibilité d'apporter vos restes de tissu : similibuir, teddy fin, jeans, tissu d'ameublement ou coton plus épais



## 2.6 La choucroute : entre tradition et modernité

**Objectif-s** Fabriquer sa propre choucroute et utiliser la technique de la lacto-fermentation avec d'autres légumes

**Contenu**

- Choix des légumes
- Chaque participant-e fabrique un bocal de choucroute à emporter
- Réalisation de recettes à base de choucroute et de compote aux raves
- Dégustation et échange convivial
- Remise en état de la cuisine

**Durée** 1 soirée, de 18h30 à 22h00

**Date-s** **Mardi 8 octobre 2024**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19

**Coût** CHF 110.- (marchandise et document compris)

**Animation** Judith Fasel, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 12 personnes

**Délai d'inscription** 17 septembre 2024



## 2.7 Autour de la courge

**Objectif-s** Réaliser différentes recettes sucrées et salées, avec différentes courges

**Contenu**

- Présentation des différentes variétés de courges et leurs utilisations
- Explication des recettes
- Réalisation des recettes par les participant-e-s
- Dégustation et échange convivial
- Remise en état de la cuisine

**Durée** ½ journée, de 09h30 à 14h30 **ou**  
1 soirée, de 18h00 à 23h00

**Date-s** 2.7.1 **Vendredi 11 octobre 2024 (18h00 à 23h00) ou**  
2.7.2 **Samedi 12 octobre 2024 (09h30 à 14h30)**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19

**Coût** CHF 100.– (marchandise et document compris)

**Animation** Monique Bucher, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 20 septembre 2024

## 2.8 Pissenlits et fleurs en métal

<b>Objectif-s</b>	Fabriquer des fleurs en métal pour l'extérieur
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstration de la technique</li><li>• Préparation du matériel selon le choix des fleurs</li><li>• Fabrication de trois fleurs de différents diamètres</li><li>• Remise en état de la salle</li></ul>
<b>Durée</b>	1 après-midi, de 13h30 à 17h00
<b>Date-s</b>	<b>Mardi 15 octobre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 022
<b>Coût</b>	CHF 130.- (matériel et document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	24 septembre 2024



## 2.9 Cuisiner avec le siphon

**Objectif-s** Utiliser le siphon dans de multiples recettes sucrées ou salées

**Contenu**

- Matériel nécessaire
- Technique d'utilisation
- Démonstrations et réalisation de différentes recettes sucrées et salées
- Dégustation
- Echange convivial
- Remise en état de la cuisine

**Durée** ½ journée, de 09h30 à 14h30 **ou**  
1 soirée, de 18h00 à 23h00

**Date-s** 2.9.1 Mercredi 6 novembre 2024 (18h00 à 23h00) **ou**  
2.9.2 Samedi 9 novembre 2024 (09h30 à 14h30)

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19

**Coût** CHF 100.- (marchandise et document compris)

**Animation** Monique Bucher, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 16 octobre 2024



## 2.10 Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais pour les jeunes



<b>Public cible</b>	Adolescent-e-s de 13 à 18 ans
<b>Objectif-s</b>	Coudre son propre « Hip Bag » tendance : le sac banane dans lequel on peut y cacher smartphone et porte-monnaie
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Explication du modèle</li><li>• Découpe du tissu</li><li>• Couture et finitions du sac banane</li></ul>
<b>Durée</b>	1 après-midi, de 13h15 à 17h15
<b>Date-s</b>	<b>Samedi 9 novembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 120
<b>Coût</b>	CHF 80.- (matériel tout compris)
<b>Animation</b>	Katja Schuwey, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	19 octobre 2024
<b>Remarque-s</b>	<b>Amène un vieux jeans si tu as !</b>



## 2.11 Couche par couche – variations de lasagnes

**Objectif-s** Réaliser des nouvelles recettes de lasagnes, variées et appétissantes

**Contenu**

- Réaliser des recettes de lasagnes avec différentes pâtes (feuilles de pâtes maison, crêpes, pâtes du commerce)
- Recettes à base de viande et de poisson
- Recettes végétariennes et pauvres en gluten
- Dégustation et échange convivial
- Remise en état de la cuisine

**Durée** 1 soirée, de 18h30 à 22h00

**Date-s** Mercredi 13 novembre 2024

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2

**Coût** CHF 110.- (marchandise et document compris)

**Animation** Judith Fasel, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 12 personnes

**Délai d'inscription** 23 octobre 2024



## 2.12 Un jardin fleuri du printemps à l'automne

<b>Objectif-s</b>	Choisir ses plantes vivaces et fleurs annuelles pour embellir ses massifs au fil des saisons
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Découverte des plantes vivaces et des fleurs annuelles pour toutes les saisons</li><li>• Etablir un plan de plantation pour créer un nouveau massif de fleur ou pour combler des trous dans un massif existant</li><li>• Echange</li></ul>
<b>Durée</b>	2 soirées, de 19h30 à 22h00
<b>Date-s</b>	<b>Lundis 18 novembre et 2 décembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 022
<b>Coût</b>	CHF 130.- (document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, Ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	28 octobre 2024





## 2.13 Lutin de Noël en branches de sapin

**Objectif-s** Fabriquer un lutin de Noël en branches de sapin et mousse

**Contenu**

- Démonstration de la technique
- Préparation du matériel
- Fabrication de 1 à 2 lutins de Noël

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

**Date-s** 2.13.1 **Lundi 25 novembre 2024 (soirée) ou**  
2.13.2 **Jeudi 28 novembre 2024 (après-midi)**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, salle 022

**Coût** CHF 95.- (matériel compris)

**Animation** Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 10 personnes

**Délai d'inscription** 4 novembre 2024

**Remarque-s** Chaque participant-e apporte si possible des branches de différents conifères/sapins et de la mousse.



## 2.14 Mon premier jardin potager : une réussite et du plaisir !

<b>Objectif-s</b>	Débuter avec un jardin potager : créer, semer, planter et récolter avec aisance
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choisir l'emplacement et la forme idéale du futur jardin potager</li><li>• Planifier la culture des légumes, des plantes aromatiques et des petits fruits</li><li>• Trucs et astuces pour avoir une récolte satisfaisante</li><li>• Echange et questions</li></ul>
<b>Durée</b>	1 soirée, de 19h30 à 22h00
<b>Date-s</b>	<b>Mardi 26 novembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 022
<b>Coût</b>	CHF 90.- (document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	16 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	5 novembre 2024

## 2.15 Viennoiseries

<b>Objectif-s</b>	Fabriquer des viennoiseries en pâte levée feuilletée et pâte feuilletée
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fabrication de la pâte feuilletée</li><li>• Fabrication de la pâte levée feuilletée</li><li>• Réalisation de diverses viennoiseries par les participant-e-s</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date-s</b>	<b>2.15.1 Samedi 30 novembre 2024 ou</b> <b>2.15.2 Samedi 7 décembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 180.- (marchandise et document compris)
<b>Animation</b>	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	9 novembre 2024



## 2.16 Biscuits de Noël : version rapide

<b>Objectif-s</b>	Réaliser un choix de biscuits de Noël selon des recettes simples et rationnelles
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstration des techniques</li><li>• Réalisation des pâtes à biscuits</li><li>• Façonnage et cuisson</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date-s</b>	<b>Samedi 14 décembre 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 170.- (marchandise et document compris)
<b>Animation</b>	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	23 novembre 2024



## 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<sup>ème</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 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 de ses cours et 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](mailto: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](mailto:grangeneuve@fr.ch) | [www.grangeneuve.ch](http://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



— Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts **DIAF**  
Direction de institutions und der Land- und Forstwirtschaft **ILFO**

Die Kurse

### **"Weiterbildung Hauswirtschaft"**

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

- > ***Sauerteigbrot selber herstellen***
- > ***Weihnachtswichtel für draussen aus Naturmaterialien***
- > ***Bierbrauen – traditionelles Handwerk und traditioneller Teil der ländlichen Hauswirtschaft***

sind drei Kursbeispiele aus  
dem neuen Programm.

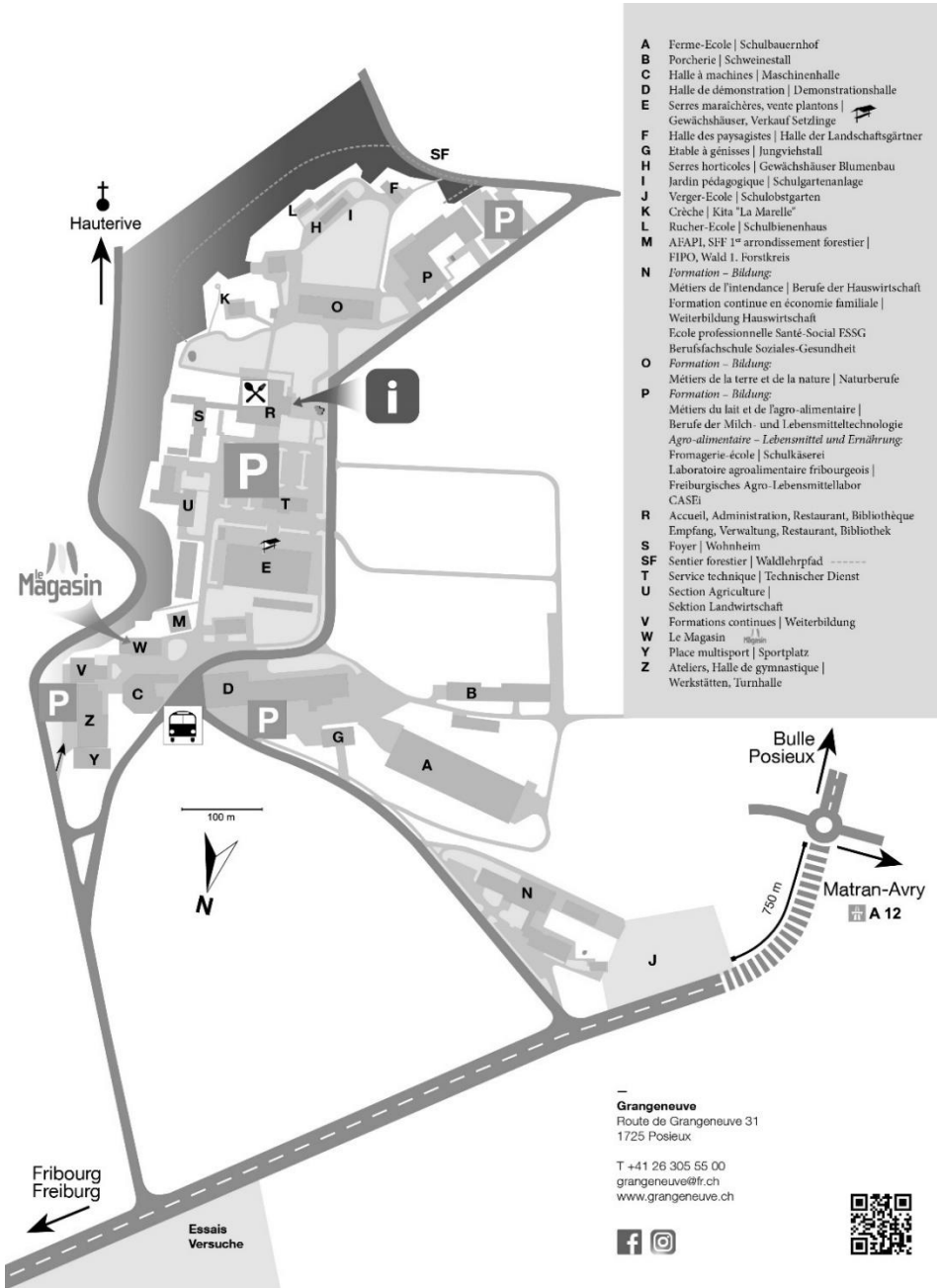
Mehr Infos:

026 305 55 56

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

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

