

Courtemelon, 7 octobre 2020

Communiqué de presse

Nouveau programme « Courtemelon & Loveresse pour tous »

Suite à une demande croissante pour ses cours, la FRI publie une nouvelle offre « Courtemelon et Loveresse pour tous ». Ces 25 cours sont destinés à un large public, intéressé par les activités « vertes » ou autour de l'intendance. Parmi les 70 cours destinés aux professionnels de la terre et de l'intendance, un extrait de 25 cours populaires est dorénavant proposé et ouvert à toute personne intéressée. Les cours « Courtemelon et Loveresse pour tous » s'adressent à tout un chacun et permettent de réaliser des apéritifs, confectionner des saucisses, distiller, faire de la boulangerie avec les farines régionales ou encore mettre en place un jardin d'herbes aromatiques. Le tout avec un encadrement de professionnels confirmés dans ces matières.

Pour Mélanie Derivaz (formatrice en économie familiale), les cours de cuisine connaissent un regain d'intérêt, avec un public plus jeune, plus masculin et en recherche de culture et de produits régionaux. Les cours visant à préserver sa santé et son bien-être ne sont pas en reste. Puis suivent les activités pratiques et créatrices, ou encore l'apiculture et les cultures pouvant être mises en place et valorisées par les non professionnels : jardin potager, salades, tomates et arboriculture notamment.

Les personnes intéressées peuvent d'inscrire sur www.frij.ch ou en contactant le secrétariat FRI (032 / 420 74 20) à Courtemelon ou Loveresse. La brochure peut être envoyée gratuitement à toute personne intéressée, par courrier postal ou à une adresse courriel.



Cuisine, alimentation

- Les huiles et leurs secrets
- Initiation au vin
- Saucisses maison
- Apéritif en grand !
- Atelier Enfant-Adulte : la pâte feuilletée
- Petite boulangerie
- Sublimer les légumes printaniers avec Benoit Martin, cuisinier gastronomique
- Les herbes méconnues de mon jardin

Cultures spéciales

- Cours de formation continue en arboriculture
- La distillation : tout un art
- Planifier la production de salades durant l'année
- Les tomates de A à Z
- Les auxiliaires de cultures

Activités pratiques et créatrices

- Masque en tissu
- Sapin en osier
- Le grand retour du macramé
- Support en osier pour plantes grimpantes
- Vieux bois, nouveau décor !
- Création végétale

Santé, bien-être, développement personnel

- Booster son immunité !
- Protéger son dos
- Premiers secours

Production animale

- Apiculture – Pour bien débiter

Environnement

- Comment assurer une sécurité alimentaire durable en Suisse ?

Gestion d'entreprise et économie rurale

- Communication – Médias - Négociation

Contacts

Animatrices : Mélanie Derivaz, T 079 / 710 46 59 melanie.derivaz@frij.ch

Anne-Catherine Gerber, T 032 420 74 44, anne-catherine.gerber@frij.ch

Resp. Dpt formations : Pierre-André Odiet, T 032 / 420 74 36 pierre-andre.odiet@frij.ch

Communication : Olivier Boillat T 078 / 757 08 78 olivier.boillat@frij.ch