

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 18 (1988)
Heft: 1

Rubrik: Nouveau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

s'agit de nous faire venir et à nous de faire venir les personnes qui sont dans le monde pour nous aider à résoudre les problèmes que nous avons. C'est une question de génération et de génération.

Si l'on prend le problème en général et non seulement dans un sens binaire, je pense qu'il y a deux catégories de personnes. Ceux qui sont assez compréhensifs et à partage parce qu'ils se sont souvent remises en question et ne sont pas restés dans leurs mœurs.

Générations

M. Fred Bezençon, Pully

«Gloria» La chienne et son caneton...

Il y a dans la nature des histoires difficiles à décrire; il faut voir! Celle que vient de nous conter M. Milos Borkovec, docteur vétérinaire domicilié aux Hauts-Geneveys, en est une. Une couveuse électrique aurait dû présider à la naissance de quatorze canetons. Malheureusement, des œufs, une seule bestiole est sortie. Un petit caneton ne peut pas survivre seul. Abandonné, il cherche toujours la protection de sa mère ou d'une mère.

Hélas, dans le cas présent, il n'y en avait point. Alors, le petit caneton en a cherché une et a trouvé la seule présente dans les parages: une chienne du nom de «Gloria». C'est une belle bête à longs poils de race coker-spaniel.

Tout petit, le caneton chercha toujours à se réchauffer sous les longs poils de la chienne. Ainsi devinrent-ils inséparables.

Le caneton refusait de manger si la chienne n'était pas présente. Ceci probablement par instinct, car en mangeant on ne peut pas surveiller son entourage et se protéger des prédateurs, les buses par exemple.

Max Haller



Des restes d'aliments vieux de 5700 ans

Il y a 6000 ans que s'est déroulée en Europe une très longue évolution: le passage de la chasse, de la pêche et de la cueillette (économie de consommation) à l'agriculture et à l'élevage (économie de

production) qui a nécessité une sédentarisation de la population.

Les habitants néolithiques des bords des lacs du Plateau suisse se nourrissent de céréales, tout d'abord sous forme de soupes et de bouillies, puis de galettes et de pain. Des baies, des fruits, des noix et des légumes sauvages ou cultivés complètent cet ordinaire. La viande d'élevage provient du mouton, de la chèvre, du bœuf, du porc et du chien. Outre la chasse, les hommes pratiquent aussi la pêche. Des réserves sont constituées pour l'hiver en séchant, grillant ou torréfiant les aliments.

Vous pouvez admirer à l'Alimentarium des restes préhistoriques de bouillie, de pain, de potage à la farine et aux légumes, de baies, de cerises, de noisettes, de petits pois et de glands; un microscope vous permet d'observer plus en détail ces découvertes qui ont été analysées par le Dr. h.c. Max Wöhren, chercheur bien connu dans le domaine du pain, et qui proviennent de couches datant de 3000 - 3500 av. J.-C.

L'Alimentarium, Vevey, une fondation de Nestlé, est ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.



Ile d'Yeu

1988

Les 48 participants au séjour de 1987 à l'île d'Yeu vous le diront: c'était formidable!

Rappelons que notre journal, sur proposition de M. Jacques Laufer, avait présenté dans ses éditions de janvier et d'avril 1987 le Centre de vacances Juratlanlique (CVJ) qui accueille toute l'année à l'île d'Yeu, en Vendée, des classes d'écoles françaises et suisses, des familles, des jeunes et des aînés, et toutes sortes de groupements divers.

Le CVJ, dont le siège social se trouve à Lons-le-Saunier (F), est une association française à but non lucratif, ce qui lui permet de consentir des conditions très intéressantes.

Les participants de l'an passé sont revenus enchantés, ayant particulièrement apprécié l'accueil et la disponibilité fondés sur une éthique humaine et professionnelle qui reçoit un hôte quel qu'il soit, et non un «client».

Forts de la réussite de ce premier séjour en 1987, les organisateurs ont décidé de mettre sur pied deux nouveaux séjours en 1988, fin mai-début juin et fin septembre-début octobre.

NOUVEAU NOUVEAU NOUVEAU

Le coût pour chacun de ces séjours – quatorze jours, dont dix jours complets à l'île d'Yeu – s'élèvera à **Fr. 600.-** par personne tout compris; voyage en car, traversée en bateau, nuits à l'hôtel, logement en chambres à un ou deux lits, pension complète, animation (proposée et non imposée), sports nautiques, pêche, pique-niques, etc.

L'île d'Yeu se trouve en Vendée, à quelque 18 km du continent (1 h 15 en bateau) et jouit d'un climat tonique et salubre. Nos séjours sont de véritables cures de santé et des vacances «différentes».



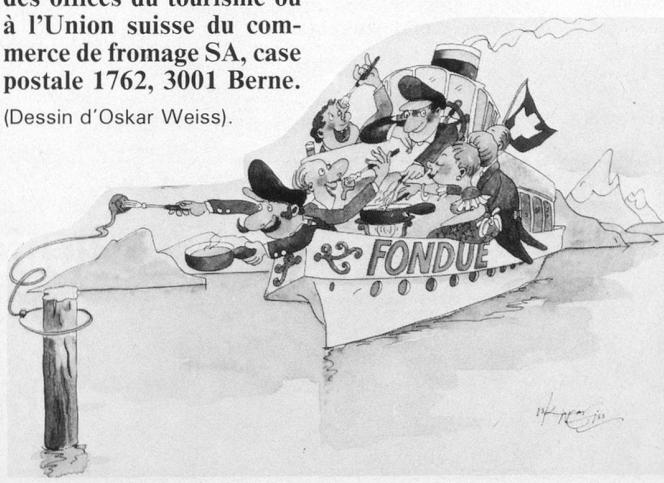
Renseignements et inscriptions dès maintenant auprès de M. Jacques Laufer, adjoint au directeur de l'enseignement secondaire, rue de la Barre 8, case postale, 1014 Lausanne, tél. 021/44 31 68 ou le soir à son domicile dès 18 h: tél. 021/23 63 36.

Le «Guide Fromage suisse 1988»

L'édition 1988 du guide gratuit publié par l'Union suisse du commerce de fromage SA est très attrayante; elle recense plus de 1200 restaurants qui servent des spécialités de fromages suisses. Les amateurs de fromage et les touristes en apprécieront le format pratique, la carte routière, le lexique du fromage ainsi que la liste des trains et bateaux servant la fondue, des fromageries de démonstration et des musées consacrés au fromage.

La brochure quadrilingue peut être obtenue auprès des offices du tourisme ou à l'Union suisse du commerce de fromage SA, case postale 1762, 3001 Berne.

(Dessin d'Oskar Weiss).



Après la brillante Fête du Blé en 1978, après la signature de l'acte de fondation de l'Association pour la Maison du Blé et du Pain et l'achat de la ferme sise place de l'Hôtel de Ville en 1982, les responsables ont fait état des travaux de rénovation exécutés à ce jour et annoncé une prochaine étape destinée à préparer à l'exploitation – par des manifestations ou des expositions – ce bâtiment consacré au blé et au pain.

A travers les exposés des orateurs les participants ont pu constater l'immense effort de recherche des fonds nécessaires à la reprise des travaux, avec un objectif de 1 200 000 francs à atteindre pour en permettre l'achèvement. Au cours des dix-sept mois environ que demandera la réalisation du projet, un musée thématique, des locaux de démonstrations pratiques, une boulangerie ultra-moderne et un conservatoire d'objets et de costumes verront peu à peu le jour, répartis sur les quatre niveaux offerts au public. Les responsables mettront tout en œuvre pour que l'ouverture partielle du bâtiment puisse se faire à fin mai 1988, à l'occasion du **Congrès mondial du Pain** se tenant à Lausanne à pareille époque.

Echallens: Maison du Blé et du Pain



(Photo Arlette Robuti)

En fauteuil roulant en train

«A la force des bras» et avec un élévateur

Ce n'est pas si simple; un fauteuil roulant est un objet encombrant que l'on ne peut pas hisser tout simplement en voiture. Il faut avoir main-forte à disposition. En avant-première d'une Journée d'informations sur le thème «Rail 2000 – aussi pour les personnes âgées et handicapées», les médias ont été invités à une démonstration sur la manière de monter et de descendre de voiture différents types de fauteuils roulants, à la «force des bras» et à l'aide d'un élévateur à fourche. La bonne volonté envers les voyageurs à mobilité réduite ou présentant un handicap ne fait certainement pas défaut: un certain nombre de gares, selon les indications des CFF ont déjà été adaptées aux besoins des handicapés. Mais en même temps les CFF ont dû concéder qu'il restait encore beaucoup à faire.