

La Soldanelle

Sylvie et Christian Mistre

CD 1 Quartier Mauresque 83170 Rougiers

Tél. : 04 94 80 43 83 // e-mail : la.soldanelle.83@gmail.com

Site web : <http://www.la-soldanelle.info>

Samedi 27 & dimanche 28 mars 2009

Journées portes ouvertes

- Présentation de la pépinière :
le travail sous tunnel (multiplication, élevage...)
et en plein champ (essais de culture...)
- Animations et interventions
- Vente de plantes

Samedi 27 mars

Nos invités

- Magali Bertora : pépinière du Gourmand production biologique d'arbres fruitiers
et de plantes à fruits ornementaux (Aubagne)
- François Ferraina : ONF (Nans les Pins)
- Elisabeth Baille : rosiers "Le Temps du Jardin" (Trets)

9 h : accueil café / croquants

10 h : "Salades sauvages"

Petite histoire sur les cueillettes en Provence, suivie d'une promenade autour de la pépinière à la découverte des salades sauvages. (pensez au petit couteau et au panier ...)

Sylvie et Christian Mistre

11 h : "La vie des roses"

Partage d'expérience sur le monde des rosiers : leur port, leur développement, la forme des fleurs, la quantité de pétales, les couleurs, celles du feuillage, l'aptitude à fleurir longtemps, il y a encore bien des choses à connaître, apprendre ou réapprendre et nous laisser surprendre.

'Il reste toujours un peu de parfum à la main qui donne des roses"(Confucius)

Elisabeth Baille

13 h : Apéritif / pique-nique

Apéritif paysan (et salades !) pour clôturer la matinée. Repas tiré du sac et partagé en échangeant sur le thème du jardin.

15 h : "Dynamique des milieux naturels"

De la friche à la forêt : vers quel équilibre peut-on s'orienter en fonction des caractéristiques des milieux ?...
Promenade écologique commentée autour de la pépinière.

François Ferraina

16 h : "Les haies bocagères"

Rôle et fonction de la haie libre, introduction de plantes ornementales à fruits comestibles au jardin.

Magali Bertora

Dimanche 28 mars

Nos invités :

- Magali Bertora : pépinière du Gourmand, production d'arbres fruitiers et de plantes à fruits ornementaux (Aubagne)
- Collectif des cueilleurs-mangeurs de salades sauvages de Rougiers (Suzanne, Raymonde...)
 - Pierre Trietto : jardinier (Aubagne)
 - Elisabeth Baille : rosiers "Le Temps du Jardin" (Trets)

9 h : accueil café / croquants

10 h : "Salades sauvages"

Petite histoire sur les cueillettes en Provence, suivie d'une promenade autour de la pépinière à la découverte des salades sauvages. (pensez au petit couteau et au panier ...)

Christian Mistre, avec le collectif des cueilleurs-mangeurs de salades sauvages de Rougiers

11 h : "La vie des roses"

Partage d'expériences sur le monde des rosiers : le port, le développement, la forme des fleurs, la quantité de pétales, les couleurs de fleurs et celles du feuillage, l'aptitude à fleurir longtemps, et encore bien des choses à connaître, apprendre ou réapprendre pour nous laisser surprendre.

"Il reste toujours un peu de parfum à la main qui donne des roses"(Confucius)

Elisabeth Baille

13 h : Apéritif / pique-nique

Apéritif paysan (et salades !) pour clôturer la matinée. Repas tiré du sac et partagé en échangeant sur le thème du jardin

15 h : "Les gestes du bon sens"

Entretien du jardin au fil des saisons.

Pierre Trietto

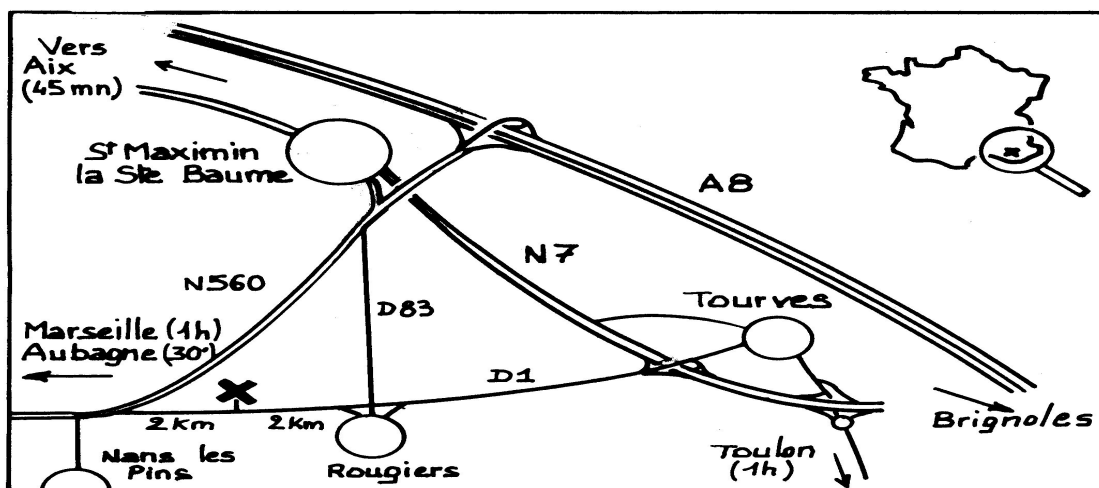
16 h : "Comprendre son sol"

Connaître sa terre, ses caractéristiques, sa vie interne, savoir comment la travailler, gérer sa fertilité, quels végétaux y adapter, comment les arroser...

Christian Mistre

Comment nous trouver ?

GPS : latitude 43° 23' 34" - longitude 05° 49' 30"



Prochaines "Portes ouvertes"

- samedi 15 & dimanche 16 mai :
(floraison des iris et des pivoines)
- samedi 25 & dimanche 26 septembre :
(invités pépiniéristes -arbres fruitiers, arbustes- ,animations, échanges et débats sur des sujets "de saison")
programme disponible 15 jours avant

Imprimé sur papier recyclé, ne pas jeter sur la voie publique