

Les apprentis paysagistes donnent un cours aux apprentis bûcherons

Le jeudi 22 janvier, et pour la première fois, les apprentis horticulteurs, orientation paysagisme de 3^{ème} année, ont expliqué la taille des arbres fruitiers aux apprentis forestiers-bûcherons de 2^{ème} année.

M. Patrick Ginggen, garde-forestier de la Béroche et enseignant de technologie aux apprentis forestiers de 2^{ème} année, a souhaité sensibiliser ses élèves à la taille fruitière en complément à leur formation de base. L'approche de l'arbre est totalement différente de celle qu'ils apprennent pour exercer leur métier en forêt. La recherche d'une forme à donner à la couronne, l'équilibre des branches et des rameaux, la sélection de la fleur pour réguler le fruit sont des éléments que les forestiers

n'appliquent pas dans leur quotidien professionnel.

Sous la conduite de M. Alain Treuthardt, patron d'une entreprise de paysagisme à Marin et enseignant de technologie aux apprentis, les élèves de la classe de 3^{ème} année ont donc mis leurs connaissances au profit de leurs collègues. Juchés sur des échelles dressées contre les pommiers, les futurs forestiers, sécateur en mains, étaient particulièrement attentifs aux explications données par leurs

confrères depuis le pied des arbres. A quelques semaines des examens finaux, cette démonstration a été vécue comme une excellente répétition pour les futurs paysagistes !

Le verger au nord du site d'Evologia a servi de scène à ce cours inhabituel qui s'est déroulé à l'entière satisfaction des participants. L'expérience sera, à n'en pas douter, renouvelée dans les années à venir.



Service hivernal

C'est toujours avec le sourire que Patrick ZBINDEN déblaye les différents accès du Site. Ces derniers jours sur la brèche depuis 4 heures du matin afin que vous puissiez bénéficier de routes et places de parking dégagées.

Même le week-end, nous devons assurer le service hivernal sur la Route de l'Aurore qui est une route cantonale ainsi que sur le passage des Cèpes pour le passage des transports publics. Les autres cheminements sont dégagés à l'aide d'un petit tracteur équipé d'une fraiseuse. C'est tour à tour Régis Montavon et Claude Lienher qui assurent cette mission.



Les autres cheminements sont dégagés à l'aide d'un petit tracteur équipé d'une fraise. C'est tour à tour Régis Montavon et Claude Lienher qui assurent cette mission.



TERRASSIETTE

CONCOURS D'AMUSES-BOUCHE RÉGIONAUX



LE JEUDI 19 FÉVRIER 2015
À LA TERRASSIETTE
À CERNIER

Les produits du terroir même à l'apéro! Six organisations agricoles ou liées aux métiers de la bouche du canton de Neuchâtel lancent un concours régional d'amuses-bouche.

LE CONCOURS

... donne l'occasion aux acteurs et artisans des métiers de la bouche, professionnels ou amateurs, domiciliés dans le canton de Neuchâtel de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury.



... est destiné en particulier aux traiteurs. Il est également ouvert aux agriculteurs, boulangers, pâtisseries, bouchers, fromagers, distillateurs, apiculteurs, etc.

- Promouvoir et valoriser les produits de la région et de saison.
- Valoriser le savoir-faire des artisans des métiers de la bouche.
- Donner aux participants l'occasion de se faire connaître en présentant leurs produits.

... offre l'occasion aux personnes qui organisent des événements dans les entreprises, collectivités publiques ou associations de venir découvrir en fin de journée des amuse-bouche de région et de saison.

- Privilégier les produits de la région et de saison, même à l'apéro.
- Connaître les prestataires capables de fournir des apéros préparés avec des produits de saison et de la région.
- Déguster des amuses-bouche régionaux.

