

Symposium



Source : Fritz Berger

Symposium pour les passionnés du potager

Sols, légumes et papillons

De nos jours, en raison d'une culture intensive, des influences environnementale et de la sélection des variétés, nos légumes ont perdu une partie de leur valeur nutritive.

Cultiver ses légumes dans son propre potager est une bonne alternative. Dans ce contexte, pour obtenir un potager riche et coloré, il est essentiel d'avoir un sol de bonne qualité. Comment choisir le bon sol, l'aménager et l'entretenir, tel est le thème abordé par les trois experts lors de la matinée.

L'après-midi, des stands vous invitent à approfondir le sujet. Ils sont tenus par des professionnels expérimentés et offrent un aperçu de la Terra Preta, des variétés anciennes, des plantes sauvages comestibles, des papillons, des limaces, des insectes utiles, des zones de compensation pour les jardins et des jardins forêts etc.

info@beau-sauvage
www.beau-sauvage.ch / fr



Programme

8h30 – 9h00 — Arrivée avec café / thé et croissants

9h00 – 9h15 — Mot de bienvenue

Ursula Singenberger, Beau & Sauvage, et Matthias Rösli, Papiliorama

9h15 – 10h00 — Sols naturels et anthropiques dans le Seeland

Daniel Zizek, ingénieur HES diplômé en sciences du sol et spécialiste en agriculture biodynamique

10h15 – 11h00 — Sols vivants et légumes sains

Regula Wernli, agricultrice biologique CFC

11h15 – 12h00 — Un potager bien soigné :

paillage, compost, engrais verts

Katiusha Galli, Horticultrice diplômée en Permaculture

12h15 – 13h15 — Déjeuner

13h15 – 13h45 — Introduction aux stands et ateliers

13h45 – 16h00 — Stands / ateliers

Dès 16h00 — Visite du Papiliorama

Date : Samedi, 20 juin 2026

Horaire : 8h30 à 16h00

Lieu / Accès : Papiliorama, Chiètres – www.papiliorama.ch
Accessible en transports publics ou en voiture

Prix : 1 personne : CHF 130.–

2 personnes : CHF 250.–

Tarifs réduits pour les groupes ; sur demande

Le prix comprend l'entrée au Papiliorama, la participation au symposium et la restauration.

Questions et réservations :

info@beau-sauvage.ch, réservation jusqu'au 1er juin 2026