



# Portes ouvertes

Centre de Lullier



Dimanche  
23  
Septembre  
2018



POST. TENEBRAS LUX

## CONCEPT

Chaque année, notre centre de formation professionnelle nature et environnement (CFPNE) ouvre ses portes, en septembre, au grand public pour une journée découverte. Plusieurs métiers sont présentés dans leur forme vivante et le parcours des 45 hectares s'offre à pied ou en petit train.

Les sections pratiques, où s'acquièrent le savoir-faire professionnel, permettent les visites pour quelques heures. Des stands tenus par les apprentis-ies, ainsi que le *Marché*, proposent des produits 100% Lullier, exclusivement cultivés par les élèves en formation.



# MÉTIERS PRÉSENTÉS

Grâce à la collaboration du CFPNE avec d'autres institutions de formation, plus de 10 métiers sont représentés :



paysagiste  
pépiniériste  
arboricultrice  
floricultrice  
maraîchère  
fleuriste

h e p i a

Haute école du paysage, d'ingénierie  
et d'architecture de Genève

agronome  
ingénieure de la nature  
architecte du paysage



cuisinier



céramiste

ESPAC  
ENTRE  
PRISE

employée de  
commerce



## ÉVÉNEMENT EXCEPTIONNEL

Cette année, l'école pour fleuriste fête ses 25 ans. A cette occasion, toutes les anciennes volées de fleuristes diplômés sont invitées à Lullier pour s'affronter artistiquement à travers des joutes florales. Un jury de professionnels sera constitué pour déterminer les meilleures créations et de beaux prix seront remis par nos partenaires.

Un apéritif dînatoire VIP, concocté par les apprenties du CFP SHR, est organisé afin de remercier les associations professionnelles et nos fidèles partenaires.



## ANIMATIONS

Démonstrations métiers

Visites des sections - guidées par les élèves

Vente des produits de Lullier : fruits, légumes et jus de pomme

Pressage jus de pomme

Concours landart

Petit train - visite guidée par les élèves

Bibliothèque dans le parc

Balade à dos de poneys

Parcours en charrette tirée par des Bouviers Bernois

Labour

Foodtruck de l'Union Maraîchère Genève



## CONCOURS LANDART

Qu'elle soit élève fleuriste ou hortultrice, en 1<sup>re</sup> ou dernière année, chaque élève peut donner libre-court à son imagination et réaliser, spécialement pour les portes ouvertes, une création végétale éphémère. A côté de chaque œuvre, des bulletins de vote sont à disposition des visiteurs pour départager nos graines de jardinier. Une remise des prix est organisée à l'issue de la journée. Les capacités créatrices de nos jeunes sont surprenantes et méritent d'être contemplées.



## RESTAURATION

La brigade Cookinglive concoctera des menus GRTA avec des produits locaux et de Lullier. Des plats terroirs : Longeole, planches de fromages/charcuterie campagnarde, poulet Marsillon rôti régaleront toutes les bouches.

Les apprenties du CFP SHR proposeront, quant à eux, un burger local GRTA.



## SEMAINE DU GOÛT

Les portes ouvertes 2018 se dérouleront en pleine semaine du goût. L'accent terroir, ainsi que la mise en lumière de presidi\* sur les stands restauration, permettront au CFPNE de participer à l'événement. Pour télécharger le programme, rendez-vous sur <https://www.gout.ch/>.



\* Qu'est-ce qu'un presidio ? Quand des aliments précieux risquent de disparaître, Slow Food les accueille à bord de l'Arche du goût. La commission de l'Arche répertorie les denrées et les conviviaux compétents aident les producteurs <https://www.slowfood.ch/fr/slow-food>

L'huile de noix servie avec la salade automnale est un exemple de presidio.

## PARTENAIRES & SPONSORS



Commune de Jussy



Commune de Presinge



Commune de Meinier



Commune de Gy





**Centre de formation professionnelle nature et environnement – Lullier**  
Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP)  
Route de Jussy 150 • 1254 Jussy  
Tél. +41 (0) 22 546 67 10 • [www.lullier.ch](http://www.lullier.ch)