

12^{ème} communiqué aux médias, Berne, le 26 avril 2006

BEA/CHEVAL

55^{ème} exposition pour l'artisanat, l'agriculture et l'industrie

Le plus grand salon grand public de l'Espace Mittelland

BEA bern expo SA

Du vendredi 28 avril au dimanche 7 mai 2006

Tous les jours de 9 h 00 à 18 h 00

Dégustation de 10 h 30 à 19 h 30 (le dernier jour jusqu'à 18 h 00)

Verdure et floraison seront de mise à la BEA/CHEVAL

La BEA/CHEVAL fera fleurir ses halles. Dans la «halle en fleurs» créée pour la première fois l'année dernière, formes et couleurs des plus somptueuses jailliront de terre. Parfums envoûtants, compositions colorées et dégustations exquis attendront les visiteurs au très apprécié «Centre vert». Cette année, une exposition spéciale traitera des céréales et du pain.

Un océan de fleurs délicieusement odorantes, des jardins aux couleurs somptueuses, une foule d'informations et les dernières tendances vous attendront à la «halle en fleurs». Des tunnels de branchages ornés avec art de roses, d'orchidées et de bégonias inciteront les visiteurs à la flânerie. Ces créations de branchages et de fleurs réalisées avec 1'200 orchidées et 10'000 boutons de roses par le célèbre fleuriste bernois Christiaan Maarsen feront l'enchantement des visiteurs. La grande attraction se portera sur une grande sphère couverte de fleurs de St. Paulien au centre de cette installation colorée. Les co-créateurs de la «halle en fleurs», les associations régionales des maîtres horticulteurs et le service d'horticulture de la ville de Berne, inciteront, avec leurs édifices de fleurs aux couleurs somptueuses et leurs jardins disposés avec grand art, à créer son jardin.

Exposition spéciale «circuits dans le jardin»

Attirons l'attention sur l'exposition spéciale «circuits dans le jardin» du Garten- und Kompostforum (forum du jardin et du compost) du canton de Berne. Vous pourrez vous imprégner d'un jardin conçu par une entreprise d'horticulture avec des fleurs plantées sur la pelouse, des arbrisseaux et des arbres locaux, et des couches perméables. Elle mènera au monde empreint de richesses des papillons où l'on pourra admirer les papillons vivant en pleine liberté, mais aussi les préparations de nombreuses espèces locales.

Compost et sol

Dans le domaine de la transformation des ordures de la cuisine et du jardin, un nouveau module d'exposition montrera, outre le compostage dans le jardin, l'installation de compostage ou chez le paysan au bord du champ, la fermentation en biogaz. Le nombre de particules de compost que l'on observe sous binoculaire est impressionnant. L'exposition spéciale expliquera aussi les secrets du sol, la croissance des différentes racines des plantes dans le sol, l'activité et la signification des vers de terre ainsi que l'origine de l'érosion du sol et les conseils pour l'éviter.

Exposition spéciale sur le «pain» au Centre vert

Laissez-vous envahir par la surprise, l'information et la séduction – le Centre vert présentera l'abondante palette de produits alimentaires locaux. L'exposition haute en couleurs sur la nature donnera un aperçu du travail des agriculteurs lors de la production de produits alimentaires et de leur transformation par des entreprises spécialisés en produits de grande qualité prêts à cuisiner et à manger. Sur les stands de restauration ainsi qu'au «Restaurant», vous pourrez vous assurer de la qualité et de la saveur de nos produits.

Point fort de cette année: l'exposition spéciale sur le «pain». Elle nous guidera avec force détails dans le monde très riche des céréales. La présentation de toutes les sortes de céréales cultivées en Suisse est exceptionnelle, tout comme la culture de nouvelles espèces et leurs multiplications en semences dans les fermes suisses. La route des céréales donnera aussi un aperçu du travail des agriculteurs, des semailles à la moisson, et de l'importance des céréales en tant qu'espace vital des alouettes.

200 sortes de pains suisses

L'exposition présentera la manière de moudre les grains pour obtenir différentes sortes de farine. Elle montrera un moulin actionné par l'eau et un modèle du moulin avec roue à eau et meule de Mühleberg. On pourra assister à la fabrication du pain dans la boulangerie de l'exposition et les 200 pains différents flottant sur l'eau seront une grande première.

Avec la participation des jeunes

Une nouveauté au Centre vert: trois classes scolaires réaliseront des objets d'exposition et fabriqueront leur propre relation avec le pain. Des jeunes raconteront leurs histoires de pain dans un film. Des reproductions montreront la relation entre le pain et nos organes des sens, et un cube composé de dés présentera l'évolution des céréales en divers types de farine, jusqu'au pain.

Pour obtenir de plus amples informations et des photos:

Bureau naturnah, Hansjürg Hörler, Thoun, Tél. 033 222 87 25; hoerler@naturnah.ch

www.grueneszentrum.ch ou www.naturnah.ch

Vous trouverez du matériel photo à télécharger sur www.beapferd.ch à la rubrique «Informations de média»

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:

Service médias BEA/CHEVAL, BEA bern expo SA,

Tél.: +41 (0)31 340 11 50, E-mail: moratti.sharon@beaexpo.ch