



La Soleillerie

Fleurs et fruits transformés, huile d'olive



Cécile BIDAUD

880 chemin de Saint Roustagne
04 100 - Manosque

06 37 83 41 76

soleillerie.manosque@gmail.com
Facebook : soleillerie.manosque



*"Ouvrir les yeux, les sens et l'esprit sur
l'abondance et la diversité du monde vivant"*



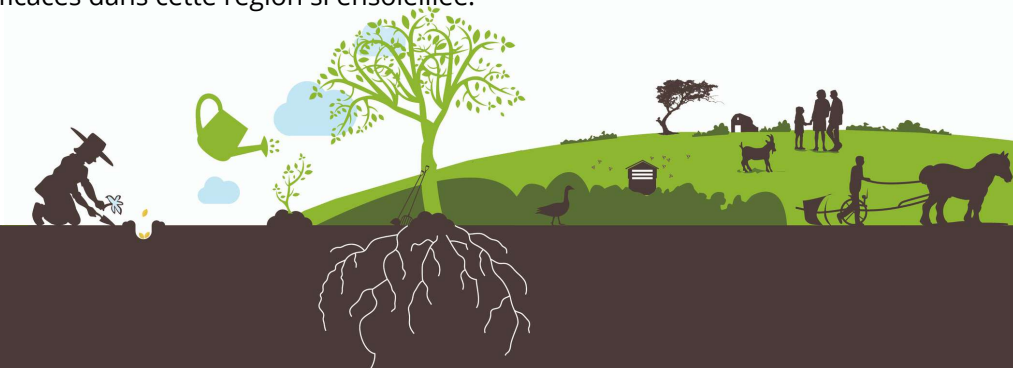
Quelques mots sur moi

Je me suis convertie à la production agricole après un cursus académique pluridisciplinaire (écologie, sociologie et géographie), et une carrière d'entrepreneur artistique à Madagascar.

Enrichie par mes expériences variées, je reviens dans le jardin d'Eden de mes ancêtres pour célébrer la biodiversité cultivée et sauvage et me consacrer à la création de délices gustatifs. Ce métier combine mes attraits pour les arbres et leurs fruits, pour les collines de Manosque, pour la cuisson et le séchage solaire, et mon appétit de découverte de l'infinie palette des goûts et textures.

Quelques mots sur notre ferme

Cette ferme située sur les collines forestières de Manosque est un héritage : mes grands-parents et arrière-grands-parents y cultivaient déjà oliviers, pêchers et lavandes. Depuis ma récente installation en 2021, je diversifie encore les plantations, teste des associations culturales en agroforesterie et cultive de nombreuses fleurs et fruits que je transforme sur place en privilégiant l'utilisation de cuiseurs et séchoirs solaires, deux technologies simples et efficaces dans cette région si ensoleillée.





Les thématiques d'accueil

en fonction des saisons et de la météo

Biodiversité cultivée et sauvage : observation d'une parcelle de fleurs cultivée et des nombreuses autres plantes qui y poussent

Cycle annuel d'une production fruitière : saisonnalité et calendrier cultural des soins aux plantes

Energie solaire : visite de cuiseur et séchoir solaire

Découverte sensorielle des fleurs : observation à la loupe botanique, et à travers les 5 sens

*Ces thématiques ne sont que des pistes.
La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.*



Le petit +

- Dégustation : huile d'olive, sirops, orgue à odeur...



A proximité

- Musée de la biodiversité de la Thomassine, Manosque
- Ecomusée de l'olivier, Volx
- Tour du mont d'or, Manosque



Informations pratiques

Tarifs

Groupes : 150 € TTC / demi-journée

Individuels : 5€/pers. pour une 1 heure (les lundis du printemps et de l'été)
Pour plus de précisions, nous consulter

Publics

Grand public, scolaires, structures sociales...
Groupes de 10 à 20 personnes.

Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Cécile pour convenir ensemble des modalités de la visite (dates, contenu thématique et activités, accès, effectif, tarif...).



Réseau RACINES PACA

04 90 78 35 39

racines@civampaca.org

www.civampaca.org/RACINES-PACA

