

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 55 - JUIN 2016
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



sommaire

- Visite guidée de deux jardins de collection
- Quelques fruits offerts par la nature
- Installation d'une collection fruitière
- Suite des projets Erasmus+
- Voyage d'étude à Angers



En guise d'éditorial

Fidèle à sa tradition, le Centre Technique Horticole ouvre de nouveau son patrimoine végétal à votre curiosité pendant la période estivale. Cette année, au Jardin des Hommes, l'accent sera mis sur les plantes aromatiques. Le panier de la ménagère vous fera à nouveau découvrir les légumes anciens et oubliés. Les visites sont programmées les 1^{er} et 3^{ème} dimanches de juillet, août et septembre de 14h00 à 17h00. Comme d'habitude, nous espérons vous y rencontrer nombreux. Nous vous souhaitons de merveilleuses vacances baignées par le soleil.

Léon PAULUS,

Directeur du Centre Technique Horticole

Visites guidées de deux jardins de collection : « le Jardin des Hommes » et « le Panier de la Ménagère » les 1^{er} et 3^{ème} dimanches des mois de juillet, août et septembre de 14 à 17h (les 03/07, 17/07, 07/08, 21/08, 04/09, 18/09).

Le Jardin des Hommes

Ce jardin de collection met en avant la diversité des plantes utilisées dans notre alimentation. Chaque année, une thématique particulière est mise en avant au travers d'une cinquantaine de plantes rassemblées autour d'une caractéristique commune. Cette année, les plantes aromatiques sont mises à l'honneur. Vous découvrirez l'étonnante diversité de thym, basilic, menthe,... autant de variétés différentes qui exhalent de parfum surprenant. A côté de ces plantes, vous redécouvrirez aussi bien d'anciennes que d'exotiques variétés ou espèces, consommées couramment dans notre alimentation ou comme simple curiosité culinaire.

Panier de la Ménagère

Au travers de ce jardin, vous découvrirez les anciennes espèces de légumes consommées depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Vous serez surpris d'apprendre que vous dégustez encore aujourd'hui des légumes autrefois mangés par nos lointains ancêtres tels le panais, les lentilles ou encore les pois.

La visite guidée débute à 14h.

Durée d'une visite +/- 3h. Les promeneurs peuvent également errer librement dans les jardins grâce aux panneaux didactiques et à l'étiquetage des plantes. Entrée gratuite. Lors de la dernière visite (18/09) : parcours saveur, dégustation d'anciennes variétés de tomates.

Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - 081/62.52.30 - www.cthgx.be

Envie de recevoir ce magazine EN PRIMEUR par voie électronique ?
Envoyez un mail à cthsecretariat@skynet.be avec le code
« INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH »

NOM _____ PRENOM _____

RUE _____ N° _____

CODE POSTAL _____ LOCALITE _____

E-MAIL _____

Date et signature

DATE À RÉSERVER :

La 21^{ème} journée de
l'arboriculture aura lieu :
Le samedi 26 novembre 2016
De 9h00 à 17h00
Centre Technique Horticole
de Gembloux
4, Chemin de la Sibérie
5030 Gembloux
081/62.52.30
www.cthgx.be

Quelques fruits offerts par

André SANSDRAP, Chargé de cours honoraire, Haute école Charlemagne, GEMBLOUX

Au cours de nos promenades estivales et automnales, plusieurs arbustes « sauvages » peuvent nous offrir des fruits charnus à consommer tels quels ou après transformation. A côté de leurs qualités diététiques : glucides, fibres, acides, minéraux, vitamines et antioxydants, certains présentent aussi des indications thérapeutiques.

Les endroits où ils sont présents dépendent étroitement du microclimat et des caractéristiques du sol : texture, pH et humidité (ou à l'inverse : sécheresse), ce qui explique leur répartition irrégulière sur notre territoire.

1. Les ARGOUSES



Les fruits d'*Hippophae rhamnoides* (famille des Eléagnacées) sont des petites baies ovoïdes de 6 à 8 mm de long, de teinte jaune-orange. Elles sont réputées pour leur teneur très élevée en vitamine C : de 900 à 1500 mg/100 g, ainsi que d'autres vitamines : B1, B2 et E. Les argouses sont de

ce fait recommandées comme tonifiants de l'organisme.

Ces fruits qu'il ne faut pas confondre avec les arbuscules (fruits d'*Arbutus unedo*) sont transformés en jus, sirops, confitures, marmelades ou compotes. Leur jus est très acide : il peut remplacer le jus de citron pour divers usages ; comme il a tendance à s'oxyder rapidement, on évitera un contact prolongé avec du métal ou l'air libre. Ces fruits peuvent aussi être séchés.

L'argousier est un arbuste très épineux qui atteint 2 à 3 m de haut, à feuillage vert grisâtre. L'espèce est dioïque, ce qui signifie que les fleurs unisexuées mâles ou femelles sont portées par des plantes distinctes. La floraison intervient en avril-mai et la maturité des fruits en septembre-octobre. La récolte impose de porter des gants.

En Belgique et dans le Nord de la France, les argousiers colonisent les falaises du littoral de la Mer du Nord et du Pas-de-Calais.

L'argousier peut aussi être cultivé en haies par exemple, où il faut nécessairement associer des plants des deux sexes. Il existe des variétés moins épineuses ou à fruits plus gros, qui ont été sélectionnées en Europe centrale et orientale, ou en Scandinavie.

2. Les GENELLES

Ce sont les fruits des aubépines à deux et à un style : *Crataegus laevigata* et *Crataegus monogyna* (famille des Rosacées) et de leur hybride spontané. Les plantes sont des buissons ou de petits arbres très épineux qui peuvent at-

teindre 5 m de haut. On les rencontre dans des broussailles ou plantés en haies.



La floraison blanche, très spectaculaire intervient en mai-juin. Les fruits sont ellipsoïdes, de teinte rouge foncé à maturité, avec une « mouche » qui est le vestige du calice de la fleur. Selon l'espèce, ils contiennent

deux ou un seul noyau. On les récolte en fin d'automne, après les premières gelées ; à ce moment-là, la chair devient moins amère. Ils sont utilisés en sirops, gelées ou marmelades.

3. Les CORNOUILLES

Le cornouiller (*Cornus mas*) appartient à la famille des Cornacées. C'est un arbuste de 3 à 5 m de haut, à cime globuleuse dense comportant des feuilles ovales à pointe effilée. Il fleurit très tôt en fin d'hiver, alors que la nature semble encore en repos. Cela lui a valu le surnom d'« arbre du diable ». On le remarque de très loin par la teinte vert-jaunâtre des inflorescences. Il est surtout présent dans des broussailles et des talus bien exposés, à sol plutôt calcaire et sec.

Les fruits mûrissent en septembre ; ce sont des drupes de forme oblongue ou ellipsoïdale, de teinte rouge vif, de 12 à 15 mm de long, contenant un noyau. Avant maturité, la chair est acidulée et astringente. Le goût des cornouilles ne devient agréable que lorsque leur teinte passe du rouge vif au rouge foncé. Leur teneur en vitamine C est élevée : jusqu'à 300 mg/100 g. On les consomme à l'état frais ou transformées en jus, sirops et marmelades, ou en sauces après séchage. Les noyaux, riches en huile, ont un goût vanillé ; ils ont parfois été utilisés comme ersatz de café.



4. Les CYNORRHODONS

Notre flore spontanée compte une douzaine d'espèces du genre *Rosa* (famille des Rosacées). La plus répandue est *Rosa canina*, la rose des chiens ou églantier commun. Actuellement les botanistes l'ont subdivisé en plusieurs espèces distinctes.

Cet arbuste présente de longs rameaux arqués, très épineux ; il se rencontre dans des haies et des broussailles. Les feuilles sont composées de 5 à 7 folioles dentées.

la nature



Les fleurs roses ou blanches, odorantes, apparaissent en mai-juin ; elles évoluent en fruits ellipsoïdes de 2 à 3 cm de long, de teinte rouge à maturité, portant un large calice résiduel. Ils contiennent des

akènes jaunes et velus (le « poil à gratter » de notre enfance !). La chair est très riche en vitamine C (500 à 1000 mg/100 g) et en différentes autres vitamines, ainsi qu'en pectines. Ils se récoltent à partir d'août, bien mûrs, mais encore fermes, avant ramollissement. Ils sont transformés en confiture après les avoir débarrassés des akènes et des poils, ainsi que du pédoncule et du calice. Comme la vitamine C est peu détruite lors de la cuisson, cette confiture permet de combattre les avitaminoses et d'améliorer les défenses de l'organisme contre les refroidissements.

A l'état frais, les pétales des fleurs aromatisent des confitures ; après séchage, ils sont utilisés en tisanes à effets diurétiques. Plusieurs variétés ont été sélectionnées en Bulgarie et en Pologne.

Le rosier rugueux (*Rosa rugosa*) est une espèce originaire d'Asie orientale à fleurs généralement rouges, parfois blanches, très odorantes. Les fruits rouge vif sont plus gros (diamètre= 2 à 3 cm) et très charnus. Ils se récoltent en août-septembre pour les mêmes usages. Cette plante est considérée comme une espèce potentiellement invasive dans les zones à sol sableux acide.

5. Les FRAMBOISES et les MURES

Le genre botanique *Rubus* (famille des Rosacées) compte dans notre pays une soixantaine d'espèces et sous-espèces de plantes sarmenteuses à tiges bisannuelles très épineuses, portant



des feuilles composées de 3 à 7 folioles dentées. Les rameaux portent, la seconde année, à l'extrémité de courtes pousses feuillées implantées à l'aisselle des feuilles, des inflorescences terminales à fleurs blanches ou roses. Les fruits sont composés d'un grand nombre de drupéoles portées par un réceptacle allongé.

Les framboisiers (*Rubus idaeus*) comportent des rameaux de 1 à 1,5 m de long, érigés ; ils produisent en juin-juillet des fruits rouges ou jaunes, légèrement prunieux qui se détachent du réceptacle. Certaines plantes fleurissent aussi à l'extrémité des rameaux de l'année-même, puis fructifient en fin d'été.

La plupart des ronces étaient autrefois rangées sous la

dénomination *Rubus fruticosus*. Leurs rameaux sont nettement plus longs, très épineux, recourbés ; lorsque leur extrémité touche le sol, ils se marcottent spontanément en automne. Elles fleurissent de mai à juillet, et fructifient en août-septembre. Les fruits sont composés de drupéoles noires luisantes qui adhèrent fortement au réceptacle.

Les framboises et les mûres contiennent 6 à 10% de sucres et 5% de pectine, 1% d'acides organiques, 20 à 35 mg/100 g de vitamine C, et un grand nombre de composés aromatiques (de 200 à 250 !). Les deux fruits sont consommés à l'état frais ou transformés en jus, marmelades, confitures, gelées ou coulis... Après séchage, les feuilles ont des usages médicinaux sous forme de tisanes.

Les bords de chemins et les broussailles sur sols modérément humides sont les endroits favorisés que colonisent les *Rubus*.

6. Les PRUNELLES

Prunus spinosa (famille des Amygdalacées), le prunellier ou épine noire est un petit arbuste à couronne dense, très épineuse, qui se rencontre dans des fourrés ou des haies, sur sol alcalin. Il fleurit dès le mois de mars. Les fruits bleu foncé à maturité sont ovales, de 10 à 15 mm de diamètre. Leur chair est très acide, puis le goût s'adoucit après une période de gel (ou un passage au congélateur !). Ils sont utilisés en jus, gelées et marmelades. Ils possèdent plusieurs **usages médicinaux**.



7. Le SUREAU NOIR

Sambucus nigra est une plante arbustive de la famille des Caprifoliacées qui peut atteindre 10 m de haut. Il préfère les sols frais. On remarque en juin sa floraison blanche très spectaculaire qui évolue dans la seconde moitié de l'été en lourdes grappes de fruits brillants, violet foncé ou noirs. Ils sont transformés en sirops, compotes ou confitures, seuls ou en association avec d'autres fruits. Comme les graines contiennent une toxine, il est déconseillé de les briser pendant la préparation, par exemple par écrasement ou passage au mixer. Par ses nombreux usages médicinaux, le sureau noir a été surnommé en Allemagne « pharmacie des ermites » !

Les fleurs, très aromatiques, sont utilisées dans des sirops ou en macération dans du vin blanc, après un rinçage afin de les débarrasser des pucerons noirs qui y sont très fréquents.

Cette évocation de quelques plantes ligneuses à fruits charnus à récolter dans la nature est loin d'être complète ; on pourrait encore en citer une douzaine d'autres, sans oublier les espèces à fruits secs. Ils feront l'objet de prochains articles.

Installation d'une collection technique horticole (site)

Enfin, tout arrive à point à qui sait attendre... C'est avec un réel enthousiasme et une certaine fierté que le Centre Technique Horticole accueille depuis cette année une nouvelle collection fruitière. Celle-ci va, à son terme, s'étendre sur une surface totale de trente ares avec pour particularité d'être peu large mais très étirée en longueur. Située idéalement en bordure de route, elle permettra un accès aisé pour les différents étudiants ainsi que pour les visiteurs extérieurs. Une partie de cette collection a déjà été installée au printemps 2015 et l'ensemble des plantations devrait normalement se terminer dans le courant de l'automne 2018. Notre volonté est évidemment d'impliquer de manière optimale les étudiants de l'ITH et de l'ISla (dans le cadre de leurs travaux pratiques) dans la mise en œuvre de ce chantier.



La parcelle de collection va accueillir bon nombre de genres, espèces et variétés fruitières traditionnelles de nos jardins (pêcher, pommier, abricotier, kiwi, kiwaï, petits fruits divers) mais également pas mal de nouveautés, notamment d'hybrides interspécifiques étonnants (Abricot x Cerise, Prune x Abricot, Reine-Claude x Mirabelle) et de fruitiers exotiques rares :

- le *kaki Diospyros kaki* – originaire de Chine appelé aussi plaqueminer dont le fruit ressemble à une grosse tomate à la peau lisse, de couleur orangée ;
- ou encore le *Paw paw Asimina triloba* – originaire des Etats-Unis d'Amérique ainsi que du Sud-Est canadien, capable de résister à des températures de -25°C donc tout à fait rustique chez nous et capable de produire des fruits d'environ 15cm de long à chair crémeuse et d'une saveur à mi-chemin entre la mangue et la banane.

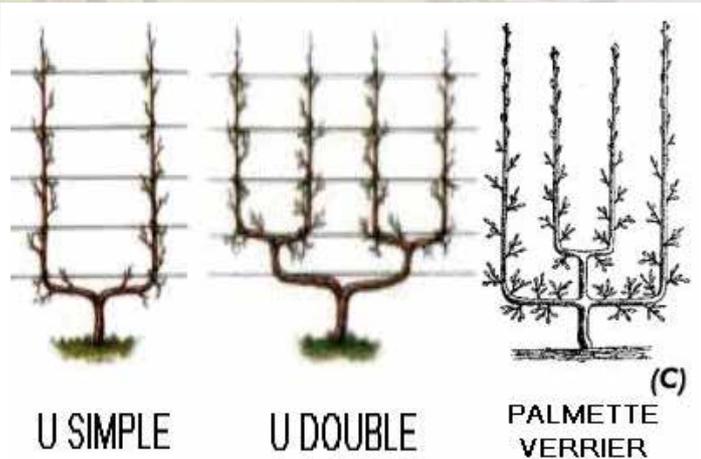


kaki *Diospyros kaki*



Paw paw *Asimina triloba*

Collection fruitière au centre (de siberie)



A travers cette collection, il y a le désir également d'accueillir et de perpétuer sur cette parcelle une partie de notre patrimoine horticole et présenter, en ce lieu, différents modes de conduite de poiriers palissés en contre-espalier. Ce procédé, dont l'origine remonte au moins au 16^{ème} siècle, consiste à guider les branches d'un arbre sur des fils de fer ou lattes de bois. Les branches peuvent notamment être conduites à la verticale, à l'horizontale ou en oblique. La symétrie impose une distance de 30cm entre chaque bras, ce qui exige un travail d'une extrême minutie, motivé par le souci de la perfection de la forme : cordon simple ou double, fuseau, U simple et double, palmette Verrier (du nom de son inventeur).

En Belgique, Paul et André Chotard, deux passionnés de la culture palissée dans le respect absolu de la tradition, deviendront célèbres dans le métier (on les appelle familièrement les Frères Chotard). Leur réputation dépassera de

loin nos frontières tant pour leurs compétences que pour avoir perpétré la culture de la célèbre palmette Verrier qui enchante nombre de jardiniers amateurs et connaisseurs. En 1996, ils décideront de prendre leur retraite avec la tâche ardue de trouver un successeur capable et désireux de prolonger et maintenir ce patrimoine horticole rare et magnifique en plus d'être disposé à se lancer dans une culture accaparante, soumise à des règles strictes où les méthodes modernes doivent souvent céder le pas à la tradition. Monsieur Olivier Debaisieux, ingénieur horticole qui, depuis un certain temps, s'intéressait au travail des Frères Chotard, s'est proposé de relever le défi et d'assurer ainsi la relève.

En résumé, les objectifs visés par la mise en place de ce jardin sont multiples. En premier lieu évidemment, un rôle didactique pour les élèves des deux institutions horticoles de Gembloux (ITH et ISla) leur offrant la possibilité d'étudier l'ensemble de la nomenclature fruitière sur un lieu unique et à plus long terme, de favoriser le développement de compétences professionnelles spécifiques liées à la conduite particulière de ces arbres et arbustes fruitiers. En deuxième lieu, une parcelle d'observation et d'évaluation du potentiel de récoltes futures de plants exotiques, peu ou pas connus chez nous et susceptibles d'être mis en culture à plus grande échelle afin d'élargir notre gamme de production au sein du Centre Technique Horticole. Enfin, envisager cette collection telle une « vitrine » accueillant les nombreux visiteurs extérieurs qui auraient la possibilité de se procurer certains plants présentés dans la collection et produits en pépinière par les étudiants.

De belles perspectives à venir...

Patrice MARANZAN
Enseignant à l'ITH Gembloux



palmette Verrier



Suite des projets Erasmus+ à l'ITH Gembloux

Depuis quelques années, l'Institut Technique Horticole de Gembloux prend part à des projets Erasmus+. Notre école bénéficie ainsi de subsides qui facilitent les échanges et les déplacements entre les écoles européennes.

S'il est vrai que les instances européennes nous fournissent le soutien financier nécessaire, la présentation du dossier initial afin d'obtenir le feu vert de l'Europe n'en reste pas moins complexe.

Pourtant, le résultat vaut bien les efforts consentis à ces projets.

Nos élèves tirent un maximum d'enseignements de ces expériences uniques lors des échanges et des stages qu'ils ont la chance d'effectuer dans les différents pays européens.

Stage en Slovénie de la Section Environnement

Dans cet article, nous aborderons l'un des trois projets européens qui se sont déroulés au cours de cette année. Il s'agit d'un Erasmus+ pour la mobilité individuelle qui a accordé une bourse aux élèves de 6ème TQ environnement afin qu'ils puissent effectuer un stage de 3 semaines en Slovénie dans le courant du mois d'avril.

Ce pays est la destination parfaite pour la section car 60 % de son territoire est recouvert par la forêt et 36 % est repris en zone de protection Natura 2000.

La Slovénie répertorie 22.000 espèces végétales et animales ce qui la place parmi les pays les plus diversifiés d'Europe. De plus, c'est aussi un des rares pays européens à encore avoir des forêts vierges. Cette année, sa capitale Ljubljana a été déclarée capitale verte de l'Europe.

Notre première journée s'est déroulée à l'école biotechnique de Naklo (www.bc-naklo.si), notre partenaire d'accueil dans ce projet. Là, les élèves ont pu expérimenter la vie d'un étudiant slovène en prenant part à certains cours de la section environnement équivalente.

En fait, le stage s'est déroulé en deux parties. Au cours de la première phase,



nos élèves ont travaillé pour le parc régional de Notranjska (www.notranjski-park.si) où ils ont eu l'occasion de faire différentes activités comme le monitoring de la flore dans différents écosystèmes, l'aménagement de sentiers nature. Un des points forts de cette semaine fut la rencontre avec un bagueur qui leur a présenté son métier. Ils ont pu observer différentes espèces d'oiseaux autour du lac de Cerknica telles que des aigrettes et des busards des roseaux.

La deuxième partie du stage s'est déroulé dans le Parc National du Triglav (www.tnp.si). Ce parc tire son nom de la plus haute montagne du pays, le Triglav, situé au centre du parc. Le sommet culmine à une altitude de 2.864 mètres. Il est localisé au nord-ouest du pays, non loin des frontières autrichienne et italienne.

Lors de notre première journée sur

place, nous avons été accueillis par Andej Hari, responsable de la gestion du parc. Il nous a présenté le parc et nous a expliqué le planning de la semaine. Les élèves ont ainsi effectué l'entretien de rocailles ; ils ont travaillé sur la nomenclature des plantes alpines ; ils ont créé un labyrinthe pour une plaine de jeu sur le thème des contes et légendes ; ils ont effectué des travaux de maintenance aux alentours de la maison du parc de Bohinj mais aussi sur le site de Pokljuka.

Les élèves ont ainsi pu effectuer leur stage dans un environnement de travail très différent. Ils sont revenus avec des images plein la tête et de merveilleux souvenirs d'un pays où la nature règne partout en maître. Gageons que la voie européenne nous réserve encore de belles expériences à l'avenir !

Christopher Heenan,
Coordinateur des projets européens

Les élèves de 6^{ème} CEFA en voyage d'étude à Angers

C'est du 25 au 29 avril 2016 que les élèves de 6^{ème} CEFA (article 49) ont eu l'occasion de participer à un voyage de fin d'études en France, dans la très belle région d'Angers.

Au programme des visites : Château d'Angers, visite d'un domaine viticole, visite d'un village troglodyte, balade dans un jardin japonais, visite d'une pépinière, un peu de sport et enfin visite d'un parc entièrement dédié au végétal.

Située à seulement 690 km de Gembloux, cette région angevine offre l'avantage de présenter un large panel d'entreprises à la pointe des techniques de l'horticulture. La Loire nous garantit déjà une avance climatique non négligeable. Pour vous donner un aperçu... Après 7 heures de route nous avons visité le château d'Angers ou des ducs d'Anjou. C'est une forteresse qui abrite la célèbre Tapisserie de l'Apocalypse. Les jardins sont aussi très intéressants.

Le lendemain visite d'un domaine viticole (Domaine LA PALEINE dans la région de Saumur) avec toutes les explications sur le nouveau chai et ses



caves en tuffeau longues de 3 km. Ces vigneron travaillent en bio. Les élèves ont appris à déguster !

Un peu de culture et d'histoire avec l'observation de fermes troglodytiques et d'une chapelle souterraine du 13^{ème} siècle à Rochemenier.

Nous avons terminé la journée avec une balade dans le Parc oriental de Maulévrier : 29 hectares de paysage japonais (le plus grand jardin japo-

nais d'Europe) où l'eau est l'élément principal. Des jardins dépaysant chargés de symboles avec des cascades, des ponts, des sculptures, des végétaux (400 espèces différentes)...le tout impeccablement entretenu et taillé.

Le mercredi visite des pépinières André Brillant jeunes plants et de leur site de production. Ces multiplicateurs ont 2000 références disponibles (godets, alvéoles, pré-conteneurs, racines nues, tigelles...), puis un peu de détente en pratiquant du kayak sur le lac de Maine.

Enfin pour terminer en apothéose, une journée au parc TERRA BOTANICA, 275.000 végétaux d'exception de tous les continents réparti sur 18 hectares. Des techniques horticoles incroyables et des jardins à thèmes magnifiques.

Nous vous recommandons vivement un séjour à Angers.

Les élèves de 6^{ème} CEFA, Virgine Fostier accompagnatrice CEFA et Philippe Jacques professeur à l'ITH Gembloux.

« Il pousse plus de choses dans un jardin qu'on en a semé »

Proverbe serbo-croate



DOMAINE VITICOLE du
Chenoy

Un domaine de 10 ha produisant des vins de qualité dans une approche écologique à côté de chez vous

Rue du Chenoy, 1b - 5080 Émines
Tél : +32 (0)81/74 67 42
Gsm : +32 (0)495/54 57 44
www.domaine-du-chenoy.com

Gembloux Sambreville

Crelan
Le bon sens a trouvé sa banque

AGENCE VANDENBERGHE Avenue de la Faculté, 89 - 5030 GEMBLoux
Tél. 081/61 12 12 - Fax 081/61 30 71 - gembloux.faculte@crelan.be - FSMA 019128 A-cB

AGENCE VANDENBERGHE Place du Centenaire, 5 - 5060 Falisolle
Tél. 071 77 75 61 - Fax: 071 77 63 61 - sambreville@crelan.be - FSMA 019128 A-cB

FINANCE
Banque Crelan
Banque - Crédits
Placements

Regifo
Edition

Ce bulletin est réalisé par la sprl REGIFO Edition rue St-Roch 59 - Fosses-la-Ville

Tél.: 071 / 740 137 - Fax: 071 / 711 576
www.regifo.be • info@regifo.be

LA SIBÉRIE
Les 4 saisons près de chez vous

Nous remercions les annonceurs pour leur collaboration à la parution de ce trimestriel. Nous nous excusons auprès de ceux qui n'auraient pas été contactés. Si vous souhaitez paraître dans le prochain numéro, contactez-nous!

LA SIBÉRIE
Sommaire

Votre conseiller en communication,
Monsieur Michel COGNIAUX
GSM : 0496 / 308 363

CARPENTIER JARDINS

Rue de Boignée, 1
5140 Tongrinne

Création et entretien, plantation, taille, élagage, abattage, tonte, pavage, pose de clôture...

071/88.96.38
0496/48.39.60

carpentierjardins@hotmail.com

Regifo
Edition SPRL

- www.regifo.be -

Vous avez du punch, vous êtes motivé, positif et dynamique ...

Rejoignez-nous
Nous recherchons des délégué(e)s indépendant(e)s pour la vente d'espaces publicitaires pour supports communaux

info@regifo.be
Rue Saint-Roch, 59 - 5070 Fosses-la-Ville
Contact : 071 / 74 01 37 de 08h30 à 17h30