

Ce que vous pensez d'Evologia

À la fin de l'année dernière, le service de l'agriculture a réalisé une enquête de satisfaction externe auprès des utilisateurs. Parmi les 23 entités présentes sur le site d'Evologia 74% y ont répondues anonymement.

Les sujets traités étaient variés ; ils concernaient tant l'accueil, les collaborateurs et l'infrastructure que la restauration ou les prestations publiques. Ces cinq thèmes étaient eux-mêmes divisés en sous-chapitres afin d'obtenir des résultats précis et ciblés.

Les résultats constructifs permettront d'améliorer certains points lors de l'année à venir.

Chaque point est traité d'après l'appréciation et d'après son importance. Les notes allant de 1 à 6. Dans l'appréciation le « 1 » correspondant à une appréciation très négative de la prestation « très insatisfait » et le « 6 » étant « très satisfait ». Dans l'importance le « 1 » signifie que le critère n'est pas important « sans importance » et le « 6 » étant « très important ».

Globalement, tous les résultats sont bons car les notes d'appréciations sont toutes supérieures à 4. Les notes « d'importance » permettent de montrer les extrêmes et de connaître les critères à améliorer de ce qui est déjà « bon ».

La suite de l'article sera dédiée à une courte synthèse des résultats :

- **Accueil / Information :**

Les prestations jugées étaient les horaires, la qualité globale ainsi que la serviabilité et les compétences. Les notes accordées étaient toutes supérieures à 5 ^¼ au niveau de l'appréciation. Les utilisateurs ont décrété que le critère le moins important était celui des horaires.

- **Infrastructure / Services techniques :**

Les prestations jugées étaient la serviabilité et les compétences, la sécurité et les parkings, l'entretien des Espaces verts ainsi que celui des bâtiments. Les notes accordées se situent entre 4,90 et 5,25. Les utilisateurs accordent la note la plus basse à l'entretien des Espaces verts ; d'après eux, des jardins plus

fleuris seraient agréables et contrairement aux tas de bois qui sont trop nombreux sur le site d'Evologia.

- Restauration :

Les points traités étaient la qualité du service, le rapport qualité / prix ainsi que la variété et qualité des mets. Les notes variaient entre $4\frac{1}{2}$ et $5\frac{1}{2}$. La clientèle a fait remarquer par le biais de ces résultats que les tarifs bas de la Terrassiette étaient fortement appréciés. Cependant, d'après elle, la variété des mets n'est pas suffisante. Il est aussi suggérer d'ajouter un menu végétarien afin de s'adapter à l'évolution de la société qui vise à se rapprocher du développement durable et à changer ses habitudes alimentaires.

- Prestations publiques :

Les manifestations culturelles, les parcs animaliers, les Jardins extraordinaires et les Potagers extraordinaires ainsi que la qualité globale étaient les sujets principaux concernant les prestations publiques. Les utilisateurs du site sont très satisfaits des manifestations et des activités présentes sur le site d'Evologia ; aucune note n'est inférieure à $5\frac{1}{4}$ et le degré d'importance est lui aussi très élevé. Des commentaires encourageants montrent que les entités constatent une augmentation de visiteurs de la région et d'ailleurs.

- Collaborateur :

Amabilité, serviabilité et compétences professionnelles ont été jugées dans ce dernier point de l'enquête. Les résultats sont très positifs et permettent aussi de démontrer que les utilisateurs accordent de l'importance aux relations professionnelles (notes d'importances supérieures à $5\frac{1}{2}$).

Pour conclure, les résultats sont positifs et les remarques sont constructives. Certains points ont déjà été traités au sein de l'organisation d'Evologia et seront corrigés dans l'année en cours.

Nous tenons à remercier les entités présentes sur le site, non seulement pour leur participation à l'enquête mais pour leur implication toute au long de l'année pour promouvoir et faire vivre Evologia grâce à leur motivation et leur ambition !

Fête la Terre – édition ambitieuse et pleine de projets !

Depuis le mois de décembre déjà, « Fête la Terre » est un sujet d'actualité pour certains utilisateurs d'Evologia. Particulièrement pour Gloria Locatelli, présidente de l'édition 2017 et ingénieure forestière de l'arrondissement du Val-de-Ruz. Sous le thème « *les différentes fonctions et utilisateurs de la forêt* », Gloria a créé un groupe de travail varié et complet. Effectivement, tant des associations forestières (propriétaires, personnel forestier, Lignum,...), que des groupes d'organisation d'activités non-lucratives en forêt ou la Fondation SILVIVA participeront à l'organisation de cette édition.

Les animations à thèmes seront variées et le site d'Evologia vivra au rythme de la forêt. Cette année, le Pré-Sud, qui accueillait en 2016 des combats de lutte et de Reine, deviendra le cœur de Fête la Terre grâce à diverses activités, spectacles et buvettes qui vous accueilleront jusqu'à la fin de soirée.

Toujours dans le cadre de la thématique forêt, un concours de peinture sur planches en bois « la forêt et nous » a été lancé par Pro Evologia pour les écoles du cercle scolaire du Val-de-Ruz. Les réalisations seront exposées autour d'Evologia de début juillet à fin août.

Plus d'infos sur le site internet de Pro Evologia.

Informations à suivre lors de la prochaine Newsletter...



Yann Künzi – l'épicurien vaudruzien

Depuis le 6 février 2017, Neuchâtel Vins et Terroir a accueilli son nouveau directeur ; remplaçant de Violaine Blétry de-Montmollin depuis son élection au Conseil Communal, Yann Künzi prend les rênes de l'institution avec beaucoup d'ambitions et de projets.

D'origine vaudruzienne, petit-fils de vigneron et amoureux de la nature, Yann Künzi est certain d'être à sa place chez Neuchâtel Vins et Terroir et il nous le prouve au travers de son parcours. Effectivement, il est un réel touche à touche tout dans le domaine viticole ; ses connaissances et son réseau dans ce monde ont été acquis lors de ses diverses expériences tant dans le négoce, en tant qu'aide-caviste ou à la tête de la direction des caves du Château d'Auvernier.

Neuchâtelois dans l'âme, Yann Künzi ne compte seulement promouvoir les produits locaux en dehors des frontières régionales mais il tient particulièrement à réinstaurer le terroir dans les foyers du canton. D'après lui, manger local a une forte influence positive sur l'économie et la santé par le biais de la sauvegarde de places de travail ainsi que celle du savoir-faire, l'entretien du paysage ou encore la lutte contre la malbouffe et les produits industriels.

Par le biais de cette newsletter, Evologia lui souhaite la bienvenue et le remercie d'avance pour son implication et sa motivation.



NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR



PRO EVOLOGIA

a le plaisir de vous convier à son repas de soutien

PRIMESOIRÉE 2017

VENDREDI 17 MARS 2017

RESTAURANT LA TERRASSIETTE - CERNIER



19h Apéritif à la Terrassiette

Monsieur P.-A. Monard, spécialiste neuchâtelois de la race d'Hérens, évoquera les combats de reines de l'année dernière à Fête la Terre et son expérience extraordinaire avec ces vaches très attachantes.

19h30 Fondue du Val d'Anniviers

Viande de la race du Val d'Hérens
dans son bouillon et ses garnitures

Fromages de la région

Parfait glacé aux abricots

Café

CHF **70.00** par personne

INSCRIPTION

(avant le 8 mars)

evologia@ne.ch
ou 032 889 36 00

PAIEMENT

CCP 17-280220-1

(Mentionner Primesoirée)
ou paiement à l'entrée

Vins non compris

Le vin servi lors du repas sera commenté par un vigneron, Monsieur J.-R. Félix de la Cave du Cep de Cortailod.

Où se cachent nos abeilles en hiver ?

Que se passe-t-il dans les ruches, alors que neige et froid semble avoir endormi toute vie?

Les abeilles n'hibernent pas, elles hivernent... Elles ne craignent pas les grands froids. Dans une colonie en bonne condition, les abeilles confrontées aux basses températures se collent les unes aux autres, entre les rayons de cire, en grappe serrée. Au milieu du groupe se tient la reine, et, pour assurer une température de plus de 20 degrés, les ouvrières font du fitness! En actionnant les muscles de leurs ailes, elles produisent de la chaleur, mais pour faire cela, elles doivent manger, manger le bon miel mis en réserve pendant la belle saison, ou... le sirop de sucre que l'apicultrice(teur) sympa leur a donné pour compléter.

Mais à force de manger, l'intestin commence de se tendre...heureusement, qu'elles disposent d'une ampoule rectale alimentée par des sécrétions qui inhibent la prolifération des bactéries. Elles peuvent ainsi serrer les fesses pendant plusieurs semaines... Mais dès qu'arrivent quelques jours plus doux, comme ce fut le cas fin janvier, elles sortent en grand nombre et volent tout près du rucher pour lâcher les excréments stockés. Elles crépissent la neige alentour de petites taches brun-jaune...gare à celui qui aurait la mauvaise idée de profite du soleil pour suspendre de la lessive près du rucher!!!

Fin janvier, février, les reines recommencent déjà de pondre...un ptit peu...puis un peu plus. Elles sont stimulées par l'augmentation de la longueur du jour, par les températures plus douces... Cela ira en augmentant jusqu'aux premières floraisons.

Voilà ce qui se passe, lorsque les colonies sont en bonne forme...

2016 a été assez morose, les conditions météo capricieuses et les floraisons n'ont permis qu'une récoltes printanière assez modeste. Vent et canicules n'ont pas permis le développement des pucerons, manne des abeilles, leur permettant notamment d'élaborer l'excellent miel de forêt.

A la fin de l'été, les populations du parasite varroa ont explosé et malgré les traitements (acide formique et acide oxalique) certaines colonies en début d'automne, se sont décimées et ont péri.



Après le traitement, varroas femelles mortes sur le tiroir de diagnostics.

Cette peste de varroa, en plus de pratiquer un trou de succion dans le corps des abeilles pour leur ponctionner de l'hémolymphe, transmet des virus qui font naître les abeilles avec des ailes atrophiées. Un autre virus leur fait perdre le sens de l'orientation, et les ruches se vident assez rapidement. Il ne reste alors que quelques dizaines d'abeilles mortes entourant la reine dans une scène digne de Pompéi.



Quelques ouvrières, sont mortes avec la reine, sur des alvéoles pleines de provision. En dessous, le couvain (élevage de jeunes abeilles) est mort de froid.

Cet hiver, dans nos régions, de nombreuses colonies sont ainsi mortes, et certains ruchers ont tout perdu... Outre le fait que cela est démotivant et que repeupler un rucher est coûteux si l'on doit racheter des abeilles (Fr. 250.- à 300.- la colonie), cela occasionne un travail important de grattage et lessivage des ruches pour les désinfecter. Les cadres sont ensuite détruits ou fondus.

Etrange, une colonie morte au rucher a été analysée par le dépistage par lavage (les abeilles mortes sont lavées à l'eau et au détergent, puis l'eau est filtrée afin de compter les varroas qui se sont détachés) et ce processus n'a révélé aucun varroa...de quoi est-elle morte???

Mais... nous gardons le moral, nous allons recréer de nouvelles colonies en en divisant d'autres...

Et... la formation des nouveaux apiculteurs a recommencé, pour assurer la continuité de cette belle activité en assurant la relève.

Cette année plus de 30 personnes suivent le cours de deuxième année en partie à Espace Abeilles.

Il reste encore quelques places pour arriver au 40 disponibles pour le cours de 1^{ère} année qui débutera le 18 février.

Pour l'équipe d'Espace Abeilles, Gilbert Dey

Quelques questions à Valentin Reymond, directeur artistique des Jardins Musicaux



Les Jardins Musicaux – musiques et fêtes à Evologia

Quelques questions à Valentin Reymond, directeur artistique des Jardins Musicaux.

Britten est un compositeur très souvent joué aux Jardins Musicaux, pourquoi ?

Les chemins empruntés par l'Opéra Décentralisé, les Jardins Musicaux, *Bal(l)ades* et la Grange aux Concerts ont tous trouvé une source d'inspiration (pourtant jamais vraiment thématifiée) dans les travaux de Benjamin Britten. En particulier la période du sortir de la seconde guerre mondiale lorsqu'il crée l'English Opera Group, le Festival d'Aldeborough, les concerts décentralisés et qu'il investit et reconstruit, dans son village natal le Snape Malting, une ancienne malterie du 19^e siècle.

Le Festival d'Aldeborough est devenu, au cours du temps, le creuset de la création contemporaine et un rendez-vous musical fréquenté par les plus grands artistes. Avec, bien sûr, un programme de base constitué d'opéra, mais qui s'est rapidement élargi pour inclure des lectures de poésie, de la littérature, du théâtre, des conférences et des expositions d'art.

En quoi ce contexte de sortie de guerre a-t-il influencé le compositeur ?

Pour des raisons principalement économiques, Britten inventa le concept de l' « opéra de chambre » conçu pour un petit nombre de chanteurs et un effectif orchestral réduit. Les trois œuvres qu'il a écrites dans ce cadre contraignant (*Le Viol de Lucrece*, *Albert Herring* et *The Turn of the screw*) furent des réussites exceptionnelles. Il est l'un des meilleurs dramaturges musicaux du 20^e siècle. Ces œuvres furent créées par l'English Opera Group et tournèrent dans le monde entier. D'autres compositions lyriques à effectifs réduits suivirent, en particulier les *Paraboles d'église*.

Mais où se trouve le rapport avec les Jardins Musicaux ?

Les deux premiers projets que l'Opéra Décentralisé Neuchâtel a réalisés dans les années 80, après la mort de Britten, furent ses deux premiers opéras de chambre *Le Viol de Lucrece* et la comédie *Albert Herring*. Nous les avons montés à Neuchâtel où il n'y n'avait encore jamais eu d'opéras, dans l'ancien théâtre, et en avons fait une tournée, avec plus de 60 représentations.



Britten *Le Viol de Lucrece* - Opéra Décentralisé Neuchâtel

Construire un festival dédié à la modernité, à la création, au texte autant qu'à la musique, dans une grange vétuste, à Cernier, ce fut aussi, d'une certaine manière, se confronter à l'exemple héroïque des débuts d'Aldeborough.

En plus d'un lieu emblématique, il y a aussi les œuvres...

Britten, comme compositeur, a aussi trouvé une place importante dans notre programmation avec la *Sérénade*, les *Variations sur un thème de Purcell*, l'*Hymne à Sainte Cécile*, le *Nocturne*, les *Illuminations*, la *Simple Symphony*, *Russian funeral*, la *Missa brevis*, le *Prélude et fugue pour 18 instruments*).

Et nous avons réalisé plusieurs œuvres qui furent à l'époque des commandes du Festival d'Aldeborough : par exemple *El Cimarrón* de Henze (un récit sur l'esclavage à Cuba) et *L'Ours* de Walton (d'après Tchékhov).

En quelque sorte, Britten est le père tutélaire des Jardins Musicaux ?

Absolument. Par exemple, le projet Bal(l)ades (la conjugaison entre découvertes patrimoniales et musicales que nous réalisons dans le Parc Chasseral depuis plusieurs années) a des parentés avec les concerts que donnait Britten dans les villages de son Suffolk natal ; de même que les installations en plein air (*Mille mètres sur terre* de Rudy Decelière en 2009 et les *Epouvantails* de Martial Leiter en 2004-2005).

Et la Grange aux Concerts, aujourd'hui rénovée, est devenue emblématique, comme l'a été le Snape Malting. Cette idée de Britten comme père tutélaire me plaît bien.

Informations de Laines d'ici



Laines d'ici développe de nouveaux produits avec la laine de la région !

Venez découvrir dans notre Centre des bonnets, des tours de cou et des mitaines tricotés à la main.

Vous trouverez aussi nos placets en feutre développés pour vous accompagner lors de vos balades, concerts, festivals, ... !

N'hésitez pas à venir nous rendre visite !

Laines d'ici – Centre Régional de la Laine

Heures d'ouverture :

Mercredi après-midi de 14h à 17h et vendredi de 10h à 17h

Tous les 1^{ers} samedis du mois de 10h à 17h avec démonstration de cardage et Café-Tricot de 14h à 17h

Tous les samedis de 10h à 17h durant les mois de juin, juillet et août.

La Colline aux lapins – Refuge didactique

Après avoir passé tout l'été et l'hiver à la Colline aux lapins, nos amis « feu-havane » vont enfin rejoindre leurs foyers définitifs.

On ne les verra donc plus à la Cité des lapins ou dans la volière.

Mais d'autres lapins à la recherche d'une nouvelle famille prendront bien sûr leur place !

Bonne route les lapins !

Merci de nous avoir apporté de la joie et du bonheur tout au long de ces mois !





La Colline aux lapins est toujours à la recherche de bénévoles. Si vous avez quelques heures de libre pendant la semaine ou le week end et que vous voulez interagir avec des lapins, n'hésitez pas à nous contacter au 076 496 03 42 ou par e-mail : benevoles@lacollineauxlapins.info

Prochains évènements de la Colline aux lapins :

- 8 mars, à la Pomologie (Cernier), conférence sur les lapins pour le Club des aînés
- 11 mars, Les Reussilles (BE), cours de formation sur les lapins pour propriétaires et professionnels animaliers.
- Du 5 au 15 avril, dans les centres commerciaux Coop Maladière (Neuchâtel) et Entilles (La-Chaux-de-fonds), campagne d'information tout publique pour prévenir des acquisitions irréfléchies de lapins avant Pâques. Les animaux seront présents.

Elena Grisafi Favre

www.lacollineauxlapins.info

