

## Evologia

### Neuch-Holidays

Cet automne, Evologia participe à la campagne promotionnelle « Fais pas ta valise et passe ton automne dans le canton de Neuchâtel ».

À cette occasion, l'Association du jeu de quilles neuchâtelois vous accueille dans ses locaux à Evologia pour vous expliquer toutes les subtilités et participer à une initiation au jeu de quilles.

Pour plus d'informations :  
Secrétariat Evologia  
Tél. : 032 889 36 00  
Pendant les heures de bureau.



# Evologia

La « chasse aux d rôles d oiseaux » organisée par le secrétariat d'Evologia et les espaces verts, s'est terminée vendredi 16 octobre.

Ce n'est pas moins de 650 chasseur-euse-s venus de Suisse, de France et de Belgique qui ont participé à cette aventure.

**CHASSE AUX D'RÔLES D'OISEAUX**

**BIENVENUE À EVOLGIA**  
Du 13 juillet au 6 septembre 2020  
POUR DÉCOUVRIR LE TRÉSOR

TU DEVRAS FAIRE PLUS QUE DÉCROCHER LA LUNE

**TU DEVRAS FRANCHIR 9 ÉTAPES  
LE NOM D'UN OISEAU ET UNE COULEUR  
TE RAPPROCHERONT DU TRÉSOR.**

**À LA FIN DE CHACUNE D'ELLES**  
Renseignements  
En semaine au point information  
Le weekend au restaurant 65 degrés



## Le Parc de paillotes

---

Le Parc des paillotes, toujours très apprécié des familles, a accueilli bon nombre de visiteurs cette saison. Le temps est venu pour les pensionnaires du Parc de retrouver leur maison respective.

Un grand MERCI aux bénévoles pour leur collaboration.



# Evologia

---

## Une coopérative pour consommer local

Après trois ans de travail, une plateforme de distribution de produits régionaux pour le canton de Neuchâtel et les zones limitrophes devrait bientôt voir le jour.

En vue de sa création, une coopérative a été constituée à la fin du mois de septembre au Mycorama, sur le site d'Evologia à Cernier, en présence d'une trentaine d'agriculteurs, commerçants et autres restaurateurs.



Pour avoir accès à cette grande « épicerie en ligne », il faudra encore faire preuve de patience, car la plateforme ne sera pas prête avant 2021.

Dans l'immédiat, le but sera d'approvisionner les petits commerces et les restaurateurs de la région. À plus long terme, Monsieur et Madame tout-le-monde pourront peut-être aussi en profiter.

Un lieu de stockage sera à disposition près des locaux de l'Association Laines d'ici, à Evologia. Si la plateforme séduit, un autre local est prévu non loin, à la Vacherie, pour accueillir un atelier de transformation et un espace d'accueil.



# Atelier OAI

L'équipe de l'atelier OAI avec le soutien de l'Association Pro Evologia a pu effectuer des travaux de réaménagement et créer une nouvelle place de pique-nique au sentier pieds nus.



## Espace Abeilles

---

Nombreux ont été les visiteurs à Espace Abeilles. Pour une partie d'entre eux, ce fut une découverte. Le tourisme a ratissé moins large cette année et les personnes intéressées provenaient souvent de la région.

Si les visites guidées ou animations ont été moins fréquentes que l'an dernier, nous avons tout de même eu le plaisir d'accueillir quelques groupes.



Anouk a passé un après-midi à Espace Abeilles avec neuf de ses copines et copains pour y fêter son anniversaire...



Magnifique gâteau préparé par sa maman.

## Espace Abeilles

---

Septembre, c'est aussi le moment où nous essayons de débarrasser les abeilles de leurs varroas. Ce parasite provenant d'Extrême-Orient a conquis pratiquement le monde entier grâce à la mobilité humaine.

Installé dans nos régions depuis une trentaine d'années, il affaiblit les abeilles qui se développent dans les alvéoles en suçant leur hémolymphe (sang des insectes) et la matière grasse de leur corps. De plus, il transmet des virus dont certains déforment les insectes en les rendant non viables.



À gauche une abeille de taille normale, les autres sont atrophiées par le virus transmis par le varroa.



Les varroas sont sensibles aux acides, les abeilles un peu moins...

À la fin de l'été nous utilisons l'acide formique qui est admis en apiculture biologique. Administré par des diffuseurs d'où les vapeurs descendent dans la ruche il atteint les acariens qui tombent par centaines...par milliers. Malheureusement, la reine en fait parfois également les frais, rendant la colonie orpheline.

## Espace Abeilles

---

Mais plus réjouissant, septembre a aussi été le mois des dernières récoltes. De l'abeille à la bouche, le miel en rayon est depuis la nuit des temps un moyen très naturel de consommer ce nectar. Il peut être mangé à la petite cuillère, mastiqué, en recrachant une petite chique de cire. Mais pour en profiter pleinement, il peut aussi être étalé directement sur du pain beurré en avalant également la cire. Cela donne à la tartine un goût incomparable.



Nous le conditionnons en petites portions.  
Il provient de rayons entièrement construits naturellement par les abeilles....



**Bon appétit....**

Espace Abeilles fermera ses portes aux visiteurs le 18 octobre.  
Mais nous sommes très souvent sur place et sur un simple coup de fil nous pouvons vous accueillir.  
C'est promis, nous ne vous laisserons pas en manque de douceur !

# Poésie en arrosoir

---

## Retour en images sur l'édition 2020 !

Proposer contre virus et marées une édition spéciale du festival Poésie en arrosoir au mois de septembre s'est avéré un pari réussi. Le plaisir de vivre à nouveau un événement culturel en live, même masqué, était palpable, chez les spectateurs, comme chez les artistes.

Accueillis à Evologia, dans le cadre inspiré et fleuri de la scénographie de Roger Hofstetter, nourris magnifiquement par les chefs de la Terrassiette, Michaël Martin et Loïc Gabus et leur équipe, le public a vécu une véritable parenthèse poétique dans cette période particulière.



*Photos Olivier Borgognon*

## Poésie en arrosoir

---

L'équipe du festival en profite pour remercier infiniment les nombreux services d'Evologia qui se sont montrés d'une grande aide et ont permis à ce projet d'exister dans des conditions malgré tout difficiles : merci tout spécialement à l'équipe de Roger Hofstetter pour le montage des palettes « Poésie », à Patrick Zbinden et son équipe pour les chaises et autres infrastructures, à Claude Lienher et à la menuiserie pour les panneaux en bois, à Alexandra Cortat et Garance La Fata pour la billetterie, à Sylvie Monnet et au secrétariat pour le soutien en communication, à Régis Montavon et ses collègues pour le prêt des poubelles et distributeurs de gel, sans oublier Pierre-Ivan Guyot et Jean-Luc Seiler pour la coordination et l'enthousiasme à nous accueillir, bref, à tous ceux qui de près ou de loin nous ont donné un précieux coup de main !

Le festival Poésie en arrosoir se réjouit de vous retrouver l'été prochain pour une nouvelle édition du 2 au 11 juillet 2021 !



# Les Jardins Musicaux

---

## COMMENT LES JARDINS MUSICAUX TRAVERSENT-ILS LA PANDÉMIE ?

### NATURE, CULTURE ET PATRIMOINE, UNE PME AU CŒUR DE VAL-DE-RUZ

Par ces temps de pandémie, il est important de rappeler que le Festival *Les Jardins Musicaux*, est une entreprise au cœur de Val-de-Ruz, avec ses relations aux artisans, prestataires de service, transporteurs, graphistes, techniciens, scénographes, metteurs en scène, restaurateurs, spécialistes du spectacle et de nombreux collaborateurs. Tous au service d'un projet rassembleur « nature-culture ». On pourrait même l'appeler « culture/culture ». Car plus encore aujourd'hui qu'hier, la *culture agricole* et la *culture art* sont au centre de nos vies et porteuses de similitudes dans leur engagement, à la fois pour protéger et cultiver la tradition et s'engager dans une modernité éclairée forgeant le futur. Elles impliquent le soin de la terre, de l'être, de la vie humaine et animale, mais aussi concrètement une capacité d'ouverture, d'investissement, de visibilité et d'échanges.

### EN CHIFFRES – EN BREF

- 23 éditions
- 15 jours de Festival
- 250 artistes chaque année
- 1'500'000.- CHF de budget annuel
- 80 salariés en CDD
- 10 salariés en CDI
- Collaboration avec les Parcs Chasseral et du Doubs
- Tournées en Suisse romande
- Et surtout... 15'000 festivaliers !



*Papito*, création, Erika Stucky – Knut Jensen – Andreas Scholl – FM Einheit – Orchestre baroque La Cetra © Giona Mottura 2017

# Les Jardins Musicaux

---

## BONNE NOUVELLE POUR LA GRANGE AUX CONCERTS

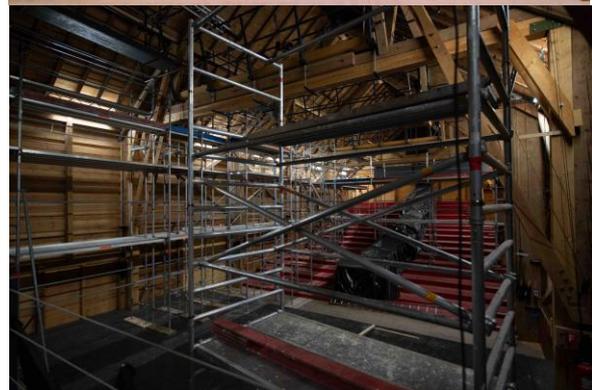
Une nouvelle mue de la *Grange aux Concerts* commencera le 17 janvier prochain. Les galeries et la machinerie technique seront entièrement revues, grâce à un partenariat réunissant, avec le soutien de La Loterie romande, les Ami-e-s des Jardins Musicaux, l'Opéra Décentralisé Neuchâtel et Evologia.

Dès le mois de mai 2021, les nombreux utilisateurs de la *Grange aux Concerts* bénéficieront d'améliorations considérables dans le travail en hauteur, grâce à des galeries sécurisées, ainsi que d'un gril technique motorisé.

### IL ÉTAIT UNE FOIS UNE GRANGE...

Au fil de son histoire, la *Grange aux Concerts* a été l'objet de plusieurs transformations. Vidée de ses silos à grains en 2001, elle est devenue un théâtre d'été. Jusqu'en 2015, elle a abrité des activités liées au Site de Cernier et au Festival *Les Jardins Musicaux* dont l'association de soutien a acquis l'ensemble des équipements.

En 2016, une nouvelle étape a réuni les mêmes partenaires et la commune de Val-de-Ruz pour aboutir à la *Grange aux Concerts* que l'on connaît aujourd'hui, isolée, chauffée, munie de sanitaires et utilisable toute l'année par de nombreux utilisateurs d'ici et d'ailleurs.



Transformations de la *Grange aux Concerts* © P-W Henry 2001 et 2016

### ET 2021 ?

**La 24<sup>e</sup> édition des Jardins Musicaux aura lieu du 15 au 29 août. Réjouissons-nous !**



*Suite de Roméo et Juliette*, PROKOFIEV, Orchestre des Jardins Musicaux, direction : Valentin Reymond © Giona Mottura 2019

# Neuchâtel Vins et Terroir

---

## Informations diverses – manifestations 2020

*Annulation 2020*



# Marché au Mycorama

RENDEZ-VOUS LES 6 ET 7 NOVEMBRE 2021

Produits du terroir

au Mycorama de Cernier

regio-garantie

*Annulation 2020*



# Dégustation Pinot Noir

RENDEZ-VOUS LE 17 NOVEMBRE 2021

Neuchâtel Pinot Noir

### 23<sup>ème</sup> édition du concours Mondial des Pinots : Un Grand Or pour les Caves du Prieuré de Cormondèche

Ce n'est plus une surprise, la place des vins neuchâtelois dans le concert des vins au niveau international se confirme. Lors de la remise des prix du Mondial des Pinots à Sierre, les vins neuchâtelois ont une nouvelle fois marqués de leur empreinte.

Le concours organisé par l'association VINEA en collaboration avec l'union Suisse des Œnologues réaffirme sa dimension internationale avec 1'132 vins issus de 21 pays différents. Le palmarès 2020, dévoilé le 11 septembre suite aux dégustations qui se sont déroulées du 4 au 6 septembre à Sierre, met à nouveau en évidence la qualité des vins neuchâtelois qui obtiennent **1 médaille Grand Or, 8 médailles d'Or et 23 médailles d'Argent** contre 4 médailles d'Or et 16 médailles d'Argent l'année dernière.

# Neuchâtel Vins et Terroir

---

## Les 8 médailles d'Or :

### **Bouvet-Jabloir Vins, Auvernier**

Pinot Noir Signature 2018

Pinot Noir Légende 2018

### **Cave des Lauriers - Jungo et**

**Fellmann, Cressier**

Œil de Perdrix 2019

### **Caves de Chambleau, Colombier**

Œil de Perdrix 2019

Pur Sang 2017

### **Domaine des Landions, Cortaillod**

Les Cailloutis 2018

Les Landions 2018

### **Vins Keller, Vaumarcus**

Klin d'Oeil 2019

## Les 23 médailles d'Argent :

### **Bouvet-Jabloir Vins, Auvernier**

Pinot Noir Légende  
2019

Œil de Perdrix Légende  
2019

### **Cave des Lauriers - Jungo et Fellmann, Cressier**

Pinot Noir les Cloux  
barrique 2018,  
Pinot Gris 2019

### **Cave du Cep, Cortaillod**

Pinot Noir 2019

Pinot Noir barrique  
2018

### **Caves de Chambleau, Colombier**

Œil de Perdrix 2019

Pinot Gris 2019

Pinot Noir 2018

### **Caves de la Ville de Neuchâtel, Neuchâtel**

Œil de Perdrix 2019

### **Caves du Château d'Auvernier, Auvernier**

Œil de Perdrix 2019,  
Pinot Noir "Cuvée  
Carlos Grosjean" 2017

### **Domaine de Montmollin, Auvernier**

Pinot Gris 2019

Œil de Perdrix 2019

### **Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier**

Œil de Perdrix 2019

### **Les Caves de la Béroche, Domaine**

**des Coccinelles,  
Saint-Aubin-Sauges**

Cuvée Gloria 2018

Pinot Gris 2019

### **Les Caves du Prieuré de Cormondrèche**

Œil de Perdrix 2019

### **Nicolet Vins -**

**Domaine des Balises,  
Bevaix**

Pinot Noir Excellence  
2018

### **Sandoz & Cie Vins, Neuchâtel**

Œil de Perdrix 2019

### **Vaudijon, Colombier**

Racine 2017

### **Vins Keller, Vaumarcus**

Œil de Perdrix 2019

Pinot Gris 2018

# Evologia

---

## Une bien belle histoire

Mme Sylvie Monnet, en reconversion professionnelle suite à un accident de travail, a commencé un apprentissage d'employée de commerce depuis une année à Evologia. Maman de trois enfants, elle est devenue grand-maman tout récemment.

Un succès sur toute la ligne puisque cet apprentissage se passe magnifiquement, avec des résultats scolaires excellents et une intégration parfaite dans l'équipe.

Bravo donc à Sylvie et bienvenue à la petite Elina !

