

Evologia

Evologia hiberne, Pro Evologia bouillonne

Avec les premiers frimas de l'automne, le site d'Evologia se prépare à hiberner. Le Petit Parc des Paillotes, le rucher d'Espace Abeilles, la Cité des lapins et les jardins se calment, du moins en apparence. L'Association Pro Evologia, en revanche, bouillonne d'idées pour 2021.

Au terme d'une saison estivale marquée par la crise sanitaire, nous tenons à remercier les très nombreux visiteurs venus profiter d'un moment de nature à Cernier.



Les services d'Evologia ont largement contribué à maintenir la vie dans les jardins, notamment en organisant une chasse au trésor qui a emmené le public jusque dans les moindres recoins du site.

Les animaux du Petit Parc ont montré leurs atouts et leurs particularités. Le sentier pieds nus du nord du Mycorama a proposé son cortège de sensations. Les œuvres du Street Art Garden Festival ont égayé l'esplanade. Les plantations du jardin de la Permaculture ont proposé un discours interactif entre l'humain et la nature.

Au terme de cette saison particulière, Pro Evologia entend encore favoriser l'intérêt du public à visiter le site d'Evologia et profiter de ses multiples animations. L'association met sur pied un concept didactique de visites et de découvertes pour 2021. À son habitude, elle travaille en étroite collaboration avec ses partenaires, représentants de l'État et associations amies.

Association Pro Evologia

Espace Abeilles

En octobre, malgré une météo souvent maussade, Espace Abeilles a eu le plaisir d'accueillir de nombreux visiteurs. La présence de groupes n'étant pas de mise, ce sont surtout des promeneurs individuels et des familles qui sont venus s'imprégner du monde des abeilles.

La saison s'est terminée en queue de poisson : pas d'animation spéciale ni de repas pour remercier les bénévoles, même les spaghettis les plus longs ne permettant pas de respecter la distance de sécurité.

Travaux au rucher :

Pendant l'hiver, les ruches vitrées de l'expo ne peuvent rester à Espace Abeilles, car le soleil au travers des grands vitrages élève trop la température intérieure. Cela crée un décalage avec les conditions extérieures et les abeilles risquent alors de sortir vers un froid mortel.

Les entrées de vol sont adaptées pour correspondre à celles d'un autre rucher où elles passeront nous l'espérons un bon hiver.



Mycorama

Centre de tri de dépistage du Covid-19

Depuis le 2 novembre, le Mycorama est devenu le cinquième centre de tri de dépistage du Covid-19 dans le canton de Neuchâtel.

Le site est ouvert de 7h45 à 19h45 tous les jours, avec quatre collaborateurs en permanence sur place selon ces horaires.

Depuis l'ouverture du site de Mycorama le 2 novembre, il y a eu 2568 personnes dépistées. Le nombre de patients par jour est aujourd'hui assez stable et tourne autour d'une centaine, ce qui représente la moitié de la capacité activée au plus fort de la 2^{ème} vague.

Les personnes qui viennent se faire dépister sont des personnes qui ne font pas partie de la catégorie « vulnérable » de la population, c'est-à-dire les personnes en bonne santé globale, âgées de moins de 65 ans.

L'accès au Mycorama est balisé afin que les utilisateurs du site ne rencontrent pas les personnes venant effectuer un test.

La prise de rendez-vous peut se faire via le site Internet de Nomad (www.nomad.ch).

La collaboration avec Evologia est très agréable !



Neuchâtel Vins et Terroir

Grand Prix du Vin Suisse : les deux vins neuchâtelois nominés sur le podium

En raison du COVID, le traditionnel souper de gala de remise des prix n'a pas eu lieu. C'est donc derrière un écran que les neuchâtelois ont découvert les résultats finaux du concours national de vin. Pour cette 14^{ème} édition, 3'071 vins issus de toutes les régions viticoles suisses ont été inscrits. Les six meilleurs vins nominés dans les 13 catégories étaient en lice pour remporter l'un des 39 trophées (les trois premiers de chaque catégorie). Les Landions 2018 du Domaine des Landions se hisse sur la première marche du podium dans la catégorie Pinot Noir alors que la cuvée Louis Edouard Mauler 2014 prend la deuxième place de la catégorie vins mousseux

Les champions du vin suisse sont connus ! Le suspense a pris fin lors d'un live sur les réseaux sociaux. Ce live constituait l'apothéose du Grand Prix du Vin Suisse, le plus important concours national, avec plus de 3'000 vins, organisé conjointement par l'Association VINEA et la revue Vinum. Un jury international a dégusté les vins nominés et procédé au classement des 3 meilleurs vins de chaque catégorie pour récompenser l'excellence des vins suisses.

Cette année c'est l'innovation ainsi que la tradition qui ont été nominées au Grand Prix du Vin Suisse. Tout d'abord, c'est avec Les Landions 2018 que le Domaine des Landions à Colombier a pris la tête du podium de la catégorie Pinot Noir. Quant à la Maison Mauler de Môtiers, elle a pu compter sur sa cuvée Louis Edouard Mauler 2014 pour remporter la seconde place dans la catégorie Vins Mousseux. D'autre part, une foison de médailles vient récompenser d'autres domaines prestigieux. De manière générale, c'est un superbe résultat d'ensemble pour les vins neuchâtelois.

Le titre de la meilleure cave Suisse de l'année revient à La Cave St-Pierre de Chamoson.

Résultats

Catégorie Pinot Noir, 1er rang suisse :

Les Landions 2018, AOC Neuchâtel, Domaine des Landions – 2013 Colombier (NE)

Catégorie vins mousseux, 2ème rang suisse :

Louis Edouard Mauler 2014, AOC Neuchâtel, Mauler et Cie SA – 2112 Môtiers (NE)



Parc Chasseral

Des cadeaux du terroir *online* pour les Fêtes

Réelle richesse de notre région, les produits du terroir constituent d'originales idées de cadeaux de Noël, qui soutiennent l'économie locale et conviennent à tous les goûts. Le Parc Chasseral propose deux Cornets Terroir ainsi que des bons « Terroir du Chasseral » à faire valoir chez de nombreux prestataires de la région. Ces cadeaux du terroir, à commander en ligne – pratique en cette période semi-confinement -, peuvent être livrés directement chez les destinataires.

Cadeaux d'entreprise pour les collaborateurs ou présents pour ses proches à l'occasion des Fêtes de fin d'année : les cadeaux du terroir proposés par le Parc Chasseral soutiennent l'économie locale et font plaisir à tous les coups.

Des bons pour découvrir le terroir du Chasseral

Les bons « Terroir du Chasseral », d'un montant de CHF 20.-, 30.- ou 50.-, sont à faire valoir directement chez les producteurs ou dans les points de vente de produits régionaux, ainsi que dans les 14 métairies offrant de savoureuses « Assiettes Chasseral ». Ils peuvent être eux aussi commandés très simplement à la même adresse, sur www.parcchasseral.ch/gastronomie.



Infos & contacts : Melissa Anderson (Communication et terroir)

melissa.anderson@parcchasseral.ch

+41 (0)32 942 39 57 / +41 (0)76 595 79 74