

MAI 2022

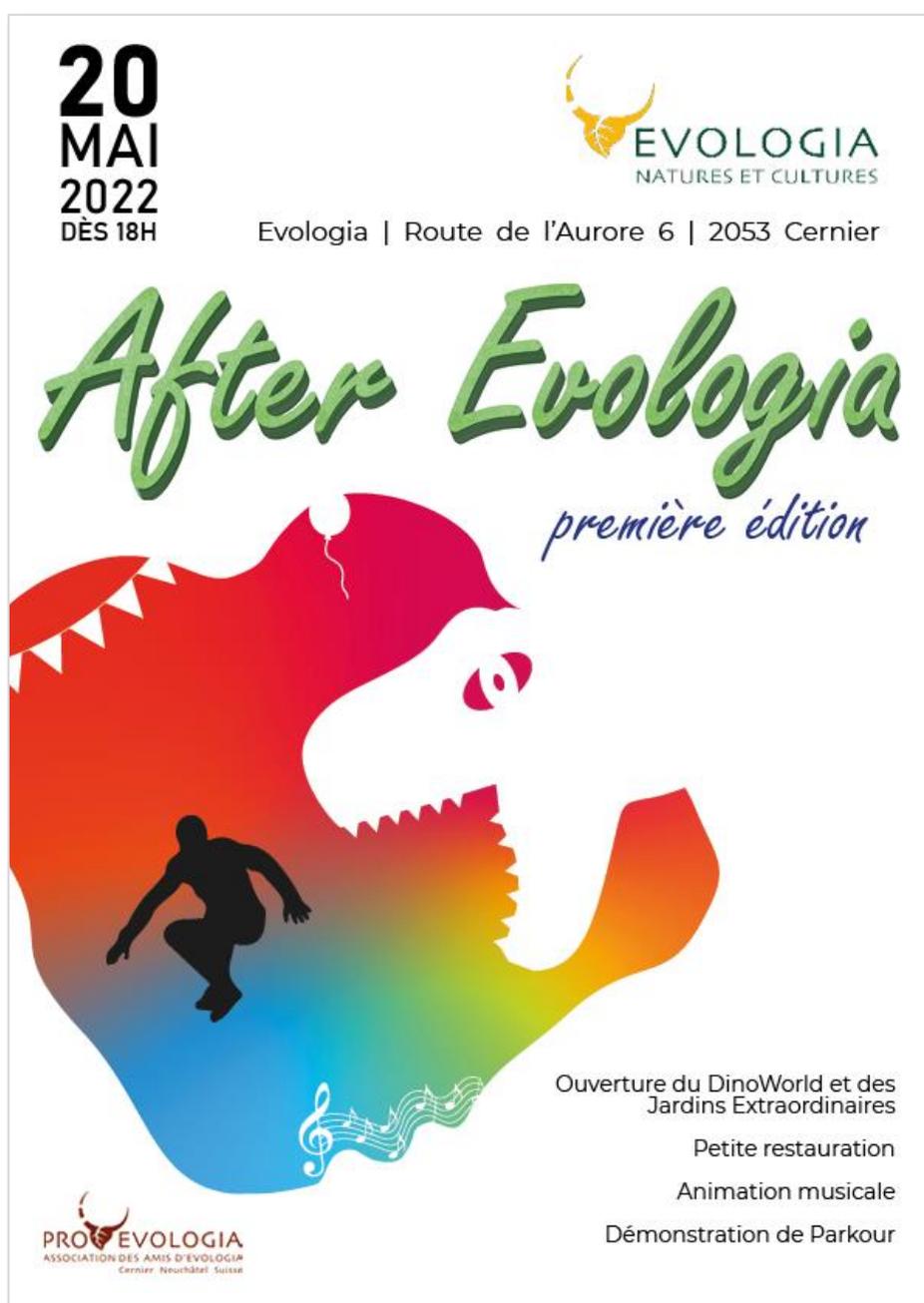
Numéro 74

 ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

Evologia news

Evologia

Première édition de l'After Evologia



**20
MAI
2022
DÈS 18H**

 **EVOLÓGIA**
NATURES ET CULTURES

Evologia | Route de l'Aurore 6 | 2053 Cernier

After Evologia

première édition

Ouverture du DinoWorld et des
Jardins Extraordinaires

Petite restauration

Animation musicale

Démonstration de Parkour

 **PRO EVOLÓGIA**
ASSOCIATION DES AMIS D'EVOLÓGIA
Cernier - Neuchâtel - Suisse

Exposition DinoWorld



LE PARC PRÉFÉRÉ DES FAMILLES

DINOWORLD

**DU 21 MAI
AU 28 AOÛT**
OUVERT TOUS LES JOURS DE
10h À 19h

**CERNIER
EVOLOGIA**
Passage des Cèpes 5
2053 Cernier NE

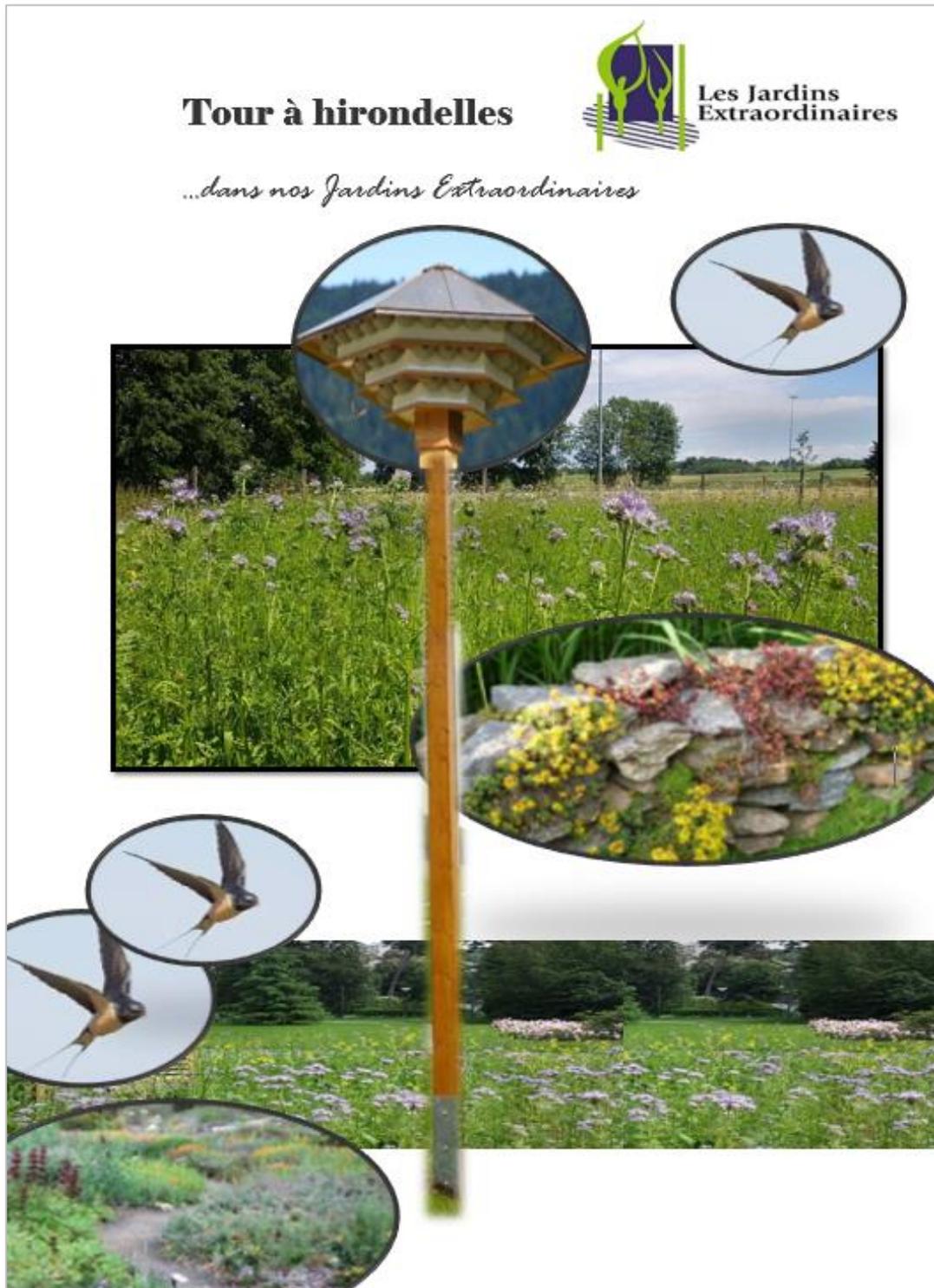
INTÉRIEUR + EXTÉRIEUR

EXPO-ÉVÉNEMENT
WWW.DINOWORLD-EXPO.CH
INFORMATION: 078 974 40 37

 **EVOLOGIA**
NATURES ET CULTURES

Une tour à hirondelles à Evologia

Une tour à hirondelles va faire son apparition à Evologia ! Ce projet dirigé par Pro Evologia a permis une collaboration entre les différents ateliers présents sur le site afin de la réaliser.





Tour à
hirondelles ...dans nos Jardins
Extraordinaires

Les lignes directrices

Création d'une tour à hirondelles

Conception d'un jardin pour les insectes et leur flore

Création d'intimité pour que le jardin puisse
développer sa biodiversité

Création d'un jardin didactique et de promenade pour
les curieux de l'extérieur à l'intérieur



Changement à la cuisine de La Terrassiette

Après plus de 20 ans passé derrière les fourneaux de la cuisine d'Evologia, devenu La Terrassiette, restaurant d'application, Claude-Alain Jacot partira officiellement en retraite le 30 juin prochain, mais reprise de vacances oblige, il a remis son tablier à son successeur le 26 avril dernier déjà.

Pour lui succéder, nous avons engagé Bruno Colombo, titulaire d'un CFC de cuisinier, maître d'apprentissage et expert aux examens. Bruno Colombo a roulé sa bosse dans divers restaurants à l'étranger avant de revenir comme chef de cuisine à l'Hôpital du Jura bernois, puis depuis 2011 comme chef de cuisine à l'Hospice le Pré-aux-Bœufs à Sonvillier. Il a mis en place et en production une gamme de produits du terroir labellisés « Parc Chasseral ».



Fromagerie de Chézard-Saint-Martin

Monsieur Daniel Maurer a été remplacé par Julien Linford qui est le nouveau fromager de la fromagerie de Chézard-Saint-Martin.

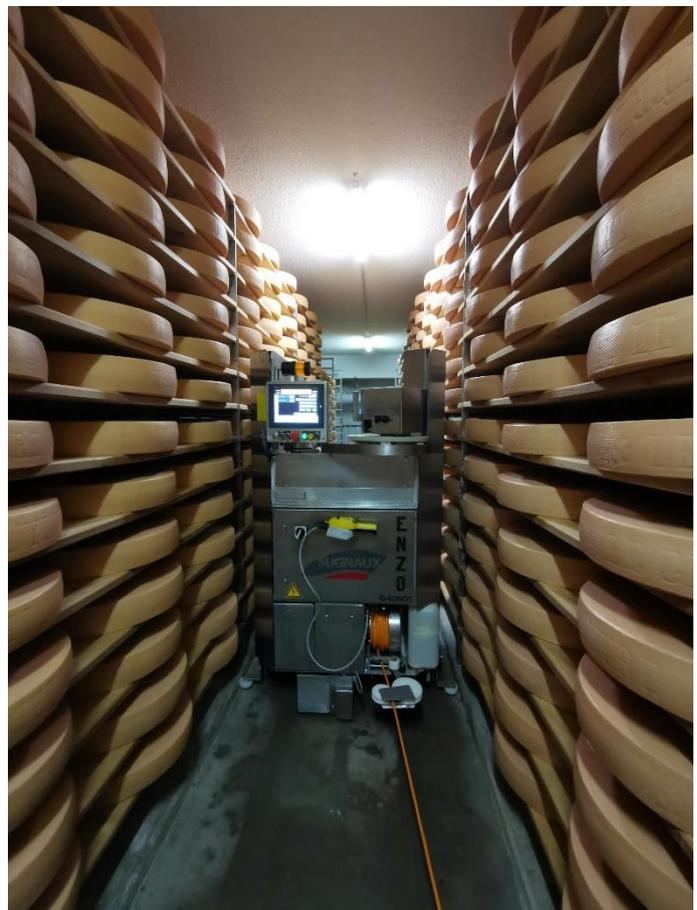
Celle-ci se trouve en dessous de la Landi à Cernier et regroupe 10 producteurs de lait du Val-de-Ruz.

Sur ces 10 producteurs, 7 ont du lait Bio et 3 du lait conventionnel.

Au total, 2'500'000 kg de lait y sont transformés annuellement en Gruyère AOP Bio et traditionnel, ce qui représente quelque 240 tonnes de fromages. Le Gruyère AOP est fabriqué à la fromagerie de manière artisanale, mais avec l'aide d'installations modernes. Les producteurs de lait livrent matin et soir leur lait à la fromagerie. Ces deux livraisons permettent la production d'environ 19 fromages de 35 kg par jour.

Les fromages sont ensuite affinés durant 3 mois dans les caves de la fromagerie qui peuvent contenir jusqu'à 3'000 meules. Ces dernières seront ensuite acheminées chez le marchand de fromages (Fromco SA) à Moudon afin de poursuivre leur affinage. Anciennement, les fromages étaient tous frottés à la main. Maintenant, un robot permet de soulager les épaules du fromager.

Le fromage produit à la fromagerie peut être dégusté à la coupe ou en fondue à la laiterie de Chézard-Saint-Martin qui se trouve au milieu du village.



Espaces verts

Une pépinière de Saules à Evologia

Le compost d'Evologia a fait naître une pépinière de Saules (Little Green Ayers Rock).

Suite au broyage et au compostage de 2020 et 2021, les espaces verts ont pu constituer une butte protectrice contre l'érosion et une pépinière de Saules. Celle-ci sera utile à nos ateliers des Jardins Extraordinaires pour créer des sculptures, des cabanes, des barrières vivantes, ainsi que des boutures de Saules.

Un monde vivant qui se recycle et s'enracine encore et toujours à Evologia et même sur la tour de Diesse de Neuchâtel.



Nos sculptures vivantes et sèches en Saule :



Site d'Evologia

Examens CFC d'agriculteurs-trices

Ce texte a pour but d'informer les collaborateur-trice-s du site d'Evologia de l'organisation des examens pratiques de production végétale pour le CFC d'agriculteurs-trices qui auront lieu à divers endroits (plan) durant le début du mois de juin.

Les examens demandent l'utilisation d'une grande variété de matériel agricole ce qui pourrait engendrer un encombrement des zones mentionnées sur le plan ci-dessous, soit le tiers du parking du côté de la Landi et la zone au sud du site.

Le passage d'autres usagers sera difficile puisque des tracteurs et des machines seront utilisés durant les heures d'examens et entreposés aux mêmes endroits durant les trois jours d'examens.



Les examens pratiques de production animale et de mécanisation ont été délocalisés pour des raisons logistiques. Cependant, la CNAV et l'EMTN souhaitent garantir au minimum un examen pratique sur le site de l'école professionnelle.

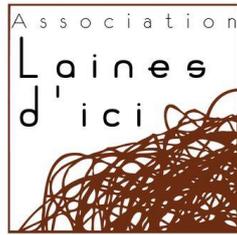
M. Pierre-Ivan Guyot, chef de service, s'associe à la CNAV et l'EMTN afin de demander aux utilisateurs de faire preuve de compréhension et ainsi de garantir le bon déroulement des examens.

Dates et heures des examens :

Le mardi 7 juin 2022 :	13h00 à 19h00 (préparation)
Le mercredi 8 juin 2022 :	07h00-12h30 (examens)
Le jeudi 9 juin 2022 :	07h00-12h30 (examens)
Le vendredi 10 juin 2022 :	07h00-12h30 (examens)
Le vendredi 10 juin 2022 :	13h00-17h00 (rangements)

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter Mme Emilie Fragnière au 032 889 36 35 ou emilie.fragniere@ne.ch .

Laines d'ici



E v o l o g i a
Route de l'Aurore 6
CH-2053 Cernier
032.426.48.31
info@lainesdici.ch
www.lainesdici.ch

Les nouvelles de laines d'ici !



Un entremêla ordonné d'écheveaux qui sans tarder va se vêtir de belles couleurs.

Avril 2022

Chères lectrices et lecteurs,
Ce mois d'avril voit naître à la filature une belle quantité d'écheveaux pour la boutique, ainsi que de la nappe de mouton miroir et du fil d'alpaga pour les éleveurs. Une profusion d'idées ont également vu le jour dans ces locaux au moment de l'assemblée générale !

Nous nous réjouissons de continuer à vous rencontrer ici ou là, les occasions étant de plus en plus fréquentes.

Bonne lecture et à bientôt !

L'équipe de la filature

Marathon du tri



La toute première édition du marathon du tri a été un vrai succès ! Le soleil et la bonne humeur nous ont accompagné le long des deux jours. En veux-tu en voilà, toutes les mèches une-à-une ont été triées et grâce à vous nous en avons accumulé plus de 22 kg ! Merci au moins 35 fois à toutes ces personnes qui sont venues adoucir leurs mains pour une bonne cause et aux curieux et curieuses qui ont pris le temps de s'arrêter. Les 22 kg de laine ont déjà été entièrement travaillés avec 13 kg pour Laines d'ici dont une partie s'en va bientôt en vacances chez la teinturière. La surprise reste entière !

Nous nous réjouissons pleinement du prochain marathon qui aura lieu **le week-end du 11 et 12 juin !**

Vous pouvez dès à présent vous inscrire par mail.

Assemblée générale Laines d'ici



La dernière assemblée générale de l'association s'est très bien déroulée.

De nouvelles idées ont fleuri et la conclusion fût délicieuse, merci à Katia !



Marché BioAgri de Moudon



Les 7 et 8 mai, nous avons été présentes au marché BioAgri de Moudon.

Cette foire agricole accueille une grande diversité d'invités dont les activités sont aussi diverses que l'agriculture.

Récolte annuelle de la laine



La grande récolte de laine 2022 aura lieu le **20 mai** à Evologia et le **21 mai** à Courtemelon et à Orsonnens.

C'est le moment idéal pour nous amener votre laine de l'année.

Accédez à notre site pour plus d'informations !

Nouveau site Laines d'ici



S'il n'est pas possible pour vous de venir nous dire bonjour à la filature, venez vous balader sur notre nouveau site. Les chemins ont sûrement bien changé depuis votre dernière visite.

Bon petit tour !

www.lainesdici.ch

Collection de l'EMTN

GERANIUMS À FEUILLAGE ODORANT



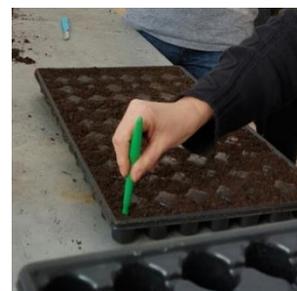
Lors de la semaine du 17 au 21 janvier 2022, les classes de première et de deuxième années fleuristes, suivies par M. A. Treuthardt et lors de la semaine du 24 au 28 janvier 2022, la classe de première année des horticulteurs paysagistes AFP, suivie par Mmes E. Baguet-Oppliger et D. de Coulon ont effectué le bouturage des géraniums de la collection.



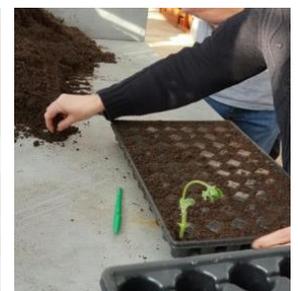
les géraniums se multiplient par bouture de tête



une bouture de tête



les boutures sont repiquées en plaques de culture



puis placées en serre chaude pendant 4 semaines pour un enracinement optimal



les boutures enracinées vont être repotées dans leur pot définitif



bouture enracinée



les plantes sont espacées pour pouvoir prendre du volume

Les plantes obtenues sont vendues sur le site d'Evologia le lundi 23 et le mardi 24 mai 2022, de 9h00 à 16h00. Un stand est installé devant la porte de l'EMTN et des apprenti-e-s pourront répondre à vos questions.

Les plantes sont vendues CHF 5.-/pièce. L'argent récolté financera les activités de fin de formation des apprenti-e-s ayant participé aux travaux de multiplication des géraniums.

Les apprenti-e-s, les enseignant-e-s et la direction de l'EMTN remercient M. Romain Loup et son équipe de l'EHSV pour le travail effectué sur la collection de géraniums à feuillage odorant.

La collection peut être admirée pendant les heures d'ouvertures de l'établissement de 7h15 à 17h00, du lundi au vendredi.



les élèves d'AFP paysagiste ont taillé et nettoyé les pieds-mères de la collection

Si vous le désirez, vous pouvez passer commande de géraniums à l'adresse mail suivante :

dominique.decoulon@rpn.ch

Les 10 variétés qui ont été multipliées :

'Ardwyck Cinnamon' : senteur cannelle

'Brillantine' : senteur eau-de-Cologne

'Charity' : senteur rose, feuillage panaché

'Chocolat Tomentosum' : senteur menthe poivrée, feuilles ornées d'une tache brun-noir

'Crispum' : senteur citron, feuilles chiffonnées

'Crispy' : senteur rose-épicée-citronnelle, feuilles très crispées

'Deewood Lavender' : senteur eau-de-Cologne lavande

'Fair Helen' : senteur bonbon aux fruits

'Godfrey Pride' : senteur mentholé-sucré

graveolens 'Variegatum' : senteur rose, feuilles argentées, marginées de blanc



'Chocolat Tomentosum'



'Ardwyck Cinnamon'

Personnel / Filière horticole

Je vous informe de quelques changements au sein du personnel. Tout d'abord Mme Dominique de Coulon prendra sa retraite cet été et même si nous allons collaborer encore quelques temps, je tiens d'ores et déjà à remercier Dominique pour son engagement durant toutes ces années.

Afin de palier à ce départ, j'ai le plaisir de vous informer que M. Laurent Oppliger, déjà enseignant à l'EMTN en horticulture orientation plantes vivaces, augmentera de 40% son taux d'activité à l'EMTN, puisqu'il reprendra la gestion du Jardidactic et des espaces verts nécessaires à l'enseignement dès début août. Je tiens à le féliciter pour ce nouveau poste et lui souhaite plein succès dans cette nouvelle fonction. Je vous remercie d'avance de lui réserver un bon accueil.

En collaboration avec JardinSuisseBEJUNE nous sommes actuellement en plein processus de recrutement concernant la succession de Dominique au niveau de l'enseignement aux paysagistes AFP.

Gilles Aeschlimann

Neuchâtel vins et terroir

Neuchâtel Œil de Perdrix

Issu de Pinot Noir peu cuvé, l'Œil de Perdrix évolue à Neuchâtel dans son pays d'origine. Les vigneron·nes sont fiers de leur « Œil » dont les premières traces d'existence remontent au 19^e siècle. Cet emblématique vin rosé provient historiquement de la région, raison pour laquelle le Neuchâtel Œil de Perdrix est considéré par les connaisseurs comme « L'Original ».

Le Neuchâtel Œil de Perdrix est fièrement représenté par les différents vigneron·nes du canton, qui se plaisent à faire déguster ce vin typique et authentique.

*Pour découvrir le millésime 2021, rendez-vous pour la traditionnelle **dégustation publique**.*

Date : **MERCREDI 15 JUIN de 17h à 20h**

Lieu : au pied du Péristyle de l'Hôtel de Ville à Neuchâtel

Dégustation de 25 Œil de Perdrix + 1 bouteille pour CHF 30.-

Cette année pour la première fois, dégustez 25 Œil de Perdrix et repartez directement avec une bouteille. À l'entrée, vous recevez un bon pour une bouteille à retirer directement auprès du vigneron·ne. Vous pourrez profiter de ce moment d'échanges pour en apprendre davantage sur ce vin.

Informations sur la dégustation : www.neuchateloieldeperdrix.ch

**TRAITS DE
CARACTÈRE**

Neuchâtel
ŒIL DE PERDRIX

DÉGUSTATION PUBLIQUE
15 juin 2022, 17h à 20h
Au pied du Péristyle de l'Hôtel de Ville à Neuchâtel

Dégustation de 25 Œil de Perdrix + 1 bouteille pour 30.-

SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH

Suisse. Naturellement.

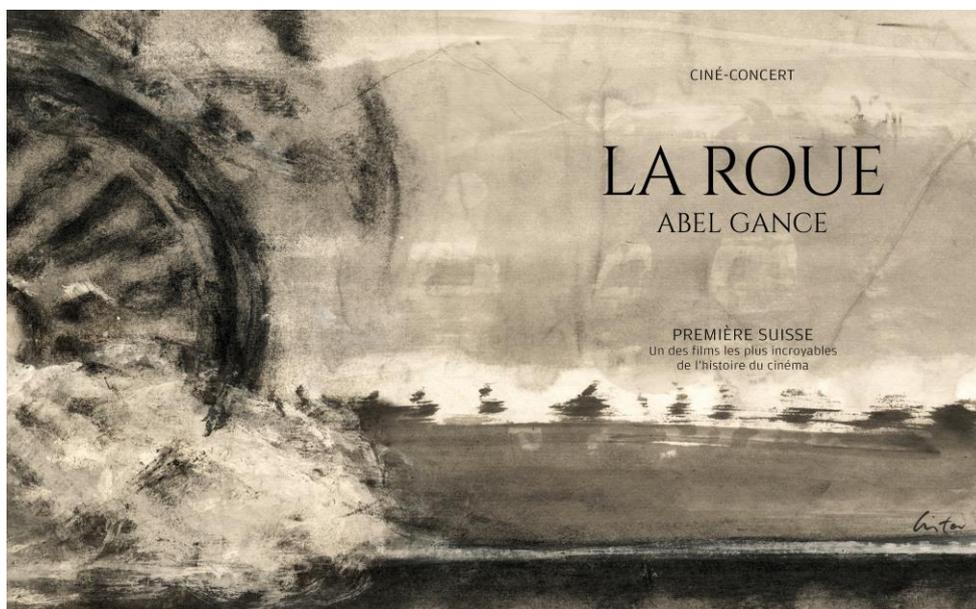


GRANGE AUX CONCERTS,
GRANDES SERRES,
EVOLOGIA, CERNIER
PARC RÉGIONAL CHASSERAL
PARC DU DOUBS

LES JARDINS MUSICAUX

13 - 2022
28 AOÛT

**UN PROJET PHARAONIQUE, UN ÉVÉNEMENT EXCEPTIONNEL
À VOIR DANS LA GRANGE AUX CONCERTS, PAR ÉPISODES,
DU 19 AU 23 AOÛT**



Drame en un prologue et quatre époques
Musiques : Arthur Honegger et Paul Fosse
Orchestre des Jardins Musicaux
Direction : Valentin Reymond

Coproduction
Opéra Décentralisé Neuchâtel
Cinémathèque suisse

Informations et billetterie :
www.jardinsmusicaux.ch
billetterie@jardinsmusicaux.ch
+41 32 889 36 05

**RETROUVEZ TOUTE LA PROGRAMMATION DES JARDINS MUSICAUX 2022 SUR
WWW.JARDINSMUSICAUX.CH**



Espace Abeilles

Avril est un mois délicat pour les abeilles : l'hiver n'est alors pas tout à fait terminé. Ayant beaucoup de monde autour de la table, il faut veiller à ce que les colonies fortes aient assez de nourriture.

Les colonies plus faibles peinent parfois à assurer les 35 degrés nécessaires au développement du couvain, indispensable au redémarrage de début de saison.

Les floraisons sont d'une importance primordiale...



Lamier pourpre : une « mauvaise herbe » généreuse pour les insectes...



...ainsi que le taconnet.

Les abeilles récoltent le pollen qu'elles transportent sur leurs pattes...





...et le stockent dans les alvéoles.

Attention, contrairement à ce que beaucoup de personnes racontent, ce n'est pas avec le pollen que les abeilles font du miel !!! Très riche en protéines il est utilisé pour nourrir les larves. Dans nos régions, une colonie récolte 20 à 40 kg de pollen par année... Combien de petites pelottes cela fait-il ???

L'eau est également indispensable et sa récolte met en danger la butineuse. Si l'eau n'est pas tiédie, il suffit à cette saison qu'un nuage passe devant le soleil pour que l'abeille se trouve en hypothermie et ne puisse plus voler.

**L'eau dans les mousses est très
prisée des abeilles.**



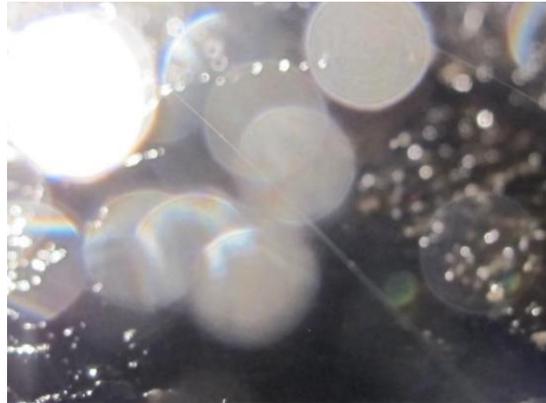
Avril est aussi la période de migration des batraciens qui retournent à l'étang de leur naissance pour y filer le parfait amour.

Attention, ils sont nombreux à Evologia et sont très vulnérables lorsque nous passons en voiture.



L'un d'eux, interviewé un soir m'a déclaré...

Je suis aveuglé par les phares des voitures et n'y voit plus goutte !!!



Consulté, l'opticien Jean-Pierre Kolly propose la mise à disposition de lunettes fumées... Ce sera un des grands projets de Pro Evologia pour 2023.

Ouverture saisonnière

Le 30 avril, se sont ouverts au public, Le P'tit parc des paillotes, la Colline aux lapins et Espace Abeilles.



Pendant la nuit, la soupe aux pois a mijoté... merci Mathias !

Avni, éleveur de pigeons acrobates a créé la sensation...



auprès du nombreux public....

Incroyable : un des pigeons, effrayé par un rapace n'est pas redescendu !!!...

Dimanche matin, il était de retour par ses propres moyens, à son pigeonnier... à Gland !

Moment toujours très attendu : les chants des enfants, merci Juju !



Lapins petits et grands étaient à l'écoute !

L'après-midi, balades à cheval et à poneys animées par « Cheval pour tous ».



Ces animations étaient offertes par Pro Evologia que vous pouvez soutenir en devenant membre.

Un grand MERCI à tous ceux qui ont œuvré pour rendre belle cette journée, merci à l'équipe des espaces verts pour son travail au P'tit parc des paillotes.

Le ciel bleu était de la partie et a donné de la saveur à la recette !

Et surtout n'oubliez pas notre prochaine rencontre, le 21 mai :

**Journée mondiale des abeilles et des pollinisateurs
Inauguration officielle de la ruche slovène
10^{ème} anniversaire de l'ouverture d'Espace Abeilles**

Cette journée est organisée en collaboration avec le Parc Chasseral.
Musique avec le quatuor de cors des alpes Dacor.
Raclettes boissons et autres gâteries.

L'association Espace Abeilles organise à l'occasion de

**LA JOURNÉE MONDIALE
DES ABEILLES
ET DES POLLINISATEURS**

& L'INAUGURATION DE LA RUCHE SLOVÈNE

**SAMEDI
21
MAI 2022**

Une journée récréative et populaire avec diverses animations – à Evologia
Rte de l'Aurore 6, 2053 Cernier

PROGRAMME

10H-11H: Accueil des invités

DÈS 11H: Partie officielle avec allocutions et intermèdes musicaux par le Quatuor de cors des alpes «Dacor» et production artistique d'enfants slovènes
Plantation symbolique d'un arbre mellifère

DÈS 12H30: Apéritif offert

Possibilité ensuite de se restaurer sur place:
raclettes, soupe aux orties, desserts



ANIMATIONS TOUT PUBLIC

DÈS 13H30:

- Pendant tout l'après-midi, par petits groupes, « découverte de la ruche slovène »
- Atelier création « hôtel à insectes »
- Découverte : comment rendre son jardin naturel et accueillant
- Atelier bougies en cire d'abeilles
- Démonstration sur la pratique de l'élevage de reines par un moniteur-éleveur NF
- Chasse au trésor: les participants recevront une plante ressource pour les insectes

Avec la participation du Parc régional Chasseral