

SEPTEMBRE 2024

Numéro 88

  
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

# Evologia news

## Evologia

Retour en images sur Fête la Terre







# Parc Chasseral

---

## **Animations pédagogiques**

Les animations pédagogiques sont de retour en cette nouvelle année scolaire pour éveiller la curiosité des élèves. Nos ateliers invitent à la découverte d'un jardin riche en biodiversité, où les cinq sens sont sollicités à travers une spirale de plantes aromatiques. Les élèves auront également l'opportunité de s'émerveiller devant la plus grande libellule d'Europe, un véritable joyau de la faune locale.

Accompagnées par un-e animateur·trice pédagogique, les classes pourront explorer les trésors d'Evologia. Ludiques et éducatives, ces animations s'inscrivent dans une démarche d'éducation au développement durable.

**Informations et inscriptions :** [Lien vers le site](#)



## **Fête la Terre**

Les élèves des classes du Cercle Scolaire du Val-de-Ruz ayant suivi les ateliers potagers à Evologia d'avril à juin ont été invités à fabriquer du fromage frais aux herbes aromatiques pendant les deux jours de Fête la Terre.

Cette activité a également été proposée aux familles présentes durant la manifestation tout comme divers jeux et bricolages.



**D/CLIC terroirs en lice pour  
l'agroPrix 2024 !**



D/CLIC terroirs, entreprise partenaire du Parc Chasseral et projet fédérateur au sein du PDR Val-de-Ruz, a été nominée pour le prestigieux AGROPRIX 2024, le concours de l'innovation de l'agriculture suisse.

Cette nomination récompense un long travail acharné réalisé par l'équipe de D/CLIC terroirs et leur volonté de développer des solutions agricoles innovantes et durables. Leur vision ? Simplifier la logistique dans les circuits courts pour favoriser une production et une consommation locales, soutenant les commerces locaux. Le Parc Chasseral s'est beaucoup investi pour le lancement de cette coopérative de producteurs et productrices soutenue par des fonds fédéraux et cantonaux.

D/CLIC terroirs a l'opportunité de remporter un prix lecteur des journaux partenaires « Schweizer Bauer » et « Terre & Nature » ainsi qu'un prix du public. L'entreprise aura besoin de vos voix pour remporter ce prix. Nous communiquerons prochainement comment voter pour eux.



## Espace Abeilles

---

Fête la Terre est bien sûr le rendez-vous incontournable de tous les acteurs d'Evologia. Espace Abeilles y a contribué avec une buvette centrale et plusieurs présentations devant et dans nos locaux. La place que nous pourrions appeler la « Place des Lap'eilles » étant donné que nous la partageons avec « La Colline aux lapins » était bien animée.



Deux sujets étaient présentés par la FCNA : d'une part l'élevage et la sélection de reines, et d'autre part le frelon asiatique, prédateur d'insectes, et notamment d'abeilles dans les ruchers où il trouve des restaurants 5 étoiles. Les apiculteurs sont déterminés à ne pas se laisser envahir.

Toute observation est à envoyer à  
[www.frelonasiatique.ch](http://www.frelonasiatique.ch)

## Espace Abeilles – suite



Un autre stand, animé par Emmanuelle Bigot de Biocapi présentait entre autres les avantages et les limites des toilettes sèches.

Les enfants n'étaient pas oubliés et étaient joliment grimés par « la Cat ».



Pour les estomacs, la traditionnelle raclette et pour que les gosiers des grands et petits ne s'assèchent pas, Corinne avait pressé une bonne quantité de citrons un des ingrédients de notre traditionnelle boisson au miel d'opercules, le Citreaumiell.



À la miellerie, une démonstration d'extraction a été possible grâce à une récolte sur le tilleul que nos abeilles du rucher d'Enges sont allées chercher près de la Thielle.



Au Val-de-Ruz, les tilleuls de nos allées ne permettent pas de récolter grand-chose... Les abeilles y vont de bon cœur, mais lorsqu'elles reviennent le soir, elles n'ont quasi rien emmagasiné. On dit que c'est le carnotzet des abeilles, elles y vont pour faire la fête...

L'extraction du miel et les explications sur la récolte draine toujours passablement de monde...



Une dégustation était proposée et en comptant les petites cuillères, nous nous sommes aperçus que près de 400 personnes avaient ouvert le bec...

Au Val-de-Ruz cette année, la récolte a été quasi inexistante. Des ressources peu généreuses additionnées d'une météo défavorable n'ont pas permis aux butineuses d'amasser des réserves. Notre ruche sur balance a notifié que, depuis plus de 13 semaines, les abeilles de cette colonie ont chaque jour mangé plus qu'elles n'avaient récolté. Le dernier jour où la ruche a augmenté de poids, c'était... le 20 mai... ça remonte !

Rappelons que selon le précis d'apiculture publié par Bienen-Meier, il faut pour obtenir 1kg de miel :

3kg de nectar récolté en...  
100'000 sorties sur...  
150 millions de fleurs.

Cela représente :

100 000 km de vol, soit 2,5 fois le tour de la terre...

Alors :



## Service de l'agriculture

---

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée prochaine de deux nouvelles collaboratrices au service de l'agriculture.



### **Marie-Jeanne Tschudi**

A pris ses fonctions comme chargée de missions à 60% rattachée à la direction du SAGR dès le 1<sup>er</sup> août. Il s'agit d'un nouveau poste financé par les ressources internes pour soutenir la direction du SAGR et les chefs d'office dans la gestion des projets, notamment en lien avec les plans d'action climat et phytosanitaires. Marie-Jeanne Tschudi est titulaire d'un Bachelor en biologie et d'un brevet fédéral de technicienne du son. Elle a travaillé comme assistante communication chez Planair et comme community manager chez Actaes puis comme chargée de mission auprès du service cantonal de l'énergie.



### **Marie-Ange Jequier**

Prendra ses fonctions comme ingénieure agronome spécialisée en constructions rurales à 80% dès le 1<sup>er</sup> novembre pour succéder à notre collègue Pierre Voirol qui prendra sa retraite à fin octobre. Marie-Ange Jequier est diplômée de la HAFL à Zollikofen. Elle a travaillé notamment à la CNAV (2019-2021) et pour Prométerre, office de crédit agricole à Lausanne (2021-2024).

# Les Jardins Musicaux

---

LES JARDINS  
MUSICAUX  
16 AOÛT 2024  
-1<sup>er</sup> SEPTEMBRE

## Accueil enthousiaste pour la 27<sup>e</sup> édition des Jardins Musicaux

Le festival s'est clôturé ce dimanche avec un bilan réjouissant :

- **43** événements dont **31** à guichets fermés
- **15'000** spectateurs au total pour une fréquentation de 96%
- **5** concerts enregistrés par la RTS, dont 2 diffusés en direct
- **21** standing ovations ont salué en particulier l'**Ensemble Ouranos**, **Les Égarés**, l'**Orchestre des Jardins Musicaux** dans *Hiroshima* de Penderecki, la *Deuxième Symphonie* de Honegger et *On Wenlock Edge* de Vaughan Williams, l'extraordinaire soprano **Sarah Maria Sun** dans *Les Sept Péchés capitaux*, le violoniste **Mikhail Ovrutsky** dans le *Premier Concerto pour violon* de Chostakovitch, ou encore les percussions persanes des **frères Chemirani**.

Les Jardins Musicaux ont eu lieu dans 4 cantons :  
Neuchâtel, Berne, Jura et Vaud.

L'Orchestre des Jardins Musicaux, sous la direction de Valentin Reymond, a inauguré un cinéma Capitole comble avec **Les Temps Modernes** de Chaplin, en présence de la conseillère fédérale Elisabeth Baume-Schneider, qui a aussi assisté à la *Petite Messe solennelle* de Rossini aux Breuleux. Le ciné-concert *Les Temps Modernes* a également fait salle comble à Cernier, à Saint-Imier dans le Parc Chasseral – partenaire du festival – à Delémont et à Neuchâtel.

Prochaine édition : du 20 au 31 août 2025

[www.jardinsmusicaux.ch](http://www.jardinsmusicaux.ch)

LES JARDINS  
MUSICAUX  
16 AOÛT 2024  
-1<sup>er</sup> SEPTEMBRE



HIROSHIMA - Grange aux Concerts ©Benjamin Visinand



LES 7 PÉCHÉS CAPITALS - Grange aux Concerts ©Benjamin Visinand

**LES JARDINS  
MUSICAUX**  
16 AOÛT 2024  
-1<sup>er</sup> SEPTEMBRE



PETITE MESSE SOLENELLE - Église des Breuleux ©Benjamin Visinand



LES TEMPS MODERNES - Capitole ©Pierre-William Henry

# Neuchâtel Vins et Terroir

---

## La Semaine du Goût à Neuchâtel !

La Semaine du Goût est un événement culinaire annuel qui célèbre la diversité des saveurs et la qualité des produits du terroir en Suisse. Cet événement vise à sensibiliser le public à l'importance du goût, à promouvoir les produits locaux et à soutenir les artisans régionaux. Ci-après ce que nos artisans neuchâtelois proposent pendant la Semaine du Goût.

- **12 septembre 2024 : inauguration de la nouvelle place du Marché** en présence de partenaires du terroir et producteurs chaux-de-fonniers dont la Boucherie de la Prairie qui vous fera déguster du Saucisson Neuchâtelois IGP.
- **14 et 21 septembre 2024 : visite effervescente** des caves Mauler à Môtiers. Découvrez l'histoire des Grands Vins Mousseux dans les mystérieuses caves voûtées du Prieuré, où la famille Mauler produit des vins mousseux depuis 1829.
- **16 septembre 2024 : balade gourmande au Val-de-Travers.** Cette randonnée de 9,2 km le long de l'Areuse permet d'admirer les beautés de la rivière tout en savourant des plats régionaux. Le parcours descend en douceur, offrant un agréable moment de détente culinaire.
- **18 septembre 2024 : portes ouvertes chez Christen Delicatessen** à La Chaux-de-Fonds. Ce traiteur, boucherie et épicerie fine vous invite à découvrir ses produits du terroir lors de cette journée spéciale, où l'artisan boucher partagera son savoir-faire avec les visiteurs.
- **19 septembre 2024 : visite et dégustation à la Brasserie de la Meute** à La Chaux-de-Fonds. Située au cœur de la vieille ville, cette brasserie artisanale propose des dégustations de bières créées avec passion. Le même jour, découvrez et dégustez les vins du Domaine de la Ville de La Chaux-de-Fonds au domaine de Montmollin !
- **21 septembre 2024 : visite des cultures au Domaine des Prés d'Areuse.** Explorez les cultures agricoles et maraîchères lors de visites guidées et apprenez comment sont transformés les produits du domaine. À midi, une restauration à base de produits frais sera proposée pour une expérience culinaire complète.

Retrouvez toutes les informations nécessaires via le QR code suivant :



**Après la semaine du goût, le Village des vigneron  
revient pour la Fête des Vendanges !**

---

Neuchâtel Vins et Terroir est heureux de vous annoncer le retour du village des vigneron pour cette édition 2024 de la Fête des Vendanges ! Cette année, le village s'agrandit et accueille 26 chalets qui mettront à l'honneur les vigneron et producteurs de notre région et des alentours. Vous avez la possibilité de nous soutenir en achetant un bracelet de soutien de la Fête des Vendanges 2024.

Commander votre bracelet :



# Laines d'ici

## Les nouvelles de Laines d'ici

Cet été, la filature **Laines d'ici** en a profité pour se renouveler. Notre teinturière se forme à la teinture végétale et vous propose des **nouvelles couleurs** toutes douces pour aller vers l'Automne. Des **nouveaux produits** pour décorer votre intérieur et des **nouveaux fils** pour de nouveaux projets créatifs! Retrouvez ces nouveautés dans notre boutique et lors de nos prochains marchés à **Saignelégier le 14/15 septembre** et lors du festival **My Swiss Mailles à Orbes, le 19/20 octobre**.

**Notre nouveau programme d'activités créatrices est là !** (page2)  
Écrivez-nous à [communications@lainesdici.ch](mailto:communications@lainesdici.ch) pour + d'info et réserver !

Vous avez envie de rejoindre notre équipe de bénévoles ? de visiter la filature ? de travailler avec nos laines ? de nous soutenir ? **écrivez-nous !**



Les belles couleurs végétales de Joëlle, notre teinturière !



## PROGRAMME D'ACTIVITÉS CRÉATRICES

Un programme d'activités créatrices pour vous faire découvrir les *Laines d'ici* et des techniques pour la travailler !

### Atelier Broderie, avec Rosa Maria Leon

Le **Samedi 21 septembre**, de 13h 30 à 16h30  
30.- par participants, + 10.- pour le matériel (à définir),  
Min 5 inscrits, max 8 inscrits

### Atelier petites boules de feutre, avec Justine Caoudal

Le **Samedi 26 octobre**, 13h 30 à 16h30, venez quand vous voulez !  
15.- par participants, matériel compris !

### Atelier de laine feutrée, avec Feutre et Compagnie

Fabrication d'une guirlande lumineuse  
Le **Samedi 23 novembre**, de 9h à 17h  
100.- par participants, + 20.- pour le matériel,  
Min 4 inscrits, max 6 inscrits

### Soirée vin chaud tricot

Le **Jedi 12 Décembre**, de 17h à 20h !  
Venez quand voulez et avec votre tricot !  
10.- pour la nourriture !

Lors du Marché de Noël d'Evologia !

### Initiation au filage au rouet, avec Josette Tinembart

Le **Samedi 25 Janvier**, de 10h à 17h !  
100.- par participants, + 20.- pour le matériel, venir avec son rouet (ou prévenir l'intervenante),  
Min 4 inscrits, max 8 inscrits

### Atelier broderie Sashiko, avec Rosa Maria Leon

Le **Samedi 22 Février**, de 13h 30 à 16h30  
30.- par participants, + 10.- pour le matériel (à définir)  
Min 5 inscrits, max 8 inscrits

### Atelier de tissage Saori, avec Coraline Sandoz

Jouer avec les fils et les textures  
Le **Samedi 22 mars**, de 9h à 16h  
100.- par participants, matériel compris  
Min 4 inscrits, max 6 inscrits

### Atelier Laines natures, avec Alexandra De Pretto

Travailler avec les fibres locales (découverte des bases du filage, du feutrage et du tissage)  
Le **Samedi 5 avril**, de 10h à 17h  
120.- par participants, + 10.- pour le matériel  
Min 4 inscrits, max 6 inscrits

### Initiation à la machine à tricoter, avec Léanne Claude

Le **Samedi 17 mai**, de 10h à 17h  
100.- par participants, matériel non compris  
Min 4 inscrits, max 6 inscrits

Toutes les activités ont lieu à la filature, à Cernier  
+ d'info et réservation à : [communications@lainesdici.ch](mailto:communications@lainesdici.ch)

