

Evologia news

Evologia

Réalisation du char de la CNAV pour la Fête des Vendanges

L'automne pointe le bout de son nez et avec le changement des couleurs, la récolte du raisin annonçait la Fête des Vendanges. Cette réjouissance, bien connue des Neuchâtelois-es, célèbre la fin du labeur dans le vignoble.

Plusieurs mois de préparation dans les différents ateliers d'Evologia ont permis, dès le début de septembre, d'assembler les différentes parties qui composent la plateforme roulante. Il a fallu des idées, de l'engagement et parfois de la résilience pour mener à bien la réalisation de ce beau char.

Sous le thème "Blanche fête et les sept grains", nous avons imaginé le décor, tout en mettant en valeur le travail des agricultrices et agriculteurs du canton.



Il est important de souligner l'engagement de chacune des personnes impliquées dans ce projet. Chacun a pu apporter sa touche, que ce soit en réalisant les différents décors ou en partageant ses idées. Ce travail inter-ateliers est souvent fructueux et met en lumière les diverses qualités, dons et points de vue des personnes engagées.

Evologia – suite

La création de projets éphémères demande des compétences particulières, car il faut y investir une énergie personnelle en sachant que ce qui est créé n'aura pour récompense que des souvenirs. Cela permet d'y ajouter une petite touche réflexive et de souligner l'importance de ces moments de vie souvent anodins. Les émotions, les ressentis, les odeurs, la luminosité et les sons sont souvent des marqueurs qui ancrent nos souvenirs personnels.





La fête est finie le char est rangé mais ce qui me reste de ces moments c'est la beauté et la diversité de ces fleurs cultivées avec passion dans la Plaine de l'Areuse qui ornent le char. De loin on apercevait un tapis de couleurs mais derrière celui-ci se cachait des milliers de fleurs. On les a piqués, certaines très grosses, mais d'autres plus petites. Ces dahlias ciselés de fleurettes et ornés de couleurs vives et pastelées étaient magnifiques et toutes différentes, elles dégageaient cette odeur si particulière.

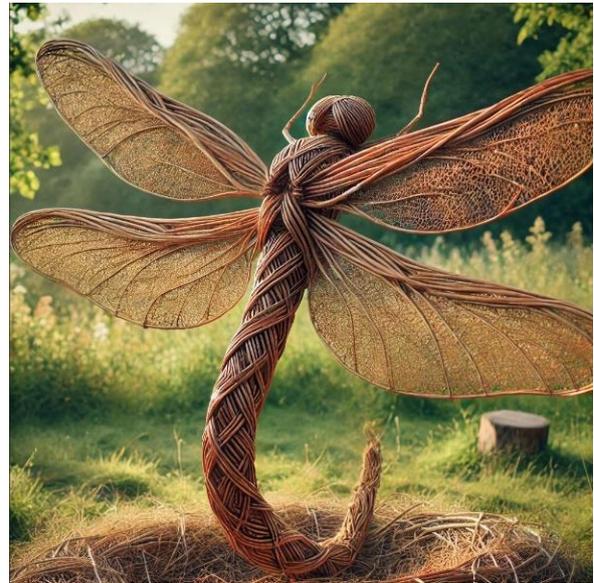
Ces moments, bien qu'ils puissent sembler insignifiants au premier abord, ont une grande valeur, même s'ils ne représentent pas un investissement matériel à long terme. Toutefois, si l'on sait les capturer et les imprimer dans nos pensées, ils créent des souvenirs indélébiles qui, souvent, apportent joie et sérénité dans notre marche au quotidien.

Safari dans les Jardins Extraordinaires en 2025

À la découverte des "Big Five" d'Evologia !

L'année prochaine, le thème de nos jardins vous invitera à un véritable **Safari dans les Jardins Extraordinaires**. S'inspirant des célèbres "Big Five", les espèces emblématiques présentes à Evologia seront représentées par des sculptures géantes tressées en saules de divers animaux, symboles de la richesse du site et seront installées dans les jardins.

La phase de création des sculptures a déjà commencé et l'hiver sera dédié à leur construction. Ces impressionnants animaux seront dévoilés au printemps, offrant une nouvelle façon d'explorer la biodiversité dans nos jardins !



Bilan des animations et activités : une saison rayonnante !

La saison qui vient de s'achever a été marquée par un enthousiasme général pour les activités à Evologia. Les écoles, les familles et les groupes d'adultes ont pu découvrir les jardins Extraordinaires grâce aux différentes activités proposées.

Les offres autonomes, qui permettent aux visiteuses et visiteurs d'explorer le site à leur rythme, ont eu du succès auprès du public. L'une de nos nouveautés, le jeu de piste d'Orion le Machaon, a su captiver petits et grands. Ce sont plus de 47 groupes – classes, parascolaires, associations – représentant au total 1'381 enfants, qui ont pris part aux différents parcours : oiseaux, papillons, petites bêtes, train imaginaire ou encore Mini Swin Golf. Ces offres ont également été suivies par les nombreuses familles en visite à Evologia.

L'animation pédagogique dans le verger en permaculture, développée en collaboration avec le Parc Régional Chasseral, ainsi que les ateliers potagers, proposés depuis dix ans aux classes d'écoles du Cercle Scolaire du Val-de-Ruz par les Espaces Verts d'Evologia, continuent de rencontrer un vif succès et connaissent une demande constante de la part des enseignant-es. Ce sont 348 élèves qui ont pu découvrir les trésors du jardin tout comme la plus grande libellule d'Europe.

Nous nous réjouissons de la saison prochaine, qui nous l'espérons, sera tout aussi lumineuse que celle-ci !

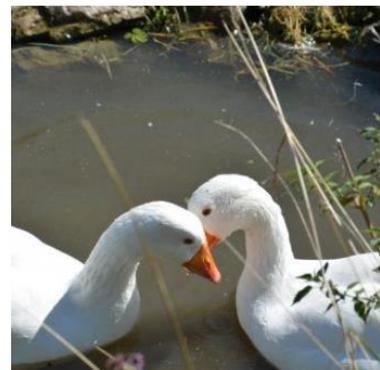


P'tit Parc des paillotes
Recherche de bénévoles pour 2025

Nous recherchons des bénévoles pour l'ouverture et/ou la fermeture du P'tit Parc des paillotes en 2025.

Si vous êtes intéressé(e), contactez
Madame Pellaton au 078 923 91 18.

**Nous vous remercions par avance
pour votre intérêt !**



Click'Agil

Bonjour à tous et bienvenue dans notre article !

Cette année, les conditions météo pour pratiquer notre principale discipline qu'est l'agility ne nous ont vraiment pas aidé.

Nous avons dû soit annuler, soit nous renouveler pour offrir nos prestations à nos membres et clients.

Petit retour sur les mois de juillet, août, septembre et octobre :

- Juillet : nous n'avons pas fait de pause estivale et avons pu un peu plus pratiquer et progresser en agility.
- Août : nous avons été invité à une démonstration d'agility lors d'un concours hippique au manège Gerber de La Chaux-de-Fonds. Quelques photos (et oui, il faisait très beau. Ouf !)



Click'Agil – suite

- Septembre : mois phare pour notre club avec l'organisation de notre concours national annuel le 14 septembre. Le concours s'est déroulé un peu fraîchement, mais sous le soleil, avec pas moins d'une septantaine de concurrents. Petit florilège en images de la préparation, des lots et du terrain de concours.



- Octobre : les activités mises à disposition étaient plutôt ludiques qu'agiles. Halloween pointant le bout de son nez, nous avons également choisi ce thème pour faire travailler maîtres et chiens.



Les cours vont s'arrêter à la fin du mois, mais comme chaque année, des balades hivernales et ludiques seront mises en place pour tout l'hiver.

Nos aventures canines vont donc continuer ces prochains mois, de manière à entretenir la complicité des maîtres et de leurs chiens.

À bientôt pour la suite de nos pérégrinations canines.

Au nom de Click'Agil
Dorine Schmied
Chargée de communication

Espace Abeilles

Nous voilà au terme de la saison à Espace Abeilles, le moment de jeter un œil dans le rétroviseur...

Côté abeilles et récolte, le bilan est misérable : dans la plupart des ruches, aucun prélèvement n'a été effectué, la très maigre récolte ayant été laissée aux abeilles afin qu'elles ne souffrent pas de faim.

Les mauvaises conditions météorologiques du début d'année ont largement empêché les colonies de profiter des floraisons printanières. Parfois, la miellée estivale en forêt sauve la situation... rappelons-nous : cette manne est provoquée par la colonisation des végétaux par des milliers...millions de pucerons qui sucent la sève et excrètent un miellat sucré, récolté par nos butineuses. C'est par exemple ce qui produit le très apprécié miel de sapin.

De nouveau, les épisodes venteux et les précipitations n'ont pas permis cette récolte.



Dès mi-juillet les mâles, considérés par les ouvrières comme des bouches inutiles, se sont fait expulser des ruches.

L'offre floral dans la région étant assez pauvre en été, il a fallu début août commencer de nourrir les colonies. Depuis plusieurs années nous avons fait le choix de sirop bio préparé à base de sucre, de fructose et de sucres de raisin. À ce jour, certaines colonies, dans lesquelles aucun miel n'avait été prélevé, en ont reçu plus de 20 kg, pour survivre et constituer des provisions d'hiver.



Les abeilles pompent le sirop de sucre avec leur langues...

Espace Abeilles – suite

En revanche, les varroas, acariens parasites des abeilles, prolifèrent bien...et des frelons asiatiques sont déjà signalés au Val-de-Ruz...

Plusieurs frelonières ont déjà été détruites dans le canton, la lutte est organisée et mobilise les apiculteurs.



Ce frelon est « réconforté » après avoir été marqué. Lorsqu'il aura repris de l'énergie, il sera relâché et devrait nous montrer la direction de son nid...

Côté exposition et communication avec le public, le tableau est beaucoup plus réjouissant. Ouvert 7/7 de mai à octobre, Espace Abeilles est très fréquenté en visite libre.

La Fête des Abeilles et des Pollinisateurs, organisée le 25 mai a été un grand succès...



...tout comme Fête-la-Terre qui a attiré beaucoup de monde dans notre exposition, spécialement animée pour l'occasion.

Espace Abeilles – suite

Les classes d'école, ont participé aux animations...



École de Reconvillier qui avait préparé des chants avec chorégraphie pour l'occasion...

Quatre fédérations ou sections d'apicultures des cantons de Vaud, Bâle-ville, Valais et Jura Bernois ont été accueillies...



... tout le monde est reparti content !

Au total, près de 800 personnes ont bénéficié d'une animation ou visite accompagnée...

Nous avons participé à l'animation de deux balades gourmandes. Plus de 650 personnes ont dégusté différents miels.



Espace Abeilles – suite

À trois reprises des entreprises ont offert leur service pour du travail bénévole...



C'est avec leur concours que la spirale mellifère a été réalisée...

Des enseignes signalant Espace Abeilles ont été installées...

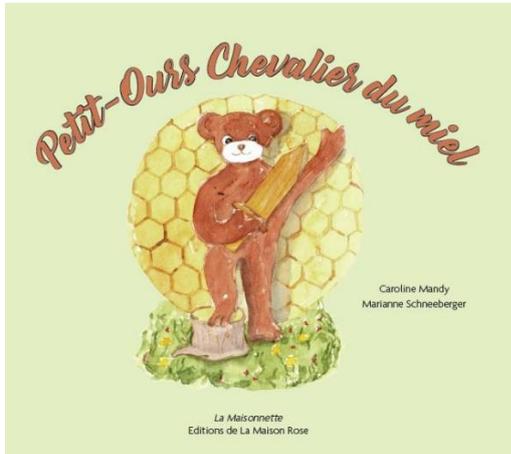


Elles ont été conçues de manière à créer des dortoirs à chauves-souris à leur envers...



Espace Abeilles – suite

Le week-end du 26 au 27 octobre, marquera la fin de la saison pour Espace Abeilles. À l'occasion du Marché des Produits du Terroir dans le Mycorama, les familles sont conviées à venir rouler des bougies en cire et pour d'autres animations.



Le dimanche 27 octobre dès 14h, les autrices du petit livre « Petit-Ours Chevalier du miel » présenteront et dédicaceront leur livre qui raconte l'histoire d'un ourson qui veut aider les abeilles à lutter contre le frelon asiatique... un sujet brûlant d'actualité...

L'équipe d'Espace Abeilles remercie toutes les personnes d'Evologia qui ont contribué à la réussite de cette saison ...

Parc Chasseral

Une seconde nomination pour D/CLIC Terroirs

Après une première nomination à l'AGROPRIX 2024 (le concours de l'innovation de l'agriculture suisse), **D/CLIC Terroirs** figure parmi les six finalistes du **Prix de l'Arc jurassien**. La plateforme de distribution de produits régionaux développée avec la participation du Parc Chasseral dans le cadre du PDR Val-de-Ruz a été choisie parmi 28 candidatures. Les six nominés (dont une seconde entreprise partenaire du Parc Chasseral, **a-Hike**) présenteront leur projet fin octobre. La remise des prix aura lieu le 15 novembre au château de Boudry. Les résultats du concours national AGROPRIX doivent quant à eux être communiqués début novembre. La coopérative de producteurs et productrices D/CLIC Terroirs a pour but de simplifier la logistique dans les circuits courts pour favoriser une production et une consommation locales soutenant les commerces locaux.



**Le paysage de notre région exposé
au Festival Regards croisés**

Le Parc Chasseral prendra à nouveau part au **festival photographique Regards Croisés**, du 1^{er} au 3 novembre au Mycorama. Pour sa seconde participation, le Parc proposera l'exposition « Au défi de la transition », présentée à Tramelan dans le cadre de l'Allée des arts et du Congrès suisse du paysage.

Au travers des sites photographiés par l'artiste bernoise de renom Monika Flückiger, les paysages actuels se font l'écho du passé et illustrent l'évolution des paysages sous l'effet des interactions entre êtres humains et environnement, en lien notamment avec les défis posés par les changements climatiques. Grâce à une brève chronologie de l'500 à nos jours, l'exposition permet de se plonger dans l'histoire du paysage en Suisse et dans notre région au travers de photos de grande qualité artistique.



Le site web parcchasseral.ch fait peau neuve

Le site internet du Parc Chasseral, partenaire de longue date d'Evologia, vient de subir un important rafraîchissement, six ans après sa dernière mise à jour. Nouveau design, lignes épurées, navigation simplifiée et contenus mieux mis en valeur, le **nouveau site** répond aux critères de modernité les plus actuels. Il a été spécifiquement réfléchi pour offrir une navigation aisée sur smartphone.

Nouvelles photos illustrant toute la diversité du Parc, nouveaux volets de navigation, les innovations sont nombreuses. Elles comprennent aussi l'ajout d'une rubrique « agenda » recensant l'ensemble des événements proposés et un bouton « favoris » permettant de sauvegarder nos différentes offres. De quoi offrir la plus belle des vitrines aux projets du Parc Chasseral et de ses partenaires.

Actualités Agenda Presse Vidéos Adhérer au Parc DE FR

LE PARC PROJETS DÉCOUVRIR PARTICIPER

Un parc régional à vivre et découvrir

Le Parc naturel régional Chasseral est un territoire et une organisation de développement durable reconnu par la Confédération suisse et les cantons de Berne et de Neuchâtel depuis 2012.

Surface	Nombre d'habitants	Communes	Cantons
473 km ²	53'300	27	Berne, Neuchâtel

Parc naturel régional Chasseral

La Chaux-de-Fonds • Biemme

Neuchâtel • Berne

Laines d'ici

Septembre / Octobre

Les fileuses s'activent à la filature, pour préparer du stock et les laines se parent de couleurs d'automne. Afin de faire connaître notre travail, l'association Laines d'ici s'est rendu à plusieurs événements, à Saignelégier, à Orbes et à Genève. Nous avons à chaque fois, reçu un bel accueil qui nous a ravie et assoit notre détermination.

Pour découvrir notre travail, n'hésitez pas à nous rendre visite à notre boutique de Cernier, sur notre boutique en ligne, lors de nos ateliers créatifs ou lors d'une visite guidée. Nous serons aussi présentes au marché de Noël du Moulin de Bayerel, le week-end du 30 Novembre et nous vous proposons une soirée vin chaud tricot, le jeudi 12 décembre, lors du marché de Noël d'Evologia.



Il y a quelque semaines nous fêtions le départ de Marcelle Thiébaud, l'une de nos membres actives. Un grand merci à elle pour ces nombreuses et à très vite.



Notre nouvelle collection de cache pot, disponible sur commande via notre boutique en ligne.



Nos belles couleurs d'automne, un mélange de couleurs végétales et naturelles.



Neuchâtel Vins et Terroir

Les paniers du Terroir

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas ! Offrez à vos proches l'un de nos trois paniers gourmands, en collaboration avec D/CLIC Terroirs. Vous avez également la possibilité de composer votre propre panier personnalisé en sélectionnant des produits labellisé Neuchâtel Vins et Terroir sur notre site. Chaque panier est composé uniquement de produits du terroir labellisés NVT, pour une expérience authentique. Pour découvrir nos offres, rendez-vous sur notre [site](#).

Pour passer commande, nous vous invitons à nous contacter par e-mail à : nvt@ne.ch
Délai de livraison : 14 jours ouvrables dès réception de la commande.

Découvrez la composition de nos trois paniers :

Le Carton de Tradition (CHF 50.-)

Composition :

- Bière L'intemporelle - *Brasserie Celestial - Marin*
- Saucisse sèche - *Christen Delicatessen - La Chaux-de-Fonds*
- Casarecce à l'épeautre 350g - *Aux Milles Pâtes - Cernier*
- Moutarde d'Areuse - *Domaine des Prés d'Areuse*
- Farine de millet 400g - *Les Graines de l'Ami Luron - Montmollin*
- Cake au chocolat - *Ferme des Tourbières - Brot-Plamboz*
- ¼ Tomme vaudruzienne - *Fromagerie Linford - Cernier*



Le Carton d'Épicurien (CHF 100.-)

Composition :

- Saucisse sèche - *Christen Delicatessen - La Chaux-de-Fonds*
- Casarecce au blé ancien 350g - *Aux Milles Pâtes - Cernier*
- Moutarde d'Areuse 210ml, lentilles vertes 500g et 1dl d'huile de Carthame - *Domaine des Prés d'Areuse - Areuse*
- Farine de millet 400g - *Graine de l'Ami Luron - Cernier*
- Mélange fondue 400g - *Fromagerie de Bémont - La Brévine*
- Miel Fleur 125g - *Au gré des Saveurs - Dombresson*
- Meringuettes artisanales à l'absinthe - *Ferme des Tourbières - Brot-Plamboz*
- Pinot Noir 50cl - *Domaine Beyeler - Auvernier*
- Risotto d'épeautre 700g - *CE Cachelin-Hadorn - Le Pâquier*



Le Panier de Caractère (CHF 150.-)

Composition :

- Saucisse sèche - *Christen Delicatessen - La Chaux-de-Fonds*
- Casarecce au blé ancien 350g - *Aux Milles Pâtes - Cernier*
- Moutarde d'Areuse 210ml et Lentilles vertes 500g - *Domaine des Prés d'Areuse - Areuse*
- Farine de millet 400g, Flocon d'avoine 350g et Mélange falafel - *Graine de l'Ami Luron - Cernier*
- Mélange fondue 400g - *Fromagerie de Bémont - La Brévine*
- Huile de colza 50cl - *Ferme des Vernets - Fontainemelon*
- Miel Fleur 125g - *Au gré des Saveurs - Dombresson*
- Gelée de Gewurztraminer 150g - *Apis Distribution - Cernier*
- Meringuettes artisanales à l'absinthe - *Ferme des Tourbières - Brot-Plamboz*
- Pinot Noir 75cl - *Domaine Brunner - Bevaix*
- Risotto d'épeautre 700g - *CE Cachelin-Hadorn - Le Pâquier*
- Tomme vaudruzienne 200g - *Fromagerie Linford - Cernier*
- Tire-bouchon Swiss Wine Neuchâtel et Drop-Stop Neuchâtel Vins et Terroir

