

Evologia news

Evologia

Arbres abattus mais remplacés

En accord avec le service forestier communal, trois arbres ont été abattus dans la partie Nord du Site. Ces arbres pour certains secs et pour d'autres malades pouvaient mettre en danger les utilisateurs du site, surtout en cas de fort vent.

Ces arbres seront remplacés soit par le pôle Terre et Nature du CPNE, soit par Evologia.



L'équipe de espaces-verts d'Evologia

Les Jardins Musicaux

Edition 2026

LES JARDINS MUSICAUX

29^E ÉDITION : DU 15 AU 30 AOÛT 2026

Entre grotesque libérateur et idéal d'unité, le festival célèbre la puissance de la musique à embrasser le chaos du monde tout en ouvrant des perspectives lumineuses.

Face à une époque aussi troublante qu'intense, Les Jardins Musicaux choisissent de faire dialoguer deux élans complémentaires : la dérision d'**Ubu** et les élans fraternels de **Beethoven**. Un rappel essentiel que l'utopie n'est pas naïve, elle est une force vive, plus nécessaire que jamais.



Présentation du programme et ouverture de la
pré-location aux ami-e-s du festival : **28 avril**

Ouverture de la billetterie : **11 mai**

LE PROGRAMME ILLUSTRÉ



Depuis sa création, le programme du Festival est accompagné d'œuvres visuelles offrant une première lecture des musiques, tant au public qu'aux artistes.

L'an dernier, nous avons souhaité faire du programme papier une vitrine destiné aux jeunes artistes de la région. Un concours a permis une collaboration avec Rosalie Evard, auteure des 25 peintures sur bois du programme 2025.

Portés par ce succès, nous avons décidé de reconduire l'initiative. Le photographe neuchâtelois **Noé Cotter** a été sélectionné pour réaliser les images qui accompagneront la 29^e édition du Festival. À découvrir le 28 avril lors de la présentation.

Espace Abeilles

Début 2026



Le printemps est maintenant bien en route, les chatons de noisetiers sont une des premières sources de pollen disponible pour les abeilles. Prévu pour être dispersé par le vent, il n'est pas le plus riche en protéines. Il suffit de secouer un rameau pour voir le nuage jaune s'envoler. Les abeilles s'en contentent en attendant celui des saules qui est de bien meilleure qualité.

Autres messagères du renouveau, les perce-neige sont aussi bien visitée.



Dans les colonies les reines ont commencé de pondre depuis la mi-janvier. Les abeilles profitent des moindres moments de soleil pour approvisionner la colonie en eau, qui est indispensable à la préparation de la bouillie de pollen pour les larves.

Et les apiculteurs-trices ...

L'hiver est mis à profit pour restaurer du matériel...et il y a bien à faire...

A Espace Abeilles, nous fonctionnons en circuit fermé avec la cire que nos abeilles produisent. Nous n'utilisons pas de produits pouvant laisser des traces dans la cire, cela nous évite toute contamination.



Rappelons que la cire est sécrétée par les glandes cirières situées sous l'abdomen des abeilles.

Sous forme de minuscules écailles (il en faut un million cent mille pour faire un kg), elles sont ensuite façonnées...

...pour en faire les rayons qui contiendront le couvain, (élevage des jeunes abeilles) ou les provisions (miel et pollen)



Depuis environ 100 millions d'années les abeilles se sont très bien débrouillées sans nous.

Autrefois, la cire était beaucoup utilisée dans les églises pour des cierges, elle était aussi façonnée pour en faire des œuvres d'art (Musée Grévin à Paris).

Pour une question de commodité de travail, et dans le but de déranger le moins possible les colonies, nous ré-utilisons la cire dans nos ruches.

Elle est récupérée avec soin et souvent fondue pendant l'été dans des cérificateurs solaire, sorte de caissons vitrés ou la température peut monter au-delà de 80 degrés. La cire contient alors beaucoup d'impuretés.



Bloc de cire sortant du cérificateur.

Nous la refondons ensuite dans un cérificateur à vapeur pour la purifier.



Coulés dans de petits bidons, nous obtenons alors de beaux lingots en les démoulant.

A l'heure des jeux olympiques, nous avons aussi nos médailles d'or !!!

Nous apportons ensuite cette cire dans une manufacture.

Elle sera alors gaufrée en plaques sur lesquelles sont déjà imprimées en relief la naissance des alvéoles. Après quoi nous pourrons la fixer dans des cadres en bois et les abeilles suivront ce guide lors de la construction des rayons... Et si vous avez besoin de douceurs...



Nous avons toujours du miel à vendre... contactez-nous !
Cordiales salutations de toute l'équipe d'Espace Abeilles.

Parc Chasseral

Neuf nouvelles entreprises partenaires

Trois ans après son lancement, le programme Entreprises partenaires du Parc Chasseral compte désormais 22 sociétés et associations. Neuf d'entre elles ont reçu officiellement leur distinction le 21 janvier dernier au Moulin de Bayerel, après qu'une commission dédiée ait validé leur engagement dans un processus visant à améliorer leurs engagements en faveur de la durabilité. La soirée a démarré dans les locaux de l'entreprise Lienher SA, à Savagnier, une entreprise faisant déjà partie de ce réseau d'entreprises.

Le programme Entreprises partenaires est ouvert à tous les intéressés. Sont valorisées les initiatives particulièrement engagées en faveur de l'économie de proximité, de la nature, du paysage et d'une société respectueuse et inclusive. Le Parc Chasseral soutient ces entreprises pour réaliser certaines mesures de durabilité et rend possible des échanges sur ces thèmes et la mise en réseau avec d'autres entreprises et acteurs locaux.

Plus d'informations en [suivant ce lien](#).



Les nouvelles entreprises partenaires ont reçu mercredi soir à Val-de-Ruz leur distinction des mains du président du Parc Chasseral, Michel Walthert (photo @ Parc Chasseral).



Click'Agil

Programme 2026

Chez Click'Agil, l'hiver ne nous ralentit pas : les cours ont lieu une semaine sur deux et la participation est au top – merci pour votre énergie ! 🐾🐾

Le programme 2026 arrive à grands pas :

- **6 mars** : Assemblée générale du club
- **1er avril** : reprise des cours d'éducation (chiots, adultes), des cours ludiques et de l'agility)
- **9 mai** : Journée suisse du chien
- **19 septembre** : concours annuel d'agility

Encore plein de belles choses à venir... on vous tient au courant dans les prochaines newsletters !

Au plaisir de vous revoir très vite,

Click'Agil

Neuchâtel Vins et Terroir

Le Festin et le Vin

Le Festin neuchâtelois revient pour sa 16e édition

Rendez-vous incontournable de la scène gastronomique régionale, le Festin neuchâtelois revient les 7 et 8 mars 2026 pour célébrer le terroir et le savoir-faire local. Le samedi 7 mars, une balade gourmande ouvrira les festivités, avant une journée dédiée aux menus d'exception proposés par des restaurants de renom le dimanche 8 mars.

Créé en 2013 par des acteurs des métiers de bouche, l'événement met à l'honneur les produits régionaux et la richesse culinaire du canton sous la devise « Émotions et savoir-faire ». Inspiré d'une longue tradition de grands festins remontant au Moyen Âge, il contribue aujourd'hui au rayonnement de Neuchâtel et au dynamisme de son économie locale.

Plus d'informations :



Découvrez les vins Non Filtré de Neuchâtel

Véritable emblème du terroir neuchâtelois, le Non Filtré revient pour célébrer le nouveau millésime et le savoir-faire des vigneronnes et vignerons de la région. Issu du cépage Chasselas et mis en bouteille sans filtration finale, il est le premier vin de l'année et séduit par sa fraîcheur, sa rondeur et ses arômes floraux et exotiques, allant des agrumes à l'ananas.

Que vous soyez amateur curieux ou fin connaisseur, laissez-vous guider par une sélection exclusive de caves locales. Commandez 3, 6 ou 12 bouteilles de votre domaine préféré, ou optez pour une découverte surprise. Il est également possible de composer un carton personnalisé parmi les caves participantes.

Un vin, une tradition et une expérience unique à savourer sans attendre. Commandez dès maintenant et soyez parmi les premiers à déguster le millésime de l'année.

Plus d'informations :

