

🕒 26.08.2018, 20:25

Fête la terre entre pluie et soleil à Cernier

ABONNÉS



L'école de cirque neuchâteloise Ton sur Ton a donné plusieurs spectacles ponctués d'acrobaties gymniques au sol et dans les airs. SNP-Christian Galley

🕒 26.08.2018, 20:25

Fête la terre entre pluie et soleil à Cernier

PAR PATRICK TURUVANI

NATURE Plombée samedi par le vent et les averses, la 22e édition de Fête

la terre, la grande manifestation organisée sur le site d'Evologia, s'est rattrapée dimanche grâce au retour du beau temps. Pour le bonheur des familles et des amis de la nature.

On a fêté la terre sans retenue, ce week-end à Cernier, sur le site d'Evologia. Une reconnaissance méritée pour cette amie qui nous veut du bien.

«La terre, c'est la vie, le support de toute la végétation du monde, de ces arbres qui nous donnent de l'oxygène», lance Laurent Pitussi, paysagiste à Chézard-Saint-Martin et président de cette 22e édition de Fête la terre, placée sous le thème de l'horticulture. Celle de l'année prochaine se penchera sur les énergies renouvelables.

Si les organisateurs évoquent un «succès resplendissant», le chiffre annoncé de 12'000 visiteurs (contre 15'000 l'an dernier) semble un brin généreux compte tenu du vent et de la pluie qui ont «plombé» la journée de samedi. A l'image du soleil, le public a en revanche largement répondu présent dimanche. Avec la multitude d'activités et de produits proposés, personne n'est rentré déçu à la maison.

DU LABYRINTHE AU JEU DES CAISSES



CHRISTIAN GALLEY

Outre les animations traditionnelles (présentation des produits du terroir, village bio, marchands, exposition d'anciens tracteurs, concerts des Jardins musicaux...), le Pré Sud d'Evologia accueillait quatre labyrinthes tracés dans le maïs, ainsi que des stands proposant des fleurs et des plantes.

Les élèves des écoles de Val-de-Ruz ont également pu mettre en valeur les légumes qu'ils ont plantés et cultivés dans le cadre du verger en permaculture. Quant aux enfants les plus téméraires, ils ont pu tester leur équilibre grâce au «jeu des caisses».

Si la tendance était aux éclats de rire un peu partout, ça causait parfois sérieusement à

certaines tabléées, au sujet notamment des deux initiatives agricoles qui seront soumises au vote le 23 septembre. «A force de cultiver n'importe comment, on finira par manger n'importe quoi», a prévenu une écolo fribourgeoise.

APPRENTIS PAYSAGISTES CÔTÉ JARDIN



CHRISTIAN GALLEY

Inscrits en 3e année à l'Ecole des métiers de la terre et de la nature (EMTN) de Cernier, Solène Faivre, Maël Varga, Adrien Steiner, Marc Widwer et Jeremias Zürcher ont participé, samedi, au concours neuchâtelois des apprentis paysagistes.

Leur mission: réaliser un jardin aménagé impliquant la pose de pavés, de dalles et de plaques de gazon, la construction d'un mur bétonné et la plantation d'arbustes et de plantes. Les résultats n'étaient pas encore connus dimanche soir.

«Mais comme nous disposons d'un quota de deux places, nous pourrions de toute manière envoyer deux équipes de deux apprentis au concours romand qui se tiendra en mars 2019 à Lausanne dans le cadre du salon Habitat et Jardin», précise Laurent Pitussi (photo).

Mais au fait, pour vous, la terre c'est quoi?

BEAUCOUP D'ILLUSIONS PERDUES



CHRISTIAN GALLEY

Rahel Kilchsperger, ferme Combe d'Humbert, Sonvilier: «Quand j'étais plus jeune, je me rappelle que je voulais sauver le monde, sauver la terre... Mais au cours de mes études, je me suis vite rendu compte que c'était plus compliqué que ce que je croyais, j'ai dû beaucoup réduire mes illusions!

Avec mon mari, nous avons repris la ferme en nous disant que nous allions déjà sauver les 20 hectares de notre domaine. Nous produisons de la viande, du fromage et des légumes d'hiver en biodynamie. C'est une toute petite action, mais dont nous sommes fiers. Car si tout le monde faisait comme nous, la terre se porterait beaucoup mieux.»

MON TRAVAIL ET MA VIE, TOUT SIMPLEMENT



CHRISTIAN GALLEY

Ahmed Kalkoul, ferme des Chardonnerets, Wavre: «La terre, c'est ma vie. Je vis de la terre et avec la terre. C'est mon seul travail et mon seul revenu. En tant que maraîcher bio, je porte sur elle un regard différent.

Chaque jour, je réfléchis à comment faire pour la cultiver sans la déranger ni abîmer la structure du sol, pour qu'elle me donne ses légumes le plus naturellement possible, sans produits chimiques. Ces derniers nourrissent la plante, mais pas le sol, il faut ensuite du temps pour le régénérer.

Depuis le 1er août, l'humanité a épuisé toutes les ressources que la terre peut renouveler en un an. Oui, l'avenir me fait peur. Il faut réagir, et vite. C'est un travail collectif.

NOTRE MÈRE À TOUS



CHRISTIAN GALLEY

Philippe Weissbrodt, vigneron bio à Bôle (1,2 hectare): «La terre, c'est notre mère à tous, non? Sans elle, pas de nourriture. Et sans nourriture, l'homme n'existerait pas.

Pour un vigneron bio, maintenir la fertilité de la terre sans recourir à des produits chimiques (qui protègent contre les maladies, mais tuent aussi tout ce qui est vivant dans le sol) est la préoccupation de base.

Il y a déjà une belle prise de conscience dans le canton de Neuchâtel, notamment dans la viticulture, avec plus de 20% du vignoble cultivé en bio. C'est la voie de l'avenir, et les jeunes vignerons semblent séduits par cette manière de faire. L'homme étant fait de ce qu'il mange, la certification naturelle des produits qu'il consomme est primordiale.

DES CÉRÉALES, DU BEURRE... LA BASE, QUOI!

*CHRISTIAN GALLEY*

Vanessa et Christian Cuhe, Les biscuits voyageurs, Neuchâtel: «La terre fournit l'herbe et les céréales que mangent les vaches. Grâce à elles, nous avons du lait et donc du beurre. Et le beurre, c'est la base», sourit Christian, en insistant sur la provenance locale des ingrédients de ses gâteaux et biscuits. «Notre beurre vient des Verrières, les noix de Boudry, les œufs de Gampelen... Cela fait 14 ans qu'on fait ça, on n'a pas attendu que ça devienne à la mode. Sans oublier que ça donne aussi du boulot aux producteurs de la région.»

Le marchand SMF (sans magasin fixe) est formel: «La terre qui compte, c'est la nôtre. Pour moi, l'aspect local prime sur le bio. Je préfère une fraise d'ici un peu traitée à un ananas 100% bio importé du Brésil.»