






Revue de presse PNRD et CNC _ octobre 22

08.11.2022

Avenue ID: 347
Coupages: 5
Pages de suite: 4

	14.10.2022	ArcInfo Le Lode, véritable oasis géologique Tirage: 32'344	01
	07.10.2022	Le Quotidien Jurassien Cette année la plantation des fritillaires pintades s'offre des graines Tirage: 17'251	02
	06.10.2022	Terre & Nature Il est temps de rallumer le feu de la torrée neuchâteloise Tirage: 16'941	04
	04.10.2022	Le Franc-Montagnard Deux chantiers en cours pour le Parc du Doubs Tirage: 2'223	07
	01.10.2022	Programm Zeitung ARC JURASSIEN Tirage: 3'396	09



Le Locle, véritable oasis géologique

La région du Locle est en apparence dépourvue d'eau, mais, en fait, c'est une véritable oasis. Le **Parc du Doubs**, en partenariat avec l'Institut suisse de spéléologie et de karstologie, propose une excursion de deux heures environ pour mieux comprendre ses particularités. Elle aura lieu le samedi 22 octobre de 13h45 à 18h (départ à la place du Marché du Locle). Le fonctionnement du bassin du Locle et les caractéristiques du sous-sol karstique seront expliqués par le guide de l'institut, Denis Blant, hydrogéologue. Les participants découvriront comment l'eau a façonné le paysage particulier de la région et pourquoi certains immeubles du centre-ville penchent. La balade leur permettra aussi d'explorer les captages de la ville, via la Combe-Girard et la Joux-Pélichet, et, point fort de l'excursion, de visiter la station de traitement des eaux potables de la ville. Inscriptions sur www.parcdoubs.ch. **DAD**

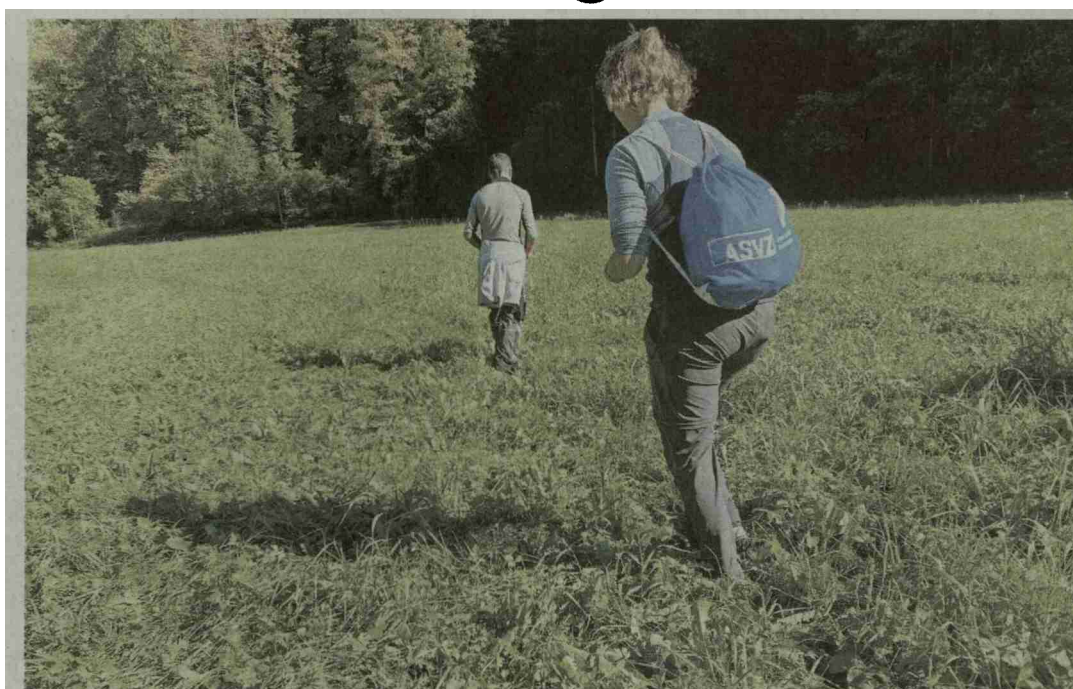


La vallée du Locle semble dépourvue d'eau, mais c'est une véritable oasis. DAVID MARCHON



PARC DU DOUBS

Cette année la plantation des fritillaires pintades s'offre des graines



Sept cents graines de fritillaire pintade ont été semées dans un champ. C'est une première d'utiliser des graines et non pas des bulbes précultivés.

PHOTO VALENTINE CURVAIA

La réimplantation annuelle des fritillaires pintades a eu lieu mercredi après-midi entre La Goule et La Bouège. Au lieu des bulbes, ce sont des graines qui ont été plantées cette année, pour voir si elles arrivent à grandir par elles-mêmes.

Le ciel est bleu sans une once de nuage le long du Doubs ce mercredi après-

midi. C'est dans une plaine au bord de la rivière qu'une équipe conjointe du Jardin botanique de Porrentruy et du **Parc du Doubs** se retrouve pour semer des graines de fritillaires pintades.

D'habitude, ce sont des bulbes cultivés au Jardin botanique qui sont mis en terre. Les graines, c'est une nouveauté. «Nous plantons ces graines où il n'y a pas encore eu de bulbe pour pouvoir comparer ensuite le succès de la repousse selon les deux méthodes», indique Viviane Froidevaux, en charge du

projet de renforcement des fritillaires. Les bulbes donnent environ 5% de réussite, c'est-à-dire donnant une plante à la fin.

Les graines proviennent de deux lieux différents. Une partie provient des fleurs cultivées au Jardin botanique, l'autre de fritillaires dans des prairies humides près des Brenets, dans le canton de Neuchâtel. Là-bas, on trouve «une belle population», témoigne la directrice du projet. Quelque 700 graines ont été plantées dans une zone délimitée au bord du Doubs.



Patience nécessaire

Toutefois, il ne faut pas s'attendre à y voir des fleurs le printemps prochain: «Il faut plusieurs années avant que la plante ne sorte de terre et fleurisse», détaille Viviane Froidevaux. Depuis le début du pro-

gramme de renforcement de la fritillaire, une augmentation du nombre de fleurs est constatée, mais la plante reste encore en danger.



Il faut plusieurs années avant que la plante ne sorte de terre et fleurisse.»

Il faut dire que la petite fleur violette n'est pas très concurrentielle. «C'est une plante très fragile, regrette Viviane Froidevaux, sa tige ronde et pleine fait qu'elle est très facile à casser.» Une vulnérabilité qui complique la tâche de réintroduire la fleur à grande échelle. Le passage humain sur des zones où les fritillaires pintades sont plantées est également une source de problèmes: les plantes sont parfois écrasées ou les fleurs cueillies.

Pour autant, clôturer et empêcher l'accès des zones de plantation aux marcheurs ou pêcheurs n'est pas la bonne solution pour la cheffe de projet: «Il y a des zones avec beaucoup de passage, on peut mieux informer et communiquer.» Des panneaux de sensi-

bilisation sont installés durant les périodes de floraisons, afin de sensibiliser les passants.

Nouveaux projets de recherche

Si la fritillaire peine à s'imposer face aux autres plantes, elle se cultive plutôt bien au Jardin botanique. Marc Lambelet, qui y travaille et s'occupe de cultiver la fleur, est venu prendre quelques échantillons de terre pour tenter de cultiver la fritillaire avec celle-ci. D'autres solutions pour permettre à la plante de mieux se développer sont à l'étude. Il y a notamment la possibilité de planter par motte, «ce qui permettra peut-être à la fritillaire de s'acclimater plus progressivement aux nouvelles conditions», projette Viviane Froidevaux, qui garde espoir pour la survie des petites fleurs violettes.

VALENTINE CURVAIA



CUISINE Toutes les deux semaines, Annick Jeanmairet présente un trésor culinaire de nos campagnes. Parce que ces recettes, enrichies du savoir-faire des paysannes, sont un héritage gastronomique à conserver et transmettre.

Il est temps de rallumer le feu de la torrée neuchâteloise



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice de l'émission culinaire Les Saisons de Pique-Assiette, diffusée sur RTS Un. Elle écrit également des livres de cuisine, dont «Best Of Pique-Assiette, 105 occasions de se régaler», paru l'année dernière aux Éditions Favre.

pique-nique automnal depuis l'enfance. «À partir de la fin août, dès qu'il faisait beau le dimanche, on préparait la torrée.» Bonne nouvelle: cette tradition très conviviale reste vivace à Neuchâtel. Elle a même été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Office fédéral de la culture en tant que tradition vivante du canton.

Un kit a aussi été créé par le **Parc du Doubs**, en collaboration avec Bernard Perroud. À l'intérieur, on y trouve tout ce qu'il faut pour réaliser une torrée dans les règles de l'art. Soit un saucisson neu châtelois IGP (Indication géographique protégée), du chou, du papier de boucherie, du papier journal, de l'aluminium, de la ficelle, des allumettes, et même de la paille pour allumer le feu. Sans oublier une bouteille de vin rouge (neuchâtelois bien sûr), et des patates.

Cuisson à l'étouffée

La suite? On choisit un terrain à l'alpage, dégagé et éloigné des arbres, et on prépare le feu bien à l'avance. Car la torrée suppose de bonnes braises. Le saucisson est d'abord emballé dans une feuille de chou (blanc ou frisé, mais de préférence blanchi), puis dans du papier de boucherie, puis dans du papier journal humidifié (à l'époque *L'Impartial* ou *L'Express*), avant d'être ficelé et déposé sur un tapis de braises ardentes. «Ensuite,

«**P**our faire une bonne torrée, il faut du saucisson neuchâtelois, du bois, et surtout quelqu'un qui se lève tôt pour faire le feu.» Bernard Perroud, boucher-charcutier à La Chaux-de-Fonds, sait de quoi il parle. Il pratique ce



on le recouvre complètement de braises, il doit vraiment être bien en-fermé», insiste le boucher, qui n'hésite pas à faire le coach à la demande d'associations ou de clubs sportifs. «Quand il y a du monde, je fais une grande tranchée de braises et je fabrique des saucissons plus longs que d'habitude», poursuit-il. La cuisson dépend quant à elle surtout du diamètre du saucisson; elle dure en moyenne 45 minutes. Par rapport au pochage traditionnel à l'eau frémissante, cuire le saucisson à l'étouffée développe davantage ses arômes. Celui, maintes fois primé, de Bernard Perroud, présente un fumé subtil, qui

de journal préalablement mouillée, ficeler le tout et introduire le saucisson dans la braise. Laisser cuire 35 à 45 minutes. Sortir le saucisson de la braise à l'aide d'un bâton, débarrasser et vérifier la cuisson. Servir avec des pommes de terre cuites en papillote dans les braises et un bon verre de vin (par ex. pinot noir neuchâtelois), déguster. N'oubliez pas d'éteindre vos braises et de ramasser vos déchets avant de partir.

© ILLUSTRATION SILVAIN MONNEY

n'étouffe pas le goût de la viande. On l'accompagne de patates (cuites dans de l'alu dans les mêmes braises) et de pinot noir, tout en se rappelant l'histoire de la torrée.

Celle-ci est née à l'époque où les paysans des montagnes neuchâteloises étaient chargés d'entretenir les pâturages et d'empêcher la forêt de s'étendre. Au début de l'automne, juste après la désalpe, ils partaient pour la journée et emportaient un encas (du saucisson). «Avec les dasons (branches de sapin en patois), ils faisaient un feu et y cuisaient leur saucisson.» L'arrivée de la neige signe la fin de la saison de la torrée. Domage, car la torrée (on) adore!

ANNICK JEANMAIRET

TORRÉE NEUCHÂTELOISE

RECETTE DU **PARC DU DOUBS**

Préparation

Trouver un foyer sécurisé et délimité par des pierres.

Ramasser du bois sec et faire un feu.

Attendre l'apparition d'une bonne couche de braises.

Pendant ce temps, emballer un saucisson neuchâtelois dans une feuille de chou et du papier de boucherie. Emballer encore une fois le saucisson dans une feuille



Le Franc-Montagnard

Le Franc-Montagnard
2350 Saignelégier
032/ 951 16 55
www.franc-mont.ch/

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 2'223
Parution: 3x/semaine

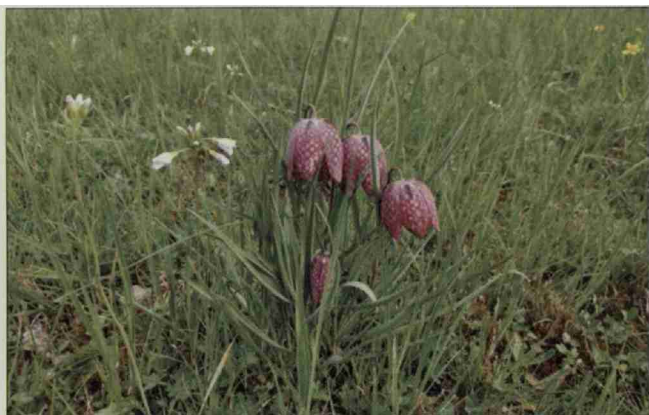
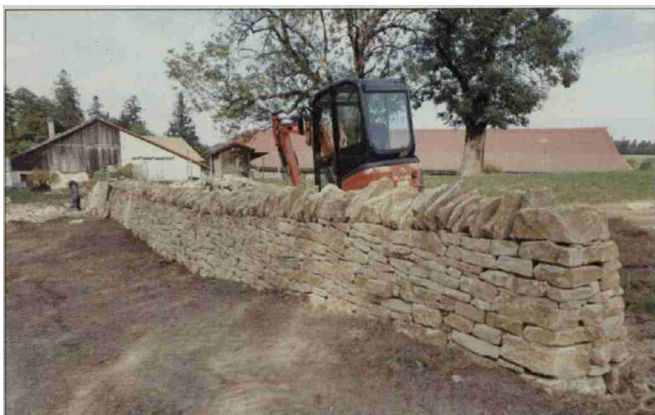


Page: 5
Surface: 45'646 mm²



Ordre: 1087983
N° de thème: 808.005
Référence: 85855278
Coupure Page: 1/2

Deux chantiers en cours pour le Parc du Doubs



Le **Parc du Doubs** vient d'achever la première étape des travaux de reconstruction d'un mur en pierres sèches aux Enfers (à gauche); le chantier se poursuit. En parallèle, une opération de semis sera menée cet automne pour préserver la fritillaire pintade sur les berges du Doubs: la fameuse fleur à damier des prés humides.

photos PNRD



Dans sa dernière lettre d'information, le Parc naturel régional du Doubs (PNRD) fait le point sur un chantier qu'il conduit aux Enfers. Ces travaux visent à restaurer plus de 120 mètres de mur en pierres sèches; la première étape a été finalisée avec succès. Il est aussi question de la fritillaire pintade, cette plante menacée qui peuplait abondamment les berges du Doubs au début du 20^e siècle. Un semis d'automne sera prochainement mené.

Le chantier de réfection d'un mur en pierres sèches (long de 120 mètres) va bon train du côté des Enfers. Conduits par le **Parc du Doubs**, ces travaux ont démarré au mois d'août et sont menés par les muretiers de l'Association jurassienne de la pierre sèche.

Après les différents travaux préparatoires et le démontage de l'ouvrage existant, la reconstruction a pu démarrer. L'exercice était exigeant, car l'opération se fait selon un savoir-faire spécifique très ancien, sans mortier ni ciment. A ce jour, un premier tronçon long de 44 mètres a été réalisé, se félicite le PNRD dans sa dernière lettre d'information.

Ces prochains mois, les ouvriers poursuivront leur travail sur le deuxième tronçon. Si les conditions météorologiques dicteront le déroulement des opérations, la fin du chantier est prévue pour le printemps, précise le **Parc du Doubs**. A noter que cet ouvrage est inscrit à l'inventaire des murs en pierres sèches sur sol jurassien, document établi par le canton.

Si ces ouvrages vernaculaires sont de véritables emblèmes patrimoniaux du paysage de l'Arc jurassien, ils offrent aussi des habitats à de nom-

breuses espèces animales et végétales, tout en servant de séparation entre les pâturages. C'est pourquoi le **Parc du Doubs** se mobilise pour préserver cet héritage.

Baisse du nombre de pieds

En parallèle, le PNRD poursuivra son travail de renforcement de la fritillaire pintade. Cette petite plante, appelée aussi «danier» en raison de la coloration de sa fleur, est classée «en danger» sur la liste rouge nationale. C'est la raison pour laquelle elle bénéficie d'un programme de conservation.

Depuis 10 ans, le **Parc du Doubs** coordonne en effet, en étroite collaboration avec le Jardin botanique de Porrentruy, des actions de réimplantation de fritillaires sur les rives du Doubs. Le but: renforcer les rares populations encore existantes de cette plante fragile.

Une nouvelle opération de réimplantation est prévue cet automne. Nouveauté cependant: en lieu et place de bulbes comme ce fut le cas ces dernières années, ce sont des graines qui seront semées.

La lutte pour maintenir la fleur à damier sur nos rives demeure plus que jamais nécessaire, estime le PNRD. Lors du recensement des fritillaires mené au printemps dernier, les spécialistes ont en effet constaté une baisse du nombre de pieds par rapport aux années précédentes, soit environ un tiers de moins, avec généralement des plantes assez petites.

«Cette situation s'explique par divers facteurs comme par exemple les conditions météorologiques ou l'inondation ou non par les crues en fin d'hiver» précise le PNRD. LFM/per



ARC JURASSIEN

Bruno Rudolf von Rohr

Der «Parc du Doubs» ist ein regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung.

Der «Parc naturel régional du Doubs» erstreckt sich über 300 Quadratkilometer dem Grenzfluss des Doubs entlang von Les Brenets im Südwesten bis nach Saint-Ursanne im Nordosten mit den Freibergen als Grenze im Südosten. Er ist nicht nur der Lebensraum von knapp 60 000 Einwohnern, sondern auch ein Verein, der 1999 gegründet wurde und sich im Verlauf der Jahre professionalisierte. Ziel ist es, nebst Natur- und Landschaftsschutz die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung der Region nachhaltig zu gestalten. Auf Grund einer von der Universität Bern ausgeführten Evaluierung der letzten zehn Jahre und dank einer in der Bevölkerung breit abgestützten Konsultation wurde eine neue Charta erstellt mit 14 strategischen Zielen. Damit sicherte sich der Verein für weitere zehn Jahre sein Label «Parc du Doubs» als regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung.

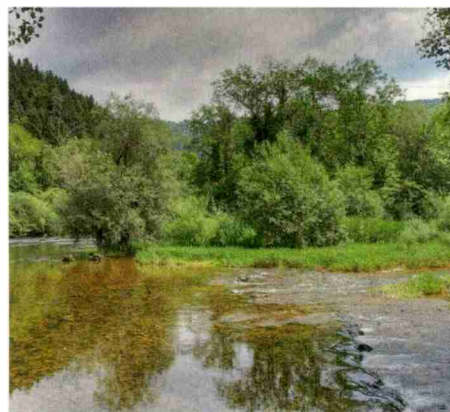
Qualitätslabel.

Für Régis Borruat, den Direktor des Parks, steht die Frage im Zentrum, wie seine Organisation, die er hauptsächlich als Vermittlerin sieht, zur Verlangsamung des Klimawandels und zum Schutz der Biodiversität beitragen kann. Zum Beispiel mit vermehrten Bildungsangeboten, einer verbesserten Information und über eine engere Zusammenarbeit mit den Fachhochschulen und Universitäten der Region. Neue Projekte sollen aber nicht nur die Nachhaltigkeit der Bewirtschaftung des Naturparks vorantreiben, sondern auch die kulturelle Wertschöpfung stei-

gern. Das Qualitätslabel «Parc du Doubs» kann so Produkten oder Aktivitäten verliehen werden, welche den in der Charta formulierten Kriterien entsprechen. Für Véronique Gigon, der Präsidentin des Parks, geht es darum, ein Gleichgewicht zu finden zwischen den Ansprüchen der verschiedenen Akteure. Dies geschehe in einer inzwischen ziemlich befriedeten Ambiance zwischen den Vertretern der Landwirtschaft und der Ökologie.

Um sich mit der erstaunlichen Vielfalt dieser Region vertraut zu machen, fängt man am besten mit einem Besuch im neu geschaffenen «Espace découverte» in Saint-Ursanne an oder mit einer Wanderung durch die typischen jurassischen Wytweiden, zu der man sich in Saignelégier, dem Sitz der Organisation, eine kleine, aber sehr informative Broschüre (auf Deutsch) kostenlos beschaffen kann.

www.parcdoubs.ch



Der «Parc du Doubs» im Jura, Foto: Sybille Lutz

Le GSFM remet un chèque au Centre Nature Les Cerlatez

La Course d'orientation, organisée en septembre dernier par le Groupe sportif Franches-Montagnes (GSFM) en l'honneur de feu Christophe Dousse, a finalement permis de récolter une coquette somme. Cet argent ira à l'étang de la Gruère, comme l'aurait voulu le défunt. Une enveloppe a été remise au Centre Nature Les Cerlatez.

Mise sur pied au Noirmont en septembre dernier, la 1^{re} Course d'orientation du GSFM avait drainé 200 coureurs, de tout l'Arc jurassien, répartis en 60 équipes (certains

avaient concouru en solo). Ces derniers s'étaient élancés sur deux parcours à choix, de 5 et 10 kilomètres.

Mais le caractère spécial de cet événement, c'est qu'il était organisé en mémoire de Christophe Dousse, membre du GSFM parti trop tôt. L'intéressé, à l'origine de cette initiative, n'avait pu porter ce projet à terme. L'équipe du GSFM s'en était chargée à sa place.

Plusieurs donateurs

Après avoir fait les comptes, l'une des chevilles ouvrières de l'événement,

Léa Carnazzi, nous fait savoir que la Course d'orientation aura finalement permis de dégager la somme de 2000 francs. Ceci grâce à la générosité des participants, à l'investissement des membres du club mais aussi aux dons de la Coop, de la Brasserie des Franches-Montagnes (BFM) et du Chant du Gros, indique-t-elle.

Léa Carnazzi précise que, selon le souhait de la famille de Christophe Dousse, ce montant sera reversé au Centre Nature Les Cerlatez, pour l'étang de la Gruère. (per)

Le Centre Nature en fête avant l'hiver



L'institution muséale des Cerlatez sera en fête dimanche, avant de clôturer la saison. Si elle fermera ses portes durant tout l'hiver, les collaborateurs continueront de s'affairer en coulisses.

photo Parc du Doubs

Comme Dame nature, le Centre Nature Les Cerlatez s'apprête à prendre une pause salutaire. L'institution muséale fermera en effet ses portes au public durant tout l'hiver (voir texte ci-dessous). Mais avant cela, il est de coutume de faire une fête. Une grande fête de fin de saison. L'événement est prévu dimanche.

On s'active en coulisses au Centre Nature Les Cerlatez! Les petites mains préparent en effet la traditionnelle fête d'automne qui se tiendra dimanche. Cette journée portes ouvertes, ludique, conviviale et organisée à l'attention des familles, clôturera la saison.

Le programme tient en cinq points: une torréée géante et des saucisses à déguster sur place, des popcorn à faire éclater sur le feu, des contes pour petits et grands proposés par l'association Arôme Rouge (à 14 et 16 heures), des ateliers de bricolage pour les minots chapeautés par l'équipe du Centre Nature (CN) et l'association «Les Graines, entre cimes et racines» ou encore des dégustations de produits du terroir.

Dernière occasion

En parallèle, les curieux pourront pénétrer librement dans le bâtiment et visiter les deux expositions en place, «Nuit blanche chez les insectes» et «Abeilles et Biodiversité». La première se veut ludique et interactive. Elle met en lumière la vie nocturne des insectes et notamment leurs stratégies pour se nourrir, échapper aux prédateurs ou trouver un partenaire.

La deuxième, plus artistique mais aussi pédagogique, est constituée de clichés réalisés par l'Ajoulot Yves Sanglard. Selon le CN, le travail du photographe permet notamment de mieux comprendre les enjeux économiques, sociaux et environnementaux autour des abeilles.

A noter que cette dernière exposition, mise sur pied en partenariat avec la Fédération d'apiculture du Canton du Jura (FACJ), sera ensuite démon-

tée. Les festivités prévues cette fin de semaine offriront donc une ultime occasion de la découvrir. Yves Sanglard sera d'ailleurs présent pour ce finissage.

La fête de fin de saison battra son plein dimanche, de 11 à 18 heures, aux Cerlatez. Après quoi, le CN restera fermé au public durant toute la saison froide. Il rouvrira au printemps, avec une nouvelle exposition temporaire. (per)

Les collaborateurs ne vont pas chômer

Le silence dans les forêts, les arbres bientôt dépouillés de leurs feuilles, le gel au petit matin: la nature sera bientôt plongée dans un profond sommeil. Le Centre Nature Les Cerlatez aussi s'accordera une pause salutaire cet hiver. Mais pour les salariés, pas question de se reposer! De nombreuses tâches les attendent.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, l'hiver n'est pas une saison «morte» pour le Centre Nature (CN). Au contraire! Parmi les activités qui occuperont les collaborateurs de l'institution ces prochains mois, citons la création et la mise en place de la nouvelle exposition temporaire (salle du bas), la mise à jour de l'exposition thématique (salle du haut), le ramassage des déchets et l'entretien aux abords de l'étang de la Gruère (lorsque le terrain n'est pas gelé) ou encore la pose et les relevés des barrières à batraciens à La Theurre au printemps.

Le CN est aussi très impliqué dans la sensibilisation à l'environne-

ment. La période hivernale sera donc propice à la création de nouveaux outils pédagogiques et à la mise à jour de canevas d'animations, d'ateliers et de visites guidées. Les collaborateurs participeront également à différents projets conduits par le Parc du Doubs et continueront d'intervenir dans les écoles dans le cadre des projets d'éducation au développement durable «Graines de Chercheurs».

Menus travaux

Enfin, d'autres menus travaux compléteront le programme. Responsable du CN, Delphine Devenoges cite notamment la mise à jour du stock, les commandes de marchandises à passer pour la boutique, les rangements divers, l'entretien de la bâtisse et des extérieurs, la réalisation du bilan de la saison et diverses tâches administratives.

Vous le voyez, si l'établissement va fermer ses portes, son activité continuera sans répit. (per)

Une fête de fin de saison

CENTRE NATURE Tor-rée géante et pop-corn sur le feu, contes pour petits et grands avec l'association Arôme Rouge (à 14 h et à 16 h), ateliers de bricolage pour les enfants animés par l'équipe ainsi que par l'association «Les Graines, entre cimes et racines», ou encore dégustation de produits du terroir: c'est un programme riche et varié qui attend les visiteurs dimanche, entre 11 h et 18 h, à l'occasion de la fête de fin de saison du Centre Nature Les Cerlatez.

Dernière chance de voir l'expo sur les abeilles

Les expositions *Nuit blanche chez les insectes* et *Abeilles et biodiversité* pourront également être visitées librement. Si la première sera encore visible la saison prochaine, ce sera par contre la dernière occasion de voir *Abeilles et biodiversité*, organisée en partenariat avec la Fédération jurassienne d'apiculture. Après cette journée ludique et familiale, le Centre Nature Les Cerlatez fermera ses portes durant toute la période hivernale. Il rouvrira au printemps avec une nouvelle exposition temporaire.

PJN

Découverte

Le Locle, une oasis dans le karst

Le Parc régional du Doubs (suisse) et l'Institut Suisse de Spéléologie et de Karstologie organisent des randonnées guidées à la découverte du cheminement de l'eau. La plus récente a eu lieu le 22 octobre.

Grâce aux explications du guide de l'I.S.S.K.A., l'hydrogéologue Denis Blant, les visiteurs ont pu mieux comprendre les particularités géologiques de la vallée du Locle, "une région en apparence dépourvue d'eau mais qui est, en fait, une véritable oasis" note le Parc du Doubs.

Dans cette vallée sans rivière, l'eau est très présente en sous-sol. Le bassin du Locle a juste-

ment été façonné par l'eau et c'est d'ailleurs la raison qui explique "pourquoi certains immeubles du centre-ville penchent !" ajoute le Parc. Le guide a également expliqué pourquoi et comment certains bâtiments de la ville sont construits sur pilotis !

Le Parc du Doubs organise régulièrement des sorties sur des thèmes toujours surprenants. Plus d'infos sur www.parcdoubs.ch ■



Pas de rivière sur le bassin du Locle, mais beaucoup d'eau néanmoins (photo I.S.S.K.A.).

«On tient une bonne formule, reste à l'améliorer»



Elle est chouette ma chouette, non?



Les activités créatrices étaient proposées aux enfants.



Une belle affluence qui réjouit toute l'équipe.

PHOTOS OLIVIER NOAILLON

CENTRE NATURE Quelque 350 personnes se sont rendues dimanche au Centre Nature des Cerlatez pour sa fête de fin de saison. «On ne s'attendait pas à autant de monde, et on a été un peu débordés», reconnaît sa direc-

trice Delphine Devenoges. «Une chose est sûre, on tient là une bonne formule, qu'il restera à améliorer.»

Cette journée clôt une saison qui s'est également avérée excellente: quelque 900 personnes ont visité les

deux expositions, un chiffre qui n'avait jamais été atteint jusqu'à présent, tandis que 700 enfants ont été accueillis pour des animations. Signalons encore que pour répondre à cette affluence, l'équipe s'est renforcée avec l'engage-

ment de trois agentes d'accueil présentes le week-end pour accueillir les visiteurs. Les travaux d'entretien se sont par ailleurs poursuivis sur le site de la Gruère, avec l'aménagement de plus de 70 mètres de pontons. **PJN**

LE13H TFI HD



CÉDRIC CERF

CHEF DE PROJET CULTURE ET TOURISME
PARC NATUREL REGIONAL DU DOUBS

Audio & Sous-titres

Nos plus belles balades dans les pas des contrebandiers

C'est un sentier et bientôt une frontière. Une promenade qui commence dans des prairies bordées par le Doubs.



MA LISTE



PARTAGER

5m

25 oct. 2022 à 13:35

Dispo 3j

Journal De 13 Heures



A SUIVRE

EMISSIONS

EXTRAITS

Succès au rendez-vous pour la fête du Centre Nature

Le Centre Nature Les Cerlatez était en fête dimanche dernier. Bricolages, torrée et autres contes ont ravi petits et grands réunis en nombre et dans la convivialité. Une bonne formule, selon la responsable Delphine Devenoges, pour une institution riche en activités.

«C'est un succès inespéré!» s'enthousiasme Delphine Devenoges. La responsable du Centre Nature Les Cerlatez a de quoi se réjouir: 350 personnes ont pris part, dimanche dernier, à la Fête de fin de saison du centre. La météo était elle aussi de la partie. «On a fini à 18 heures, et il a commencé à pleuvoir à 19 heures» s'amuse notre interlocutrice.

Hiboux en bois

Outre les visites des expositions, consacrées aux abeilles et aux insectes nocturnes, des contes étaient récités par les membres de l'association taignonne Arôme rouge. Comme à leur habitude, les conteuses ont choisi leurs histoires en fonction de l'événement: l'automne, les insectes et la nature étaient donc au rendez-vous.

Différents stands de bricolage étaient aussi proposés, dont deux par le Centre Nature. Pour Delphine Devenoges, le mot d'ordre de ces activités était la récupération. Récupération de tailles d'arbres de l'année dernière pour la confection de statuettes de hiboux, ou encore de glands ramassés dans les bois afin de réaliser



Torrée, soupe à la carotte ou stands de bricolage : la Fête de fin de saison du Centre Nature a réuni 350 personnes dimanche aux Cerlatez.

des décorations automnales. Présente sur les lieux, l'association «Graines,

entre cimes et racines» a quant à elle proposé un stand de création de

marionnettes en argile et de cartes postales naturelles.

Fête conviviale

Particularité de ce rendez-vous, les organisateurs avaient invité le public à participer à une torrée et à déguster une soupe à la carotte. Outre les familles, ces activités ont, selon Delphine Devenoges, attiré un public adulte venu partager un moment convivial.

Satisfaite du déroulement de la fête, la responsable mentionne en passant de bienheureux imprévus: «Il y a eu quelques couacs logistiques car on ne s'attendait pas à tant de monde, donc c'est tant mieux!». Fort de ce succès, le Centre Nature Les Cerlatez voit l'avenir avec sérénité et enthousiasme. «On tient une bonne formule» conclut Delphine Devenoges.

Luc Vallat

Des centaines de visiteurs adultes et enfants

Depuis ce printemps, les deux expositions du Centre Nature Les Cerlatez ont accueilli près de 900 personnes, tandis que 700 enfants environ ont profité des activités qui leur étaient destinées.

Plus de 250 personnes ont pris part à des visites guidées à l'étang de la Gruère et la Fête de la Nature a rassemblé plus de 230 personnes. Par ailleurs, trois nouvelles agentes d'accueil sont désormais présentes

le week-end, tandis que les guides nature engagés par le Parc naturel régional du Doubs (PNRD) ont sensibilisé pour la troisième année consécutive les visiteurs aux comportements à adopter dans les milieux naturels sensibles.

Cette année, les travaux d'entretien autour de l'étang de la Gruère se sont par ailleurs poursuivis, notamment avec l'aménagement du chemin d'accès du pont en provenance de la Theurre, réalisé dans le cadre du pro-

jet de bénévolat environnemental du PNRD, dont fait désormais partie le Centre Nature.

Pour l'avenir, la Fondation Les Cerlatez lance un appel aux dons afin de poursuivre ses missions de protection des marais et tourbières et de sensibilisation des publics. Enfin, l'année 2023 sera marquée par les 30 ans de l'institution. Des activités spécifiques et une exposition sont prévues afin de fêter dignement cet anniversaire. *LFM/lv*