

Revue de presse PNRD & CNC _ septembre 2024

11.10.2024

Avenue ID: 347
Coupures: 7
Pages de suite: 2

	03.09.2024	Le Franc-Montagnard La Gruère fermée provisoirement au public Tirage: 2,216	01
	10.09.2024	Le Quotidien Jurassien Un siècle d'histoire à l'usine de La Goule Tirage: 16,632	02
	12.09.2024	Le Temps Ce qu'il faudra goûter cette semaine Tirage: 34,118	04
	12.09.2024	Terre & Nature Encore une tourbière à restaurer Tirage: 15,654	06
	14.09.2024	Le Franc-Montagnard Percer les mystères des sources au cours d'une sortie Tirage: 2,216	07
	17.09.2024	Le Quotidien Jurassien Sources et mystères, un après- midi ludique destiné aux petits Tirage: 16,632	08
	19.09.2024	Le Quotidien Jurassien Découvrir l'Espace Jeunes le 4 octobre Tirage: 16,632	09

Le Franc-Montagnard

Le Franc-Montagnard
2350 Saignelégier
032/ 951 16 55
<https://www.franc-montagnard.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 2'216
Parution: 3x/semaine



Page: 2
Surface: 6'770 mm²



Ordre: 1087983
N° de thème: 808.005
Référence: 93072802
Coupage Page: 1/1

La Gruère fermée provisoirement au public

Le **Parc du Doubs** signale que le sentier de l'étang de la Gruère sera totalement fermé au public aujourd'hui et demain. Cette mesure temporaire, appliquée pour des raisons de sécurité, est liée à l'intervention d'un hélicoptère sur le chantier de réaménagement mené actuellement. Lancée à la mi-août, cette opération consiste à réaménager complètement le tour du plan d'eau pour améliorer l'accueil des visiteurs, mais aussi canaliser le flux des curieux et préserver ainsi la réserve naturelle. Pour rappel, l'accès à la partie «sud-ouest» du sentier (zone «tout public») est fermé au public depuis le 22 août et le restera durant toute la durée des travaux. Il n'est par conséquent plus possible de faire le tour complet de l'étang. Cependant, la zone «nord-est» reste accessible aux visiteurs. Il est en effet toujours possible d'accéder à l'étang par le chemin venant de la Petite Theurre et par l'accès depuis la scierie. (per)



PARC DU DOUBS

Un siècle d'histoire à l'usine de La Goule



L'usine de La Goule, la route d'accès depuis Le Noirmont, les lignes électriques jusqu'à Saint-Imier et le canal d'amenée d'eau d'une longueur de 520 mètres ont vu le jour en un peu plus d'une année, en 1894.

ARCHIVES OLIVIER NOAILLON

RACHEL PRÊTRE

Les journées européennes du patrimoine dédiées aux réseaux ont eu lieu ce week-end. Une visite historique de l'usine hydroélectrique de La Goule, la plus grande de Suisse lors de sa construction et la plus importante du canton à l'heure actuelle, était organisée.

L'Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien (AS-

PRUJ), la Société des forces électriques de La Goule (SEG) et le Parc du Doubs ont proposé trois visites de la centrale de La Goule, samedi.

Georges Cattin, féru d'histoire régionale et auteur de l'inventaire des centrales électriques jurassiennes, a ramené les visiteurs aux premières heures de l'usine, en 1894.

Pierre-Yves Boillat, responsable de la production à la SEG, a ensuite expliqué le fonctionnement actuel des installations de l'usine de La Goule.

Un site intéressant

Vers la fin du XIX^e siècle, alors qu'émergeait une énergie nouvelle, l'électricité, le barrage naturel formé par un amas de rochers à La Goule s'est avéré être un site idéal pour exploiter l'énergie hy-

draulique. C'est là que les cadres de Longines ont jeté leur dévolu pour alimenter l'usine et Saint-Imier en électricité. «Deux paramètres rentrent en compte pour créer une centrale, a expliqué Georges Cattin, le débit et la hauteur de chu-



te.» Le débit est très variable sur le Doubs, depuis toujours mais il était plus productif il y a un siècle qu'il ne l'est aujourd'hui; le Doubs connaît depuis plusieurs années de longues périodes d'étiage en été. La hauteur de chute de 26 mètres offrait à l'époque une pression intéressante et a rendu le projet viable.

Des travaux expéditifs

L'année 1894 a été décisive pour l'usine de La Goule. En à peine plus d'un an, la centrale a vu le jour ainsi que la route d'accès depuis Le Noirmont, les lignes électriques jusqu'à Saint-Imier et le canal d'amenée d'eau d'une longueur de 520 mètres. Le chantier comprenait aussi la consolidation des falaises qui surplombent la centrale. «Ces travaux se sont faits en un temps record grâce à une main-d'œuvre importante et probablement très mal payée», a indiqué Georges Cattin. Du lit du Doubs, le courant électrique est parti à l'assaut du Haut-Plateau

Franc-Montagnard.

«La révolution du XIX^e, c'est d'avoir su déplacer l'électricité dans des endroits vivables», note encore le passionné d'histoire. Bien qu'austère, le hameau de La Goule était peuplé d'une dizaine de familles de maîtres et de machinistes de la centrale jusqu'au milieu du XX^e siècle. Une salle de classe est encore intacte, vestige de cette époque révolue.

Une surveillance permanente

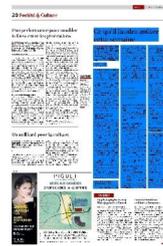
Aujourd'hui encore, quatre personnes veillent au bon fonctionnement des installations et une surveillance permanente est assurée pour deux raisons. La première est que les appareils sont anciens (la turbine, de 1904, est la plus vieille de Suisse). La seconde tient à la difficulté d'accès à La Goule. «Avoir quelqu'un sur place permet d'intervenir rapidement en cas de problème», a justifié Pierre-Yves Boillat.

À sa construction, la centra-

le de La Goule était la plus importante de Suisse. Ce n'est plus le cas aujourd'hui; des centrales beaucoup plus grandes ont été construites, en Valais notamment. Celle de La Goule garde la palme dans le Jura. Malgré cela, «elle ne constitue qu'un petit apport», a fait savoir Pierre-Yves Boillat. Elle représente environ 20% de la consommation d'énergie sur le réseau de la SEG. La production d'énergie hydraulique au fil de l'eau sur le Doubs est particulièrement intéressante en hiver. En été, l'énergie solaire prend le pas.



«La révolution du XIX^e, c'est d'avoir su déplacer l'électricité dans des endroits vivables.»



Ce qu'il faudra goûter cette semaine

VÉRONIQUE ZBINDEN
X @VroniqueZbinden

GASTRONOMIE A chaque mois de septembre, sa grand-messe gourmande. La Semaine du goût démarre ce jeudi et verra fleurir des ateliers et manifestations dans toute la Suisse durant dix jours. Pour y voir plus clair, coup de sonde en Romandie

Si vous n'avez jamais goûté aux charmes des Grisons italophones ni franchi la Bernina via son spectaculaire viaduc ferroviaire en boucle, c'est le moment ou jamais. La vallée alpine de Poschiavo est la Région du goût 2024 et une pionnière en termes d'agriculture biologique et de durabilité. Entre Alpes et Méditerranée, à cheval sur plusieurs cultures et héritages culinaires, elle accueillera notamment un joyeux festival de la patate, mariant la civilisation de l'huile d'olive et celle du beurre, la polenta et la pomme de terre, le sarrasin et le fromage en une fascinante *cucina povera*. Mais à l'est de Poschiavo, plusieurs centaines d'événements valent aussi le détour. Notre sélection en terres romandes.

■ A Fribourg, désalpes, bénichons et épices mexicaines

Septembre sera marqué par la rindya, la désalpe traditionnelle faisant écho à la poya, transhumance printanière. Celle de Charney est une des plus fameuses avec ses vaches parées et pomponnées comme des reines de beauté, ses marchés d'artisanat et de spécialités gourmandes, le dernier samedi du mois. Autre rendez-vous automnal, les bénichons: Estavayer et Ecuwillens sont passées, d'autres à suivre sous peu,

ainsi que des ateliers pour s'initier à la fabrication de la cuchaule et de la moutarde aigre-douce. La boulangerie Saudan, à Fribourg – qui leur doit plusieurs médailles – en dévoilera les arcanes (et chacun pourra emporter son petit pot et sa miche safranée). Durant une quinzaine, le menu à rallonge se déclinera partout, de fermes en restos, entre soupe aux choux, agneau aigre-doux et meringues. Plus récent sous nos latitudes, le festival Viva Mexico enflammera la vieille-ville de Fribourg avec ses saveurs pimentées, son offre culturelle, son mezcal, sa tequila, ses mariachis.

■ A Genève, abeilles et saucisses en fête

La Semaine du goût se téléscopie ici avec la Fête de la saucisse, qui a pour ambition de «réfléchir à la transition alimentaire» et présenter ce produit dans ses dimensions culturelles et historiques. Ainsi des ateliers d'artistes accueilleront des bars à saucisses underground en y créant des recettes innovantes à l'aide d'ingrédients végétaux. La Fête de la saucisse passera aussi par les Bains des Pâquis où elle sera le prétexte à des concerts, par la librairie Cumulus où elle accueillera les performances de tatoueurs et dessinateurs de BD et par le Musée d'art et d'histoire, qui s'intéressera au gastronome Apicius pour revisiter les recettes de l'Antiquité

La Fête de la saucisse passera par les Bains

des Pâquis

romaine grâce à des charcutiers et des historiens. De son côté, la commune de Lancy mettra les abeilles en vedette: stands d'apiculteurs, associations, animations et dégustations entendent valoriser les produits locaux, tout en sensibilisant au rôle des abeilles.

■ Dans le Jura, cueillette sauvage et préparatifs de la Saint-Martin

Les cueilleuses et autres ethnobotanistes donnent rendez-vous dans plusieurs sites bucoliques du jeune canton pour des balades de découverte et de cueillette sauvage, d'Épiqueurez aux Ecorcheresses. Le temps d'un week-end ou d'un atelier, on apprendra à identifier, cueillir et apprécier de nombreuses herbes, fleurs et plantes sauvages pour leurs vertus culinaires et médicinales. L'automne est aussi dans le Jura prélude aux ripailles de la Saint-Martin, en novembre, à divers marchés et ateliers, ainsi qu'à une Fête de la damassine AOP.

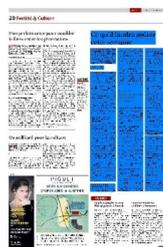
■ A Neuchâtel, de la torrée à la Fête des vendanges

Connaissez-vous la torrée, la vraie? Encore une manière de fêter la saucisse, selon les codes neuchâtelois cette fois, ou plus précisément le saucisson local – mis à cuire dans la cendre à l'issue d'une belle randonnée à travers bois et pâturages dans le **parc du Doubs**. Pas question non plus pour les Neuchâ-

LE TEMPS

Le Temps
1209 Genève
022 575 80 50
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 34'118
Parution: 6x/semaine



Page: 20
Surface: 43'539 mm²



Ordre: 1087983
N° de thème: 808.005
Référence: 93157073
Coupure Page: 2/2

telois de faire l'impasse sur la Fête des vendanges, le dernier week-end de septembre. Piéton durant trois jours, le centre-ville illuminé, parcouru par le corso fleuri du dimanche et le cortège nocturne des Guggenmusik, sera tout aux festivités. Un hommage bigarré et joyeux aussi aux artisans de la vigne et du vin.

■ En Valais, pain traditionnel et raclette en fête

Valdotains et Valaisans célébreront ensemble leurs pains traditionnels – seigle ou noir – et leurs traditions cousines lors d'une réunion festive, rythmée par la cuite au four banal du Grand-Saint-Bernard, le plus haut d'Europe, de plusieurs fourneaux. Et Bagnes réunira pour la vingtième fois les amoureux de la raclette des 13 districts valaisans. Au programme: combats de reines, concerts, bals et spectacle équestre en sus de la partie plus spécifiquement gourmande. Riddes misera sur l'autre spécialité fromagère phare en consacrant des ateliers à la «haute fondue», soit à l'art de revisiter le contenu du caquelon avec des ingrédients originaux. Enfin, la manifestation coïncide avec la fête religieuse de Saint-Maurice et son marché monastique:

il accueillera durant un week-end une trentaine de communautés venues présenter leurs spécialités à boire et à manger.

■ En pays de Vaud, honneur aux champignons et aux artistes

En octobre, la forêt sera plus flamboyante que jamais mais aussi propice à la récolte de champignons. Deux complices, un mycologue et un cuisinier-maraîcher, Gilles Morier-Genoud et Raphaël Gétaz, convient à une immersion sylvestre. Une balade pour s'initier aux bases de la cueillette et de l'identification des champignons comestibles, prolongée par un atelier culinaire au labo des Jardins de Chivrageon, à Aubonne. A Lausanne, le Musée des beaux-arts et son restaurant Le Nabi invitent à une visite guidée des collections, prélude à la réalisation d'une création culinaire avec le chef Bruno Andrade. Alors que les Foodculture Days proposeront à Vevey une série de tables rondes et animations pour sensibiliser à la durabilité, couronnées par un paysage alimentaire et ses installations comestibles de la cheffe et artiste Aziadé Cirlini. ■



Encore une tourbière à restaurer



Décidément, le Jura s'engage pour ses tourbières. Après l'étang de la Gruère – qui occupe tant le **parc du Doubs** que les autorités jurassiennes –, c'est au tour de la tourbière du Prédame, située sur la commune des Genevez, d'être remise à neuf. Comme à la Gruère, le chantier démarré fin août neutralisera l'ancien système de drainage pour remettre en eau le marais et rétablir ainsi son rôle de séquestration du CO₂. Une fois restaurée, la tourbière récupérera également ses propriétés de riche écosystème, faisant le bonheur de nombreuses espèces. Évalués à un montant total d'un million de francs, les coûts des travaux seront partagés entre le Canton, la Confédération et le Fonds suisse pour le paysage.



Percer les mystères des sources au cours d'une sortie

Le Parc du Doubs organise une après-midi découverte des sources et animaux qui peuplent ces milieux, à l'intention des enfants. Cette sortie aura lieu le mercredi 25 septembre. Les petits curieux et leurs parents arpenteront la nature, pourront observer des invertébrés de tout près et ouvriront grands leurs oreilles au cours d'une séance de contes.

Fidèle à sa mission de sensibilisation à l'environnement et au développement durable, le **Parc du Doubs** met sur pied une après-midi ludique et pédagogique. Les enfants scolarisés (3P-8P), accompagnés d'un adulte, s'en iront dans le terrain découvrir le milieu des sources et ses habitants.

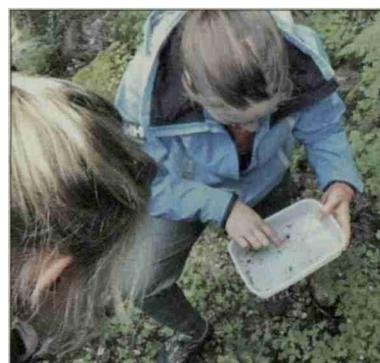
Les participants se retrouveront à l'Institut des Côtes au Noirmont à 14 heures, puis se mettront en marche

pour une balade longue d'environ 2,6 kilomètres. En chemin, plusieurs arrêts permettront d'en savoir plus sur le fonctionnement et l'importance des sources.

Les enfants auront ainsi l'occasion de réaliser une petite pêche afin d'observer les invertébrés de très près et, si la chance leur sourit, pourquoi pas même quelques amphibiens. Ce rendez-vous se conclura par un temps de contes proposé par l'association Arôme Rouge, suivi d'une petite collation.

Pas accessible aux poussettes

Cette escapade éducative et gratuite en pleine nature se tiendra le mercredi 25 septembre de 14 heures à 16h30. A noter que le parcours empruntera des pâturages, il ne sera donc pas accessible aux poussettes.



Le Parc du Doubs convie les enfants à une balade éducative et ludique, à la découverte des habitants des sources. photo PNRD

Le jour J, les intéressés penseront à s'équiper de bonnes chaussures et de vêtements adaptés à la météo. Ils sont invités à s'inscrire au moyen du formulaire accessible sur le site www.parcdoubs.ch; le délai court jusqu'au mercredi 25 septembre à midi. (per)



Sources et mystères, un après-midi ludique destiné aux petits

PARC DU DOUBS Dans le cadre de sa mission de sensibilisation à l'environnement et au développement durable, le **Parc du Doubs** propose un après-midi de découverte des sources le mercredi 25 septembre 2024 dans les environs du Noirmont.

Observation de petits invertébrés

Au départ de l'Institut des Côtes, les participants débiteront l'après-midi par une balade d'environ 2,6 kilomètres (passage dans les pâtures, non accessible aux poussettes) avec plusieurs arrêts pour mieux comprendre le fonctionnement et l'importance des sources. Les enfants accompagnés d'un adulte auront ensuite l'occasion de réaliser une petite pêche afin d'observer les petits invertébrés et peut-être même quelques amphibiens qui vivent dans les sources. Enfin, l'après-midi se terminera par un temps de contes avec l'association Arôme Rouge et une petite collation.

Cette activité est destinée en priorité aux enfants en âge de scolarité (3P-8P) accompagnés d'un adulte. Les participants sont invités à se munir de bonnes chaussures pour la balade et de vêtements adaptés à la météo.

C'est la biologiste Carine Heiniger, assistante de projets Nature et médiatrice scientifique au **Parc du Doubs**, qui a travaillé en 2020 au recensement des sources, qui accompagnera les participants lors de cet après-midi. Elle pourra



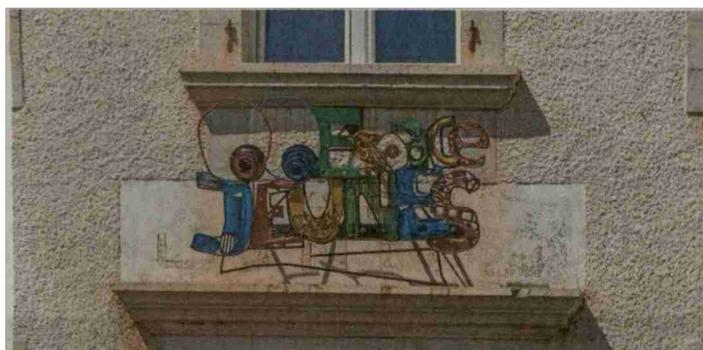
Carine Heiniger au travail à Biaufond lors du recensement des sources.

ARCHIVES OLIVIER NOAILLON

faire bénéficier les participants de son expertise en la matière. **PJN**

Inscription obligatoire, jusqu'au mercredi 25 septembre 2024 à midi sur le site du parc parcdoubs.ch/fr/actualites/sources-et-mysteres. Informations auprès de Carine Heiniger, médiatrice scientifique au **Parc du Doubs, ☎ 032 420 46 79 ou par mail à carine.heiniger@parcdoubs.ch**





L'Espace jeunes au Noirmont célèbre cette année ses 20 ans d'existence.

ARCHIVES OLIVIER NOAILLON

Découvrir l'Espace Jeunes le 4 octobre

LE NOIRMONT L'Espace Jeunes des Franches-Montagnes organise une soirée portes ouvertes le vendredi 4 octobre dès 17 h pour accueillir parents et adolescents. L'événement célèbre les 20 ans de l'institution et a pour objectif de mélanger les générations: «Souvent, les parents n'osent pas passer la porte de l'Espace Jeunes, on veut leur donner l'occasion de visiter nos locaux et de voir où leurs ados passent leur temps», explique Laurence Surdez, animatrice du lieu.

Les parents pourront visionner une vidéo réalisée pour l'occasion, qui retrace l'histoire et les missions de l'Espace

Jeunes du district. Certains adolescents préparent des animations pour l'événement, ou mettront la main à la pâte pour l'apéro dînatoire.

Plusieurs événements

Les portes ouvertes sont le dernier événement prévu pour les 20 ans de l'Espace Jeunes. Une conférence sur la santé mentale des jeunes avait été organisée en avril, puis un repas avec une intervention du **Parc du Doubs** en juin dernier. Des activités supplémentaires ont également été mises en place pour les adolescents, de quoi donner un petit goût d'anniversaire à l'année 2024.

VCU

Visite guidée inédite de La Goule

Dans le cadre des Journées européennes du patrimoine, le Parc naturel régional du Doubs propose des visites guidées qui permettront au public de découvrir les entrailles de la centrale hydroélectrique de La Goule, ce samedi.

C'est Georges Cattin, passionné d'histoire régionale, qui expliquera tout d'abord le fonctionnement du canal d'amenée d'eau, qui fait tourner les turbines de La Goule depuis la fin du 19^e siècle. Puis, les visiteurs pourront effectuer un grand saut dans le temps en pénétrant dans le cœur de l'usine actuelle en compagnie du responsable de production Pierre-Yves Boillat et de Cédric Zbinden, qui est le directeur de la Société des Forces Electriques de La Goule.

En collaboration avec l'Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien, le Parc du Doubs cherche avant tout à mettre en lumière la riche histoire de la production d'énergie dans la région, un sujet qui répond parfaitement au thème générique de «réseaux» proposé au niveau européen cette année.

Trois visites sont prévues ce samedi, à 10, 14 et 16 heures. A noter que la première est déjà complète. Les visites durent environ une heure et demie. Le lieu de rendez-vous



L'usine de La Goule sera à découvrir entre passé et présent, ce samedi. photo PNRD

pour le départ est le parking de l'ancienne douane de La Goule. Des bus navettes gratuits seront organisés au départ du Noirmont. Les visites sont, elles aussi, gratuites. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de s'équiper de chaussures fermées. Et pour terminer l'expérience sur une touche culinaire, on pourra déguster le menu spécial «JEP» au restaurant de La Goule.

Comme pour les visites du dépôt de La Traction au Pré-Petitjean, les 7 et 8 septembre (lire notre édition du 31 août), il faut s'inscrire pour être de la partie à La Goule. Les inscriptions peuvent se faire en appelant Cédric Cerf du Parc du Doubs au 032 953 11 18. LFM / tl

La Goule ouvre ses portes



Elle produit de l'électricité grâce à l'eau du Doubs depuis 1894 et fut longtemps la plus importante usine électrique suisse. La centrale hydroélectrique de la Goule, au Noirmont, sera mise à l'honneur lors d'une visite inédite organisée samedi par le Parc du Doubs dans le cadre des journées européennes du patrimoine. À cette occasion, l'auteur et passionné d'hydroélectricité jurassienne Georges Cattin reviendra sur la création et le fonctionnement actuel de cette usine. La Société des forces électriques de La Goule invitera les visiteurs dans les installations fonctionnelles d'aujourd'hui.



Visite de la centrale hydroélectrique de la Goule

Samedi 7 septembre à Noirmont (JU)

À l'occasion des Journées européennes du patrimoine, le Parc du Doubs propose une exploration des toutes premières installations construites à la fin du XIX^e siècle. Percez à jour la production hydroélectrique des lieux. Entrée libre, inscription requise sur le site. www.parcdoubs.ch

Samedi 7 septembre, à 10 h, 14 h et 16 h.

**INFOS PRATIQUES****Y aller**

En transports publics: train R36 depuis La Chaux-de-Fonds ou Glovelier jusqu'à Saignelégier.

En voiture: depuis Bienne, autoroute A16 jusqu'à Tavannes, puis suivre Tramelan et Saignelégier. Un parking est disponible au départ de la balade.

Le parcours

Tracé de 15 km pour 280 m de dénivelé. Compter environ 3 h 30 de marche.

Se restaurer

Située à mi-parcours, l'Auberge de la Couronne est actuellement fermée (elle rouvre le 10 septembre). Plusieurs bistros se trouvent au centre de Saignelégier.

Se renseigner

Jura Tourisme, rue de la Gruère 6, 2350 Saignelégier, tél. 032 432 41 60, www.j31.ch



Scannez ce code QR pour découvrir d'autres idées de balades.

SAIGNELÉGIER (JU) Cet itinéraire au cœur des Franches-Montagnes comprend deux boucles passant chacune par un magnifique point d'eau. L'étang de la Gruère fait partie d'un site marécageux d'importance nationale.

Virée jurassienne d'un étang à l'autre

Cette randonnée au départ de Saignelégier (JU) traverse tantôt des prairies, tantôt des forêts au cœur du Parc naturel du Doubs. Dans les Franches-Montagnes, on découvre une région qui inspire la quiétude. Sur ce territoire, l'homme travaille de concert avec la nature depuis des siècles.

Les marcheurs côtoient les animaux de la ferme: de majestueuses vaches s'arrêtent un instant de brouter au passage des randonneurs; attroupés dans les zones fraîches des pâturages, les chevaux assoupis bougent à peine, tout comme les chats, posés à l'ombre des granges.

À mi-parcours, après un arrêt éventuel au magasin en libre-service du Cerneux-Belin et la traversée de La Theurre, on longe une zone marécageuse et l'étang de la Gruère, dont les reflets sur la vaste étendue aquatique, aux accents presque canadiens, suscitent une émotion particulière. On parcourt ensuite de nouveau le hameau des Cerlatez afin de repartir en direction de l'étang des Royes.

Malgré les différentes zones boisées, cette promenade tranquille est fort exposée. N'oubliez donc pas chapeau, boisson et crème solaire!

CAMILLE SALADIN

**Histoires équestres**

À Saignelégier, la halle-concours, point de départ de la balade, est un site réputé pour les foires agricoles et les rendez-vous équestres qui s'y déroulent depuis deux siècles. Il faut dire que la région est célèbre pour ses franchises-montagnes, la seule race de cheval originaire de Suisse. Élevés depuis le XIV^e siècle, ces chevaux sont connus pour l'excellence de leur caractère et de leurs compétences en monte et en attelage.



2

L'odeur des foins

Le soleil d'arrière-été fait sécher les herbes coupées. Le parfum des foins est caractéristique de la belle saison. Durant la première partie de la randonnée, on observe des tas de graminées soigneusement organisés qui attendent d'être récoltés. Un peu plus loin, des tracteurs effectuent inlassablement des allers et retours dans les champs pour ne laisser que de l'herbe rase. Cet apport nutritionnel est important pour le bétail durant l'hiver.



3

Savoureuse halte

Au Cerneux-Belin, un écriteau «self-service» titille notre curiosité. À l'intérieur de la grange, la fraîcheur bienvenue est accompagnée d'une myriade de produits locaux. Meringues, granola maison, confitures, cookies aux flocons d'avoine, sirop de sureau, caramels, mais aussi œufs frais, viande séchée de bœuf, le tout venant de l'exploitation, sont à disposition du promeneur. À moins qu'il ne cherche à éteindre sa soif avec une bière artisanale ou un jus de pomme.



4

Haut lieu de biodiversité

Son eau limpide reflète la course des nuages, offrant un tableau splendide à celui ou celle qui profite de ses berges. L'étang de la Gruère, que l'on découvre lorsque l'on arrive à mi-parcours, fait partie d'un site marécageux d'importance nationale. D'une superficie de 56 hectares, le haut marais, composé de neuf mètres de tourbe accumulée durant plus de 12 000 ans (dès les dernières glaciations), abrite une faune et une flore bien particulières.



5

Parcours commenté

Ouvrez l'œil! Tout au long de la randonnée, des panneaux didactiques, accrochés à des poteaux de bois, offrent de précieuses informations concernant les lieux traversés. Érigées çà et là, en plein milieu d'un champ ou cachées dans les sous-bois, ces pancartes livrent tantôt des anecdotes, tantôt des morceaux d'histoire, des leçons d'architecture ou de géologie permettant une découverte instructive de la région, comme un musée à ciel ouvert.



Rando torrée

Dimanche 15 septembre au Locle (NE)

Randonnée guidée à travers les pâturages boisés avec un ancien professionnel de la forêt qui transmettra son savoir et sa passion. À midi, les participants confectionneront et dégusteront une authentique torrée neuchâteloise dans un grand feu. Prix: 35 fr. (adultes), 15 fr. (enfants). Inscription en ligne.

www.parcdoubs.ch

Dimanche 15 septembre, de 9 h à 15 h.



52

Faites défiler la page pour afficher plus de détails

Doubs

Des actions concrètes en faveur de la nature

Vous avez d'autres idées?

Le Parc du Doubs est toujours à la recherche de projets nature à concrétiser sur son territoire, y compris dans la commune de Clos du Doubs. Vous connaissez une ancienne mare aujourd'hui asséchée ? Un endroit vous semble propice à l'installation d'un tas de branches ou de pierres pour la petite faune ? Vous êtes propriétaire d'une source qui mériterait d'être protégée du piétinement, voire revitalisée ? N'hésitez pas à contacter le Parc du Doubs (info@parcdoubs.ch ou 032 420 46 70). Nous pourrions ensuite évaluer l'intérêt de ces mesures, leur faisabilité et la meilleure façon de collaborer.

Afin de favoriser la petite faune en milieu agricole, des aménagements simples et peu coûteux peuvent avoir des effets très intéressants. C'est le principe du projet « Petites structures » mené par le Parc du Doubs depuis 2018. Construction de tas de branches ou de pierres, plantation de haies ou encore aménagement de mares sont autant d'exemples qui favorisent la biodiversité.

C'est dans ce cadre qu'une zone humide qui était asséchée depuis une vingtaine d'années a été remise en eau dernièrement à Epiquez grâce aux travaux entrepris par l'agriculteur avec le soutien du Parc du Doubs (photo). Le but est de recréer un habitat pour les espèces liées aux milieux humides et de permettre à d'autres espèces de venir s'abreuver. Un tas de branches a également été construit au bord du plan d'eau pour offrir un abri à la petite faune, par exemple l'hermine. Un autre projet de mare est en cours sur la commune de Clos du Doubs à Essertfallon.

