

Une cinquantaine de truites mortes

Neuchâtel ► Les pêcheurs du Val-de-Ruz (NE) ont observé une cinquantaine de cadavres de truites sauvages au fond du Seyon, il y a une semaine après de fortes pluies. L'efficacité des déversoirs d'orage pourrait être en cause. Le phénomène sera surveillé. Une cinquantaine de cadavres flottaient dans le lit du Seyon mardi dernier en aval de la station d'épuration du haut Val-de-Ruz. «Il y a eu une mortalité totale sur un bout de la rivière», a déclaré hier à RTN Stéphane Erard, membre de la Fario, la Société des pêcheurs en rivières.

Alerté par les pêcheurs, le Service cantonal de la faune, des forêts et de la nature s'est rendu sur place. Son collaborateur scientifique, Robin Berger, a expliqué à la radio locale que «la mortalité piscicole est très rare» d'habitude dans le canton. Mais la hausse de la température de l'eau et la faiblesse du débit de la rivière créent un stress et cela devient critique pour la faune aquatique.

Les pêcheurs, qui relèvent que cette hécatombe est survenue après de fortes pluies, mettent notamment en cause les déversoirs d'orage. «Une arrivée massive de matières fécales», en provenance de la station d'épuration, s'est répandue dans la rivière, a expliqué Stéphane Erard. Le pêcheur a relevé également les pollutions chroniques, dont les concentrations dans l'eau sont plus fortes quand le débit est faible.

Le Service cantonal de la faune n'a pas identifié la cause de la mortalité mais l'explique par plusieurs facteurs. «Comme la température est élevée et qu'il y a moins d'oxygène disponible et qu'il y a en même temps très peu d'eau dans la rivière, les poissons sont stressés et donc moins résistants», a expliqué Robin Berger. Et quand il y a un phénomène comme un orage, cela lessive tout ce qu'il y a aux environs du Seyon. Des observations plus régulières seront menées sur le secteur. **ATS**

GENÈVE

CINÉTRANSAT REVIENT EN FORCE À LA PERLE DU LAC

Après deux éditions tronquées en raison de la crise sanitaire, CinéTransat reprend possession du parc de la Perle du Lac, à Genève, à partir du 14 juillet et jusqu'au 21 août. Il sera possible du jeudi au dimanche de regarder des films gratuitement, sous le ciel étoilé, en toute décontraction. Il sera possible de louer un transat pour 5 francs. CinéTransat propose des projections de films culte, de films à découvrir et de courts-métrages. Les projections auront lieu du jeudi au dimanche. Le film commencera à la tombée de la nuit, vers 22h à la mi-juillet et à 21h15 à la fin du mois d'août. **ATS**

Le Val-de-Travers tire un bilan positif de sa campagne de séduction

Neuchâtel ► Le Conseil communal de Val-de-Travers (NE) tire un bilan «plus que positif» de la première mesure de sa campagne, visant à attirer de nouveaux habitants dans la commune. Neuf lauréats du concours «découverte» ont pu découvrir les richesses de la région en compagnie d'ambassadeurs du Vallon.

Les lauréats du concours, qui venaient par exemple d'Yverdon-les-Bains (VD), de Cossonay (VD) ou de Torgon (VS), se sont rendus au Val-de-Travers lors des deux derniers week-ends de juin. A l'issue du séjour, ils semblaient conquis. Le lauréat valaisan a même déclaré: «Le Val-de-Travers, c'est le Valais en plus chouette».

Les heureux gagnants avaient été choisis après que la commune a envoyé un courriel à 5000 personnes hors des frontières cantonales. La publicité presse a permis de toucher quelque

140 000 personnes et la campagne sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) 134 000 personnes, a indiqué hier la commune.

Le Conseil communal «réfléchit désormais à la manière la plus optimale de mettre en place les actions suivantes. Dans un premier temps, ces prochaines semaines verront une valorisation de cette mesure au travers des supports digitaux communaux», a-t-il précisé.

Souffrant de longue date d'un tassement démographique, la commune veut attirer les futurs retraités, soit une population âgée entre 55 et 65 ans. Ses autorités aimeraient à terme dépasser à nouveau la barre des 11 000 habitants. Fruit de la fusion de neuf communes en 2009, Val-de-Travers a perdu près de 500 habitants depuis, la commune en comptant 10 1499 à fin 2021. **ATS**

Un couple s'est lancé dans la culture de champignons nobles bios. Une démarche inédite en Suisse romande. Reportage dans leur champignonnière de Cornaux

Pleurotes à la neuchâteloise



Avec leur entreprise, Julien Nicolas et Valérie Oppliger souhaitent proposer une alternative bio et locale à l'importation de champignons étrangers, en favorisant les circuits courts. **NICOLAS POLIS**

JULIE JEANNET

Agriculture urbaine ► Cultiver pleurotes et shiitakes bios dans la zone industrielle d'un petit village neuchâtelois, c'est le défi que se sont lancés Valérie Oppliger et Julien Nicolas. Tombé amoureux du règne fongique durant la pandémie, le couple souhaite offrir une alternative bio et locale à l'importation de champignons nobles étrangers, en favorisant les circuits courts. Une première en Suisse romande.

A Cornaux, à l'est de Neuchâtel, deux des cinq chambres de production de leur entreprise, Un amour de pleurote, sont déjà en fonction. «Il s'agit de la toute première cuvée. Le processus de fructification a démarré il y a tout juste une semaine», s'exclame Julien Nicolas, ancien spécialiste de la vigne, en pénétrant dans une grande pièce blanche à l'air frais et humide.

«On recrée les conditions climatiques que l'on pourrait trouver en forêt en automne. Un taux d'humidité de 90% qui baisse au fur et à mesure que le cycle de fructification avance.»

Le travail du mycélium

Dans la champignonnière règne une atmosphère particulière, presque lunaire. La lumière est savamment régulée. Sur des étagères de métal, des centaines de pains de substrat sont alignés, desquels émergent de petits chapeaux blancs. «Nous recevons le substrat, un mélange de bois et de déchets de l'industrie céréalière déjà inoculé de mycélium, le champignon à l'état de racine. Celui-ci se nourrit des lignines et de la cellulose du bois pour se développer», détaillent les entrepreneurs. La matière première est suisse et biologique, l'entreprise envisage dans un second temps de recourir à des déchets agricoles pour fabriquer

«Le champignon possède un réseau souterrain fantastique. Il aide les arbres à communiquer en générant des symbioses incroyables»

Julien Nicolas

son propre substrat. Dans un souci de durabilité, l'alimentation électrique pour réfrigérer les salles est issue d'une pompe à chaleur. «Nous cherchons à limiter au maximum l'utilisation du pétrole. Bien sûr, la production à cette échelle demande des infrastructures et de l'énergie conséquentes en comparaison à ce que produit naturellement la forêt, mais si nous la comparons à la production de protéine animale, nos besoins en eau et en électricité sont bien moindres.»

Les pleurotes du panicaut ont six jours, il faudra attendre environ trois semaines pour qu'elles aient consommé tout le substrat et qu'elles puissent être récoltées. Les shiitakes sont plus rapides. Ceux-ci poussent dans une autre pièce. Ils arrivent à maturité en deux semaines. Les champignons seront récoltés un par un au couteau. Ce qui constitue une très grande partie du travail de manutention. Quelques centaines de kilos de-

vraient déjà être prêts cette fin de semaine. La cadence de production sera progressivement augmentée afin de produire jusqu'à 5 à 6 tonnes par mois.

Une «pépité nutritive»

C'est il y a un an et demi, en pleine pandémie, que Valérie Oppliger découvre l'univers fantastique des mycètes. Employée dans l'horlogerie de luxe, elle décide de changer d'orientation. «J'ai découvert un reportage sur un petit producteur à Copenhague qui m'a beaucoup inspirée. Je n'en dormais plus. Produire de la nourriture, en circuit court, donne du sens à ma vie.»

«Le champignon possède un réseau souterrain fantastique. Il aide les arbres à communiquer en générant des symbioses incroyables. C'est un fertilisant pour les sols, de plus il a une capacité de dépollution impressionnante», relate le producteur, des étoiles dans les yeux. Et

son associée d'ajouter: «Quand j'ai appris ce que le champignon apportait à la nature, j'ai découvert un monde fascinant. Et d'un point de vue gustatif et nutritif c'est également une pépité!»

La vague des «supers aliments»

Le couple espère surfer sur la vague des 'supers aliments', ces denrées aux qualités nutritives exceptionnelles. «En Suisse, nous sommes un peu à la traîne, mais aux Etats-Unis et dans le nord de l'Europe, le champignon représente déjà une super alternative à la consommation carnée. Nous avons testé de nombreuses recettes. Notre fils de deux ans demande désormais des champignons grillés pour le goûter», confie la productrice en riant. Et son partenaire d'ajouter: «Leurs vertus médicinales sont extraordinaires. Tout le marché vegan est à la porte du champignon.» **I**