

Exposition SMMN 2018



*Exposition de
champignons à
Parois Centre,
les 22 et 23
septembre 2018*

Le thème de cette année : « Le compost »



Encore un thème adapté à notre activité de mycologues et amoureux de la nature !



Écologique et économique

Les biodéchets

- déchets et restes de cuisine, crus et cuits (sauf poisson, viande et os);
- épluchures, fruits et légumes non consommables;
- coquilles d'œufs, marcs de café et thé;
- Heurs et plantes fanées, sapins de Noël (sans décorations);
- déchets végétaux de jardin, tailles d'arbres, de haies, branches et arbustes (en fagots - attachés avec de la ficelle biodégradable uniquement - longueur max. 1,2 m, et max 20 cm et 20 kg);
- tontes de gazon et d'herbe, feuillages, paille, foin, etc.;
- litières végétales (paille, sciure, copeaux pour petits animaux).

Énergie et qualité

La valorisation des biodéchets fournit une production d'énergie renouvelable de proximité.

Les procédés de traitement appliqués aux biodéchets par le RBN leur assurent une hygiène irréprochable, et notamment une absence de bactéries et germes pathogènes ou de graines de mauvaises herbes. Le compost et les digestats serviront d'engrais aux particuliers et à l'agriculture.

Les déchets destinés à l'incinération

- restes de viande crus ou cuits, os, huiles
- ordures ménagères, tubes, beringots;
- litières minérales (sable à chat, graviers) et excréments d'animaux;
- attaches, ficelles, sacs d'aspirateur, filtres divers;
- mégots de cigarettes, cendres de bois, suie;
- copeaux de tronçonnage, bois traité;
- plantes à problèmes (rumex, chardons, néphélytes);
- vaisselle et langes biodégradables.

Doutes ou questions ?

La liste ci-dessous n'est pas exhaustive et s'inscrit dans les déchets qui ne sont pas à verser dans d'autres déchets. En cas de doute, n'hésitez pas à visiter notre site www.reseau-biodechets-ne.ch ou à prendre contact avec nos spécialistes.

Info déchets : Anri Jorissen
0842 012 812 pour l'écologie de bureau, lundi vendredi

RBN Réseau Biodéchets Neuchâtelois

Pourquoi valoriser ses biodéchets ?

Car les biodéchets ont de la valeur !

Valeur économique

Environ un tiers de nos déchets ménagers sont composés de biodéchets compostables. Les recycler à la bourse verte permet une double économie: pour chacun, puisqu'on utilise moins de sacs bleus, pour tous, parce que le compostage et la méthanisation sont moins coûteux que l'incinération.

Valeur énergétique

A raison de 100 kg de biodéchets par personne produites chaque année en moyenne, la bourse verte représente environ 20 000 tonnes de biodéchets qui seront traitées annuellement par le RBN, permettant la production d'environ 2 Mio de kWh d'électricité et 18 000 m³ d'engrais naturels.

1 kg de biodéchets valorisés en électricité permet par exemple d'alimenter un bon lave-vaisselle pendant plus de 1 heure ou une ampoule économique pendant plus de 10 heures!

Valeur écologique

Engrais naturels, le compost et les digestats issus des installations de compostage et de fagots, constituent une ressource naturelle régénérée et un refus d'engrais chimiques permettant de limiter l'utilisation d'engrais du commerce et les importations de fertilisants.

Secrétariat RBN
T 032 889 36 30
rnb@reseau-biodechets-ne.ch
www.reseau-biodechets-ne.ch

A l'heure de la valorisation des déchets, nous avons sollicité l'entreprise VADEC à La Chaux-de-Fonds pour nous informer du travail accompli par ce syndicat intercommunal afin de traiter et valoriser les montagnes de déchets que notre civilisation produit.

Toujours avec la complicité de Charles-Henri Pochon et Jean-Philippe Hirschi, aidés de nombreux bénévoles et des forestiers de la commune, le hall d'entrée a été aménagé en exposition consacrée au traitement des déchets, à la nature et la permaculture. Le nombreux public présent à notre exposition a donc pu voir toutes les facettes de la récupération et de la valorisation des déchets.

En ce qui concerne les champignons exposés durant le week-end, l'équipe de détermination a pu compter exclusivement sur les espèces des montagnes du Jura car en dessous de 800 mètres et sur le plateau, rien !!! (Pour la 4^{ème} année consécutive à cette saison) Ce sont donc 303 espèces qui ont garni les tables de l'exposition. Si l'an passé, le nombre de champignons exposés était plus élevé, cette année, poussée record du genre Boletus.





Côté animation, Marianne Schmutz et ses aides se sont investies tout le week-end afin de divertir les plus jeunes avec tout son attirail de linogravure et ses merveilleuses planches à dessiner et colorier.



L'équipe de cuisine, de l'office et du service ont alimenté la faim du nombreux public venu également déguster les délicieuses croûtes aux champignons et les nombreux desserts « myco » tout au long du week-end. Un grand merci à ces membres dévoués de la SMMN !!





La vente de champignons, livres et concours divers ont connu aussi un beau succès.





Pas d'exposition sans les discours officiels. Cette année, nos invités nous ont honorés par leur présence.

Le nouveau président de la Ville du Locle, Monsieur Miguel Perez, nous a improvisé un petit florilège de félicitations et a relevé l'importance des sociétés locales dans la vie d'une commune.



Monsieur Denis de la Reussille a pris la parole pour relever l'importance d'une société régionale comme VADEC pour le retraitement et la valorisation des déchets.



Notre président Damien Ramseyer a remercié à son tour nos autorités pour le soutien qu'elles apportent à la réalisation d'une manifestation comme notre exposition et leur attachement au service de contrôle des champignons.

Il a également remercié Madame Marianne Schmutz et ses collaborateurs du musée pour leur travail et investissement tout au long du week-end.

Ensuite, notre président technique nous a résumé les particularités des espèces exposées, malgré un climat pas toujours favorable compte-tenu de la sécheresse.

Charles-Henri nous a dit quelques mots et s'est vu félicité pour le magnifique hall d'entrée.



Après les discours et l'apéritif, un bon repas préparé par Jean-Da et ses aides de cuisine a réuni les membres et invités.

Après une journée du dimanche bien remplie, démontage et remise des locaux.

A l'heure du bilan un grand merci pour les nombreux bénévoles de la société qui ont œuvré à la parfaite réussite de cette manifestation.

Un gros bravo à l'équipe de cuisine qui, en plus de la confection des délicieuses croûtes aux champignons, a servi près d'une centaine de repas aux travailleurs de l'expo le samedi et dimanche à midi.

En effet, ce sont près de 100 personnes qui se sont relayées tout au long du week-end pour la réussite de notre exposition.

Remerciements particuliers à Damien pour tout son travail d'organisation et de suivi de l'ensemble de cette manifestation, aidé par Brigitte.

Comme on ne peut pas citer chacune et chacun, bravo à tous !!

A l'année prochaine avec, j'espère, de la bonne humeur et encore plus de champignons.

*Pour le texte : François Degoumois
Photos : Michel et François*