

# Verte, la Maison bleue

**NEUCHÂTEL** C'est une première: un habitat écologique réalisé selon les standards Minergie a été inauguré hier. Il est le fruit d'un partenariat entre les secteurs public et privé



La cérémonie de levure de la Maison bleue a réuni la conseillère communale Valérie Garbani, le conseiller d'Etat Fernand Cucho et des entrepreneurs privés. PHOTO MARCHON

Par **Brigitte Rebetez**

C'est une maison bleue, accrochée à une colline dans les hauts de Neuchâtel. Une bâtisse qui ne se distingue pas que par sa couleur vive et sa vigueur architecturale: elle s'est vu décerner hier après-midi le label Minergie, à l'occasion d'une cérémonie de levure réunissant hautes autorités, entrepreneurs privés et propriétaires. C'est une première pour une construction de logements, issue d'un partenariat entre la Ville et le secteur privé.

Le feu vert remonte à 2002, avec un droit de superficie accordé par le Conseil général pour 99 ans sur la parcelle de 3000 m<sup>2</sup> bordant la rue du Joran. La condition posée par le législatif, c'était que les cinq logements soient réalisés selon les normes Minergie qui font la part belle aux énergies renouvelables.

**La réflexion est urgente**

Un défi relevé avec conviction par les concepteurs privés de l'immeuble, à commencer par Lucien Willemin, de Procity SA. «Il est urgent de repenser notre manière de

consommer», a insisté le promoteur immobilier.

Dans un environnement calme et boisé avec vue, la Maison bleue est truffée d'atouts verts. Pompe à chaleur pour le chauffage, briques thermiques recouvertes d'une enveloppe isolante, des capteurs solaires, un système de récupération des eaux de pluie pour utilisation dans les sanitaires, lavlinge et arrosage... En matière de chauffage, avec un coût au kWh inférieur à 5 centimes, «cela représente une économie de l'ordre de 20 à 25% par rapport au mazout, au prix

actuel du marché, et la pollution en moins», a calculé un ingénieur de la maison RBA SA.

**La durabilité et l'emploi**

Pour sa part, l'architecte Eric Ryser a souligné que l'autre enjeu de la Maison bleue, c'était l'utilisation parcimonieuse du territoire.

Autant de qualités qui ont flatté la fibre verte de Fernand Cucho, dont c'était hier la première inauguration officielle en tant que conseiller d'Etat. «Réunir l'activité économique, la durabilité et l'emploi autour d'un partenariat Ville-canton-entrepre-

neurs privés, c'est l'un des objectifs de l'écologiste que je suis», a dit le chef du Département de la gestion du territoire.

En termes d'énergies renouvelables, a rappelé la directrice de l'Urbanisme Valérie Garbani, la Ville s'est fixée des objectifs très précis. Réduire, par exemple, de 15% la consommation d'énergie fossile utilisée à des fins thermiques entre 2000 et 2010. Ou encore accroître de 6% la production d'énergie thermique renouvelable et de 7% la production d'électricité renouvelable. La Maison bleue y contribue joliment. /BRE

**CORCELLES**

## Informatique remise à neuf

Réuni lundi soir, le Conseil général de Corcelles-Cormondrèche a accepté sans opposition un crédit de 42.000 francs pour le renouvellement du parc informatique de l'administration communale. L'adoption du Plan général d'évaluation des eaux n'a pas non plus été contestée. En revanche, le crédit de 25.000 francs pour un mandat de soutien scientifique durant la rédaction des plans de quartier dans le secteur des Arniers a été plus discuté. Il a finalement passé la rampe par 17 voix contre huit.

Les élus ont aussi approuvé, par 20 voix sans opposition, une motion libérale-radical demandant que le Conseil communal étudie l'élaboration d'un programme et de plans d'équipement, outils de planification destinés à gérer le développement urbanistique rapide du village. La présidence du Conseil général a été reprise par le socialiste Jacques Moser. /axb

**AVIS TARDIFS**

**Délai: la veille de parution jusqu'à 21h**

Remise des textes Du lundi au vendredi jusqu'à 17 heures

de 17 heures à 21 heures du lundi au vendredi et de 16h30 à 21h00 les dimanches et jours fériés

PUBLICITAS L'EXPRESS

tél. 032 729 42 42 tél. 032 723 53 01  
fax. 032 729 42 43 fax. 032 723 53 09  
e-mail neuchatel@publicitas.ch e-mail redaction@lexpress.ch

**ABRICOTS**  
ORANGERED de PROVENCE, Kg 4.50

**POULET CLARINE FRAIS**  
de FRANCE, kg 11.50 8.50  
028-488386

*cux Gourmets*  
Epicerie fine

**PUBLICITÉ**

## CENTRE DE L'ÎLE AREUSE - BOUDRY

Station d'essence et Shop - 6 h - 22 h - Autoroute Sortie Areuse

P

100 PLACES

**TÉL. 032 842 22 44**

**HORAIRE DISCOUNT: 8 h - 18 h 30 - Lundi matin fermé. Jeudi jusqu'à 20 h - Samedi jusqu'à 17 h.**

**1.35**

**2.75**

**1.95**

**9.90**

**DISCOUNT DE L'ÎLE**

Côtes-du-Rhône AC, litre	<b>3.20</b>
St. Amour, AC 2001, 75 cl	<b>5.90</b>
Fendant «Marmouset» AC 2003, 75 cl	<b>4.50</b>
Rosé VDP l'Aude Beau Plaisir 2004, 75 cl	<b>2.95</b>
Rouge Dom. Buadelle 2003, 75 cl	<b>2.95</b>
Côtes-du-Rhône, AC 2003, 75 cl	<b>2.95</b>
Dôle du Valais, Vilanelle AC 2002, 75 cl	<b>5.90</b>
Arkina, 6 x 1,5 litre	<b>3.95</b>
Cristalp, 6 x 1,5 litre	<b>3.50</b>
Cristalline, 6 x 1,5 litre	<b>2.50</b>
Bière 1664, 12 x 25 cl	<b>10.80</b>
Bière Cardinal + Feldschlösschen, 10 x 33 cl	<b>7.90</b>

**PRODUITS FRAIS**

Yoghourts «Danone fruits», 12 x 125 g	<b>6.50</b>
Beurre de cuisine, pl. 250 g	<b>2.50</b>
Gruyère 1 <sup>er</sup> choix, kg	<b>12.90</b>
Lait UHT, brique 4 x 1 litre	<b>4.60</b>
Fraises du pays, barq. 500 g	<b>3.50</b>
Tomates grappes du pays, kg	<b>3.20</b>
Pommes Golden II, kg	<b>-0.85</b>

**BOUCHERIE**

Rumsteack cheval, Argentine, kg	<b>19.50</b>
Fricassée de porc, kg	<b>8.-</b>
Cervelas, paire 200 g	<b>1.35</b>
Tranches de dinde, France, kg	<b>14.-</b>

**SUPER-PRIX**

Rexona douche, 2 x 250 ml	<b>5.90</b>
Dove douche, 2 x 250 ml	<b>6.50</b>
Palmolive vaisselle, 2 x 750 ml	<b>6.50</b>
Persil, 27 lavages, box 2,700 kg	<b>8.90</b>
Lénor, bidon 3 litres	<b>3.50</b>
Persil, 54 lavages, box 5,400 kg	<b>15.95</b>

**RESTAURANT**

Tous les mercredis soirs et jeudis soirs

Filets de perche 220 g	<b>Fr. 15.-</b>
Frites - salade	
<b>Vendredi soir 24 juin 2005</b>	
Tournedos de bœuf et sa garniture	<b>Fr. 22.50</b>
Buffet de salades	
<b>Dimanche midi 26 juin 2005</b>	
Filets mignons de porc aux champignons	<b>Fr. 18.50</b>
Croquettes rösti - légumes	

**1.35**

**2.75**

**1.95**

**9.90**