

Dans l'optique de réduire les déchets d'emballage, l'entreprise bernoise reCIRCLE propose des boîtes-repas réutilisables. De gauche à droite, les quatre associées Tilbe Esen, Karin Burn, Jeannette Morath et Frances Morrissey.

L'ENTREPRISE VERTE

Un bon moyen de ne plus gaspiller la vaisselle jetable

L'entreprise bernoise reCIRCLE propose depuis 2016 des boîtes consignées et réutilisables dans plusieurs restaurants. Une façon de se passer de vaisselle à usage unique.

C'est une scène familière. Au moment de retourner au travail, les poubelles du parc public où on a passé la pause de midi débordent de déchets. Emballages de salade compartimentés de la taille d'un ballon de football ou gobelets de 500 ml: un gaspillage bien gourmand, et qui se répète chaque jour de la semaine. Mais des solutions existent. Depuis août 2016, les Bernois de reCIRCLE mettent des boîtes réutilisables

à la disposition des restaurateurs. Pour 10 francs de consigne, le client peut prendre cette option écologique à la place de vaisselle jetable. Il peut ensuite ramener sa boîte au restaurant pour qu'elle soit lavée, ou la laver lui-même et la réutiliser directement dans les take-away partenaires. Jeannette Morath, fondatrice de l'entreprise, précise que le plastique utilisé ne contient pas de substance suspecte et supporte d'être chauffé ou congelé. «La boîte peut être utilisée au moins cent fois, mais quelques cycles suffisent à avoir un bilan carbone meilleur que la vaisselle à usage unique.»

La restauration s'y met aussi

Les boîtes de reCIRCLE se font progressivement une place en Suisse romande. Mais les habitudes ont la vie dure, et le repas de midi fait partie de ces rituels difficiles à chambouler. D'autant plus que les restaurateurs ne mettent pas toujours cette

vaisselle réutilisable en valeur et que les consommateurs ne la demandent pas spontanément. «On ne prend pas forcément le temps, surtout quand les gens attendent derrière nous. Il faut oser! Mais si quelqu'un a une boîte dans la file d'attente, là tout le monde en veut une.»

Aujourd'hui, environ 40 000 boîtes sont en circulation, et des acteurs importants de la restauration ont franchi le pas. C'est le cas de Migros ou des cantines de l'EPFL. Mais pour Jeannette Morath, cette solution n'est pas réservée aux grandes entreprises: «La vaisselle jetable coûte entre 10 centimes et 1 franc pièce. Même un food truck a intérêt à laver et réutiliser des couverts.» ReCIRCLE a pour ambition d'atteindre plus de 120 restaurants partenaires avant la fin de l'année, avec à terme, le projet de réduire de moitié les déchets issus de la vaisselle jetable.

VINCENT JACQUAT ■

+ D'INFOS <http://www.recircle.ch/where>

Pâturage revitalisé



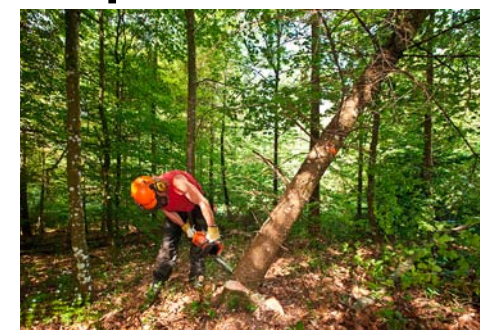
La réserve naturelle du Banné, à Fontenais (JU), a fait l'objet d'une revitalisation suite à l'acquisition du site par Pro Natura, en 2015. Fleuron botanique du lieu, la véronique de Scheerer (photo) ne se trouve plus que dans une quinzaine d'autres endroits en Suisse. Protégé à titre de prairie et pâturage sec, le site de 3,5 hectares n'était plus entretenu depuis près de trente ans.

Le loup a encore sévi



Un loup a récemment tué huit moutons au-dessus du lac de Thoun (BE). Il s'agit de la plus grosse attaque dans le canton depuis le début de l'année, durant laquelle les autorités ont répertorié neuf incidents dans lesquels 26 moutons et chèvres ont péri, a indiqué la Direction de l'économie publique du canton de Berne. Pour l'instant, les critères fixés par la loi pour un éventuel abattage ne sont toutefois pas réunis.

Coupes annoncées



Plantations, tailles, soins cultureux sont quelques facettes des travaux réalisés par le service des parcs et jardins de la ville de Lausanne. Mais l'entretien du patrimoine arboré et forestier passe aussi par des coupes, a communiqué le service. Entre octobre 2017 et mars 2018, les coupes saisonnières concernant les forêts et les arbres de la ville vont être entreprises. Des séances sont proposées à la population pour l'informer sur les coupes prévues et les chantiers planifiés.

Champignons sensibles au climat



Le réchauffement climatique va modifier la diversité des champignons dans le sol, notamment sur les sites froids, par exemple à la limite altitudinale de la forêt. Telles sont les conclusions d'une étude menée pendant six ans par une équipe de chercheurs de l'Institut fédéral de recherches WSL. Un nouvel équilibre entre les espèces de champignons modifiera aussi vraisemblablement les cycles des nutriments dans l'écosystème. Plus d'infos: www.wsl.ch

À OBSERVER CETTE SEMAINE

AVEC LE MUSÉUM DE GENÈVE

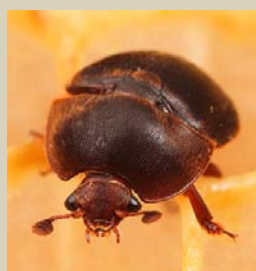
muséum
genève

Ce petit coléoptère est la bête noire des apiculteurs

Le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*) est une espèce parasite des colonies d'abeilles et de bourdons, appartenant à la famille des Nitidulidés. Originaire du sud de l'Afrique, il a colonisé l'Afrique du Nord, l'Amérique du Nord, l'Australie, puis l'Europe dès 2014. Sa très large distribution actuelle peut s'expliquer par l'importation de ruches, de cire ou de matériel d'apiculture infestés.

L'adulte varie du brun foncé au noir et mesure de 5 à 7 mm de long. Il peut vivre jusqu'à six mois. Il se déplace rapidement et parcourt sans peine plusieurs kilomètres à la recherche de colonies à parasiter.

La femelle dépose ses œufs dans les fissures des ruches et après deux à trois jours seulement, les larves naissent. Elles se nourrissent pendant près de deux semaines en perceant les parois des cellules contenant le miel et le couvain. Lors d'infestations importantes, c'est la ruche entière qui est décimée. Les larves sortent ensuite de la ruche pour s'enfoncer dans le sol et y effectuer leur nymphose. L'adulte éclot deux à trois semaines plus tard. Si la nymphose



© DK

seffectue toujours à l'extérieur, l'hivernation peut se faire directement dans la ruche et on peut compter jusqu'à 5 cycles annuels de reproduction! L'abeille africaine s'est adaptée à ce prédateur naturel et a développé des comportements de défense. Elle tue les adultes d'*Aethina* en les couvrant de propolis puis collecte et évacue minutieusement les œufs et les larves hors de la ruche. En revanche, l'abeille européenne ne possède pas de stratégie pour se défaire de ce prédateur; par conséquent, *Aethina tumida* est aujourd'hui considérée comme une nouvelle menace pour les ruches et l'apiculture à l'échelle mondiale. Dans l'attente de solutions écologiques efficaces, la surveillance, l'entretien minutieux des ruches et du matériel de récolte ainsi que le contrôle des importations semblent les moyens de lutte les plus efficaces pour ne pas avoir à recourir systématiquement à des produits phytosanitaires...

MICKAËL BLANC ■

+ D'INFOS <http://institutions.ville-geneve.ch/fr/mhn/>