

> Échos

RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE. COLONISATION ASSISTÉE



Photo archives EPA

S'il fait cinq degrés de plus sur Terre, les animaux migreront. Comme nous. Mais c'est oublier que certains seront piégés dans des régions hostiles. C'est déjà le cas du lynx d'Espagne (notre photo), coincé dans des poches arides de la péninsule ibérique. Aujourd'hui, des scientifiques américains promeuvent la « colonisation assistée », c'est-à-dire le déplacement de certaines espèces dans des écosystèmes favorables, dont elles sont absentes au départ. Sont concernés des papillons, des coraux ou des poissons. Reste à savoir si ces animaux s'adapteront et s'ils ne causeront pas de dommages dans leur zone d'accueil.

ÉTHIOPIE. DISTRIBUTION D'AMPOULES BASSE CONSOMMATION

Cinq millions d'ampoules basse consommation ont été distribuées aux foyers éthiopiens. Une manière pour le gouvernement de limiter l'éclairage au kérosène et de résoudre, du même coup, les importantes pénuries d'électricité.

Dans les trois mois suivant l'opération, la compagnie nationale d'électricité a réussi à réduire la consommation aux heures de pointe de 80 %.

ENVIRONNEMENT. SI VOUS SHOPPEZ SUR INTERNET, SHOPPEZ GROS

Si vous n'êtes pas prêt à remplir frigo et placards, mieux vaut lâcher votre souris et rouler jusqu'au supermarché. Faire ses courses en ligne est certes bon pour la planète. Mais à condition d'acheter au moins 25 produits, d'annuler du même coup 3,5 visites au supermarché ou d'avoir à parcourir au moins 50 km pour rejoindre les rayons. C'est la conclusion d'un rapport de l'Institut d'ingénierie et de technologie du Royaume-Uni.

SANTÉ. ÉCO-RÉGIME POUR BILL CLINTON



Photo archives EPA

Adieu burgers, frites et sodas pour l'ancien fan de « junk food ». Bill Clinton est passé au régime végétarien. Et les effets se font sentir pour l'ancien président américain : il aurait déjà perdu une dizaine de kilos. Les raisons de sa conversion ? Une nouvelle opération cardiaque en février et le désir d'être « suffisamment en forme pour voir d'éventuels petits-enfants ». Sa fille Chelsea - jeune mariée - est prévenue...

SANTÉ. MIEUX QUE LE RAMEUR : LE MÉTRO !

Vous avez besoin de perdre du poids ? Pas la peine d'aller lever de la fonte ou de courir sur un tapis roulant dans une salle de sport. Troquez simplement la voiture pour le train ou le métro... et vous fondrez, promet un rapport de l'association américaine du transport public. Selon celui-ci, lorsqu'on habite dans une agglomération bien desservie en transports en commun, on vit plus longtemps et en meilleure santé qu'un habitant de la campagne qui prend sa voiture à tout bout de champ.

ÉTATS-UNIS. TU SERAS FERMIER, MON FILS

Médecin, avocat, c'est dépassé. Désormais les fées se pencheront sur le berceau des enfants pour leur prédire des carrières d'agriculteur biologique.

Organic Valley devait prendre les devants en octobre et lancer une campagne de recrutement aux États-Unis. Gonflée, la coopérative agricole prévoyait même « d'aller frapper aux portes des prestigieuses Harvard et Brown », révèle le magazine Fast Company. Ses missionnaires ? Des fermiers de 18 à 35 ans engagés dans la filière et décidés à prouver qu'on peut être agriculteur sans pour autant s'abonner aux vaches maigres.



Page réalisée en partenariat avec Terra eco

Tous les mois en kiosque, ou sur iPhone. Deux mois d'abonnement offert sur : www.terraeco.net/letelegramme

En friture, Simone !

Oubliée, l'huile de cuisson usagée au fond de l'évier ! Depuis trois ans, l'association « Roule ma frite 17 » la récupère et la transforme en carburant. Une idée qui pourrait essaimer quand l'essence vient à manquer.

L'été dernier, le petit train touristique de Saint-Trojan (Gironde) a roulé à l'huile de friture.



Photo DR

L'île d'Oléron, ses plages ensoleillées, ses fruits de mer...

Et ses milliers de litres d'huile de cuisson usagée ! Car pour nourrir les hordes de touristes qui y affluent chaque été, le restaurateur de l'île frit, fait revenir et assaisonne à gogo.

Problème: seules de très faibles quantités sont rapportées en déchèterie après usage. Le reste file donc à la poubelle ou, pire, dans l'évier, au risque de boucher les canalisations. Pas de quoi faire perdre la frite cependant à Grégory Gendre, sélectionné parmi les douze Entrepreneurs Sociaux innovants 2010 par le réseau Ashoka.

Depuis trois ans, avec ses trois acolytes de l'association « Roule ma frite 17 », il a fait de ces déchets un parfait carburant et propose aux restaurants, snacks et bars de récupérer leurs huiles de cuisson. « En contrepartie, ceux-ci versent une cotisation de 50 € par an et surtout s'engagent à restituer une huile usagée qui n'a pas cuit trop longtemps et à la reverser dans des bidons propres et étanches », détaille Romain Gaudier, chargée de la

collecte. Il faut encore un peu d'huile de coude pour filtrer et débarrasser le liquide de ses particules lourdes, et le voilà prêt pour alimenter les moteurs (1). Aujourd'hui, l'association « Roule ma frite 17 » collecte environ 20.000 litres d'huile par an, et produit 10.000 litres de carburant (à 50 centimes d'euros le litre).

Petit train

Cet été, c'est le petit train touristique de Saint-Trojan (Gironde) qui a roulé à l'huile de friture. Un bel exploit car cette pratique est illégale ! « L'huile ne fait pas partie des carburants autorisés en France », explique Grégory Gendre. Mais le droit européen le permet, donc personne ne sera sanctionné pour rouler à l'huile. » Pour son expérimentation, l'association a surtout obtenu l'autorisation du ministère de l'Écologie qui utilisera les résultats des analyses réalisées sur les huiles et les gaz d'échappement. Les chiffres devraient être connus en janvier. « Cela permettra de reproduire l'expérience ailleurs », espère Grégory Gendre.

Mais même si les pouvoirs publics n'accordaient pas le feu vert à l'huile comme carburant automobile, l'association continuerait son chemin: « Notre but n'est pas de faire rouler les voitures mais de répondre à un besoin local: la revalorisation d'un déchet qui, en bouchant les canalisations, coûte 20.000 € par an à la Régie des eaux. Et de créer un cercle vertueux », assure Grégory Gendre. Dépendants d'un autre cadre juridique que les autos, les chariots élévateurs, tracteurs et autres machines-outils de l'île pourraient être nourris à l'huile !

Pommes de terre locales

Pour obtenir de l'huile de meilleure qualité, l'association plaide aujourd'hui auprès des restaurateurs pour qu'ils renoncent à l'huile de palme, non valorisable. Ou pour qu'ils préfèrent les pommes de terre fraîches aux frites surgelées qui dégradent la qualité de l'huile.

Selon Romain Gaudier, « ce ne serait pas plus cher : il suffit juste de changer les habitudes et de faire des achats groupés de pro-

duits locaux ». Une petite révolution au - second - pays des moules-frites. Aujourd'hui, quatre restaurants de l'île seulement épluchent des pommes de terre locales.

À terme, l'association voudrait proposer son huile aux agriculteurs d'Oléron pour alimenter les tracteurs et désherbeurs à vapeur. Ainsi, « la boucle serait bouclée », estime Grégory Gendre.

En attendant, l'association développe d'autres initiatives, comme ce bus roulant à l'huile qui dessert les plages de l'île, et a « des contacts avec des personnes dans les Ardennes, à Limoges, à Carcassonne ou encore à Niort qui veulent créer d'autres "Roule ma frite" ». On leur souhaite évidemment... de faire tache d'huile !

(1) Pour alimenter votre réservoir, le cocktail idéal est 70 % de diesel et 30 % d'huile. À condition que votre véhicule soit compatible.

> Voir la liste sur <http://www.olimobile.org>

Cresson. La botte se fait rare



Photo Claude Prigent

Sans source claire, point de cresson ! C'est à tort que la botte verte a mauvaise réputation. Sauvage, elle risque certes de vous inoculer la terrible douve du foie, un parasite animal. Mais le cresson de culture, appelé cresson de fontaine, exige, lui, l'eau vive la plus pure, proche des normes de potabilité.

Les cressonniers ont donc les pieds sur les sources. Grâce à leur eau à 12 °C, la plante potagère pousse en plein hiver ! Une pulvérisation de superphosphate lui donne son complément alimentaire, à raison de deux tonnes par hectare tout de même. Mais chez la famille Barberot, productrice depuis cinq générations à Méréville (Essonne), on est fier de dire que l'eau s'écoule en aval des cressonniers dans un bassin de pisciculture: la bonne santé des truites prouve la nature raisonnée de leur production.

Hélas, la botte de cresson se fait rare sur les étals. « C'est une culture fragile, entièrement manuelle, les pieds dans l'eau: nous sommes peu nombreux à tenir le coup », explique Olivier Barberot qui produit 175 tonnes par an sur trois hectares, soit 500.000 bottes récoltées à la main.

En bio, les rendements diminuent de 40%. « Et je manque de clients prêts à payer le surcoût ! », déplore-t-il.

Pour le sauver, les Anglais, friands de sa verdure, nous coupent l'herbe sous le pied: 20 % de sa production traverse la Manche.

> Quelques chiffres
Production française: 3.500 tonnes par an
300 hectares de culture dont un tiers en Ile-de-France
110 cressonniers seulement en France