



Wouter Van der Lelij, et Florence Ceysson-Thiriet ont créé la société OU BIEN?!. Dans chaque paquet de 30 grammes se trouve l'équivalent de deux fruits frais.

Faons menacés par les faucheuses



La végétation est particulièrement en avance cette année, et nombre de paysans sont déjà en train de faucher les regains. Or, à cette saison, des faons continuent à voir le jour. Ils restent en général 3 à 4 semaines à l'abri des hautes herbes. Il faut donc compter sur leur présence au cœur des prés jusqu'à la mi-juillet. La protection suisse des animaux met à disposition des exploitants agricoles un appareil équipé de capteurs à infrarouges, afin de détecter ces animaux plus facilement. plus d'infos sur www.protection-animaux.com

Une chance pour les oiseaux des prairies



La Station ornithologique suisse et l'Association suisse pour la protection des oiseaux approuvent les lignes directrices de la politique agricole 2014, et notamment la suppression des contributions forfaitaires pour animaux. Ce pas important vers une agriculture proche de la nature contribuerait à faire baisser la pression sur les espèces menacées comme le tarier des prés (notre photo ci-dessus) et l'alouette des champs.

Alertes en cas de dangers naturels



La Confédération diffusera désormais par radio et télévision des avertissements en cas de grave danger naturel. Car si la population est informée à temps d'un risque, bien des dommages aux personnes et aux choses pourraient être évités. Pour inaugurer ce nouveau dispositif, la diffusion d'une alerte du gouvernement sera simulée dans les studios de la télévision alémanique SRF dans les prochains jours.

L'INITIATIVE VERTE

Des fruits à l'accent local

«Tu veux des pommes... ou bien?!» Cette expression à la tonalité typiquement romande s'inscrit désormais sur de petites boîtes gourmandes. Ces snacks proposent des dés de pommes ou de poires séchés. «Nous voulions proposer un en-cas sain, à base de fruits locaux issus de l'agriculture biologique», précise Wouter Van der Lelij, cofondateur, aux côtés de Florence Ceysson-Thiriet, de la société OU BIEN?! En mai, cette entreprise genevoise créée en 2010 s'est vu décerner une partie de la bourse cantonale genevoise du développement durable 2011. Car, en plus de ne contenir aucun additif chimique, aucun conservateur, les dés de fruits sont emballés dans un carton FSC recyclable ainsi que dans un film plastique biodégradable.

«Les fruits secs du commerce viennent souvent de loin et contiennent des conservateurs (E220, sulfites ou huile de palme). Pourtant, naturellement, ils se gardent très longtemps», fait remarquer le Genevois. Dans chaque petit paquet de 30 grammes de la marque OU BIEN?!, on trouve l'équivalent de deux fruits frais. Ils ont été cueillis en Valais puis séchés par Erwin Grünenfelder, producteur de plantes aromatiques et médicinales bio à Vaulion (VD). «Avec lui, nous avons réalisé de multiples tests pendant une année pour trouver les variétés adéquates. Au final, les pommes sont des goldens et les poires des louises-bonnes. Des essais ont été tentés avec des fraises, des abricots, des raisins ou des kiwis, mais nous n'étions pas entièrement satisfaits», commente Wouter Van der Lelij.

Vendus 3 fr. 50 l'unité dans le commerce et 3 francs en vente directe sur le site internet, ces paquets sont plus chers que des fruits secs standards. «C'est le prix d'un café, avec des vitamines en plus!», souligne l'entrepreneur. Et nous savons désormais que les consommateurs sont prêts à payer un peu plus cher l'assurance de consommer des produits sains, bio et locaux.» D'où le nom du produit, frais, décalé, tellement typique du terroir romand, qu'il faudra trouver une autre expression, pour percer le marché Suisse alémanique. Ces snacks seront disponibles prochainement dans les épiceries. Les fondateurs démarchent en ce moment les écoles, les cafétérias d'entreprise et les grands distributeurs.

MARJORIE SIEGRIST ■

+ D'INFOS www.ou-bien.ch

À OBSERVER CETTE SEMAINE

avec le **m** séum GENÈVE

L'aromie musquée, autrefois prisée des fumeurs



© DR

L'*Aromia moschata* (notre photo) est un insecte de l'ordre des coléoptères, plus précisément de la famille des cérambycides, plus connus encore sous le nom de longicornes en raison des deux longues antennes qui ornent leur tête.

Cette espèce pond ses œufs de préférence dans les saules sénescents qui bordent les rivières et les petits cours d'eau, ou dans ceux qui trônent encore fièrement au milieu des zones humides et marécageuses. Les larves mettent entre deux et trois ans pour atteindre leur dernier stade de développement et la métamorphose en adulte, que les scientifiques nomment aussi «imago», a lieu vers le mois de mai. Guidé par son instinct, l'activité première de l'adulte partira, dès sa sortie, à la recherche d'un partenaire pour s'accoupler et perpétuer l'espèce. L'imago

passera ensuite le restant de sa courte vie (quelques semaines) à se prélasser sur des branches ensoleillées ou à se délecter du nectar des fleurs d'ombellifères.

La taille de l'aromie varie entre 15 et 35 mm. Son habit de couleur s'étend du vert au violet en passant par le bleu ou le bronze. Ces différentes teintes peuvent également se mélanger pour composer toute une palette de nuances chatoyantes du plus bel effet! Outre ces considérations purement esthétiques, l'aromie musquée, qui tient son nom de la faculté qu'ont les femelles d'émettre des senteurs fugaces mais très prononcées d'essence de rose, était autrefois utilisée pour parfumer le tabac. En effet, les fumeurs plaçaient quelques individus encore vivants dans leur blague en attendant que ceux-ci meurent, sachant qu'entre-temps, les nombreux allers-retours des insectes auraient eu le temps d'imprégner leur «gros gris» d'arômes délicats.

Dans la nature, ce coléoptère joue au moins deux rôles d'une grande importance: le premier en tant que recycleur des bois déperissants en terreau et le second comme nourriture pour de nombreux animaux dont oiseaux, petits mammifères et chauves-souris.

MICKXEL BLANC ■

+ D'INFOS www.ville-ge.ch/museum