

GREENPEACE

Greenpeace Member n° 04/24

Débat
À quoi rêvent
les poissons?

p. 31

Pris au filet

Décryptage
Pourquoi les
saumons perdent
leur couleur

p. 27

Prendre position pour l'environnement

Notre boutique en ligne propose des produits résolument durables, fabriqués par des producteurs engagés, pour des personnes ayant des convictions. L'intégralité de nos recettes soutient directement nos actions en faveur de l'environnement.



Éditorial

Les poissons n'ont pas la vie facile dans notre société. Nous les trouvons assez beaux pour les enfermer dans des aquariums, mais pas suffisamment pour ne pas finir dans notre assiette, contrairement à nos autres animaux domestiques. Les conséquences de cette attitude se manifestent tous les jours dans le monde entier. D'un côté, les mers sont vidées de leurs poissons; de l'autre, les fermes piscicoles envahissent les régions côtières. Tout cela pour vendre des poissons comme mets de choix ou comme objets de décoration.

L'exploitation des animaux marins a des répercussions directes sur l'environnement et sur les êtres humains. Sur l'île grecque de Poros, par exemple, l'aquaculture intensive menace la survie de la pêche traditionnelle (p. 16). Un rapport de Greenpeace montre ce que la disparition des requins signifierait pour les écosystèmes marins (p. 14). Et en achetant du saumon norvégien, nous soutenons des pratiques condamnables sur le plan moral et toxiques pour les êtres humains et la nature (p. 27). Alors, pourquoi ne pas confectionner soi-même une alternative végétalienne au poisson? Nous proposons une recette aussi simple que délicieuse (p. 30).

Danielle Müller
Responsable de la rédaction

P.-S. N'oubliez pas de signer l'initiative sur la place financière encartée au milieu du magazine. Elle est cruciale pour permettre à la Suisse de respecter ses objectifs climatiques.

Sommaire

Quand les filets vident les océans



Reportage
Les projets de promotion de l'aquaculture sur l'île grecque de Poros menacent la population, l'environnement et surtout les poissons.

p. 16

Consommation consciente??

L'industrie ou les consommateurs-tiques.....

"Une alternative végétalienne au poisson?"

De nombreux produits végétaux sont ultratransformés et polluants. Pourquoi ne pas encourager des alternatives régionales et saisonnières plutôt que des produits industriels?

Actuel

La nécessaire régulation de la place financière

p. 10

Éclairage

Les multinationales doivent endosser leurs responsabilités

p. 33

IMPRESSUM GREENPEACE MEMBER 4/2024

Éditeur/adresse de la rédaction:
Greenpeace Suisse
Badenerstrasse 171
8036 Zurich
Téléphone 044 447 41 41
redaction@greenpeace.ch
greenpeace.ch/fr

Équipe de rédaction:
Danielle Müller (responsable),
Franziska Neugebauer
(iconographie)
Relecture/fact-checking:
Marco Morgenthaler, Marc
Rüegger, Danielle Lerch Süess
Traduction en français:
Karin Vogt

Textes: Maria Feck,
Roland Gysin, Evgeny Makarov,
Mathias Schlegel
Photos: Maria Feck,
Evgeny Makarov
Illustrations: Michael Furler, Jörn
Kaspuhl, Raffinerie, Janine Wiget
Graphisme: Raffinerie
Lithographie: Marjeta Morinc
Impression: Stämpfli SA, Berne

Papier couverture et intérieur:
100% recyclé
Tirage: 63 000 en allemand,
13 000 en français
Parution: quatre fois par an

Le magazine Greenpeace est adressé à l'ensemble des adhérent-es (cotisation annuelle à partir de 84 francs). Il peut refléter des opinions qui divergent des positions officielles de Greenpeace.

Avez-vous changé d'adresse? Prévoyez-vous un déménagement? Prière de nous annoncer les changements:
suisse@greenpeace.org ou
044 447 41 41

Dons:
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Dons en ligne:
greenpeace.ch/fr/dons

| | |
|--------------------------|----|
| Action | 4 |
| Progrès | 6 |
| Des paroles aux actes | 7 |
| Engagement | 9 |
| Actuel | 10 |
| Faits & chiffres | 13 |
| International | 14 |
| Reportage | 16 |
| Décryptage | 27 |
| Infographie | 28 |
| Do it yourself | 30 |
| Débat | 31 |
| Éclairage | 33 |
| Mes volontés écologiques | 33 |
| Énigme | 34 |
| Le mot de la fin | 35 |
| Spotlight | 36 |



Le chanteur Jacob Collier et la chanteuse Aurora interprètent un mash-up de leurs deux chansons «A Rock Somewhere» et «The Seed» devant le glacier Sveabreen, en Norvège. Cette collaboration a été réalisée avec Greenpeace International. Elle souligne l'urgence de protéger les océans et d'empêcher l'exploitation minière en eaux profondes.

Spitzberg, 1^{er} octobre 2024



Greenpeace à l'école



En Allemagne, les forêts souffrent de plusieurs siècles d'exploitation intensive. En collaboration avec la Haute école du développement durable d'Eberswalde, près de Berlin, Greenpeace a élaboré un nouveau programme d'étude. Les étudiant-es en «gestion forestière écologique et sociale» apprennent à gérer les forêts de manière durable. Le cursus aborde également les défis sociaux et politiques dans des cours intitulés «Justice forestière et éthique» ou «Politique environnementale à l'heure du changement climatique».

Photo: © Anne Barth / Greenpeace

Les forêts, notre trésor culinaire

La nature respire

Un grand succès pour l'environnement en Europe: cet été, le Parlement européen a adopté la loi sur la restauration de la nature, l'une des plus grandes avancées environnementales de ces dernières décennies. Pendant des années, Greenpeace s'est battue au sein d'une coalition contre le lobby agroalimentaire qui tentait de bloquer le projet. Les pressions, les protestations et les actions ont amené la majorité des ministres européens de l'Environnement à signer la loi. 60 % de certains habitats devront être restaurés d'ici à 2040, et même 90 % d'ici à 2050.

Photo: © Tomasz Iczkowitz / Greenpeace



Protestation en ligne

Dans notre dernier numéro, nous évoquons Tata Steel IJmuiden, l'une des aciéries les plus polluantes d'Europe, qui émettait quotidiennement des nuages toxiques et cancérigènes. Greenpeace Pays-Bas avait appelé les riverains à signaler les nuages toxiques aux autorités sur le site spotdegifwolk.nl. L'action a porté ses fruits: une partie de l'usine a dû fermer immédiatement, et la société indienne a été sommée de présenter des plans pour une production plus respectueuse de l'environnement. Un comité d'expert-es de la santé va décider, en collaboration avec le Parlement néerlandais, si ces plans sont suffisants ou si Tata Steel doit faire davantage pour réduire ses émissions nocives.

Photo: © Robin Utrecht / Greenpeace

Un refuge pour les poissons d'aquarium



Elias Müller, fondateur d'Aqualuz

Support now

Infos sur le refuge pour poissons



aqualuz.ch

Texte: Danielle Müller, Greenpeace Suisse

Les chiens et les chats sont-ils vraiment les animaux domestiques les plus populaires en Suisse? Non, car les ménages suisses possèdent près de trois millions de poissons, soit deux fois plus. La plupart des poissons d'aquarium ne sont pas soumis à autorisation, et c'est bien là le problème: ils sont souvent achetés de manière irréfléchie, puis abandonnés parce que leur propriétaire n'a plus le temps de s'en occuper, quand ce n'est pas à cause d'un déménagement ou pour une autre raison douteuse.

Ce sont des histoires qu'Elias Müller, enseignant dans une école secondaire, a entendues des centaines de fois. Il dirige le seul refuge pour poissons de Suisse. Situé à Oftringen, l'Aqualuz compte 150 aquariums d'eau douce abri-

tant des merveilles multicolores aux noms évocateurs: tétra citron, vénustus, poisson-chat parleur... Il y a cinq ans, Elias Müller a créé avec son frère Andrin cette structure temporaire pour des poissons en attente d'un placement ultérieur. Les deux frères ont grandi avec des poissons offerts par leurs parents, qui pensaient que l'aquarium aurait sur eux un effet calmant, raconte Elias en riant. Aujourd'hui, il considère qu'un aquarium est une prison: «Il n'est pas justifiable de maintenir des poissons qui ne sont pas menacés dans un contenant en verre.»

En Europe, on n'extrait pratiquement plus de poissons de leur habitat naturel pour les mettre en aquarium. L'élevage a pris le relais. «Mais est-ce la solution au problème? Il y a là une interrogation éthique», dit le fondateur du

refuge. Sa solution pour éviter que le nombre de poissons détenus en Suisse n'augmente encore davantage: les poissons d'ornement doivent coûter plus cher. L'exemple des aquariums d'eau salée est la preuve que cela fonctionne: il n'y en a presque pas dans les ménages suisses, car les prix sont trop élevés à l'achat comme à l'entretien. Par contre, un poisson d'eau douce acheté en ligne ne coûte que 54 centimes la pièce. «Un véritable scandale», conclut Elias Müller.

Illustrations pages 7 et 8: Jörn Kaspuhl a terminé ses études d'illustrateur à l'Université de Hambourg en 2008. Après un long séjour à Berlin, il vit et travaille de nouveau dans la ville hanséatique.

Payer avec du plastique

Du plastique contre un repas - "Buy Food with Plastic" prouve

que les initiatives locales peuvent créer un changement global!

Love it! ♥



Murielle Galliker, avocate et membre du comité de Buy Food with Plastic

En savoir plus



buyfoodwithplastic.org

Texte: Danielle Müller, Greenpeace Suisse

Donner une nouvelle valeur au plastique, voilà l'objectif de *Buy Food with Plastic*. Comme l'indique le nom de l'association, l'idée est simple: une fois par mois, trois sites au Ghana, au Nicaragua et en Inde permettent aux personnes d'échanger vingt bouteilles en plastique collectées contre de la nourriture. Plus de 800 000 bouteilles en plastique ont ainsi été retirées de l'environnement, et 81000 repas ont été distribués. La journée de distribution de nourriture est également l'occasion d'informer et de sensibiliser la population à la question de la pollution plastique et de l'économie circulaire.

Buy Food with Plastic est une approche locale dans la lutte contre la marée de plastique mondiale: «Notre projet est synonyme de so-

lutions pragmatiques qui se développent grâce à la mobilisation des personnes sur place. Nous ne voulons pas seulement fournir une aide rapide, mais aussi apporter des changements à long terme», explique Murielle Galliker.

Le projet vise à la fois à réduire la pollution plastique et à améliorer la situation de la population locale. Selon Murielle Galliker, les personnes n'ont souvent aucune perspective d'avenir. Dans un tel contexte, *Buy Food with Plastic* crée des emplois locaux importants. «Je suis déjà allée plusieurs fois au Nicaragua et je suis à chaque fois touchée de voir comment la vie des personnes a changé», constate la trentenaire.

Cependant, les bénévoles de *Buy Food with Plastic* ont rapidement compris qu'introduire un système de collecte dans un pays

extra-européen se heurtait aussi à des obstacles. «Au Nicaragua, par exemple, nous voulions rapporter les bouteilles collectées dans un centre d'élimination. Or, cela n'existe tout simplement pas, raconte Murielle en souriant. Nous avons donc monté notre propre manufacture.» À partir des déchets plastiques, celle-ci produit désormais des pièces pour un jeu de société et des grattoirs de cire pour planches de surf. Au Ghana, le plastique sert à fabriquer des bâches et des trousse de toilette. Et en Inde, le plastique jetable se transforme en pots pour plantes et en perles de bijou.

Libre et fort

Sorti en octobre dernier dans les salles de Suisse romande, le film d'animation *Sauvages* de Claude Barras illustre les conséquences de la déforestation pour le peuple autochtone Punan. Entretien avec le réalisateur suisse sur la genèse de sa nouvelle œuvre.

Claude Barras, pourquoi avoir abordé le thème de la déforestation?

En 2018, j'ai lu le livre *Un fléau si rentable* d'Emmanuelle Grundmann. Devant l'urgence et la vitesse de la destruction des habitats des orangs-outangs, cette primatologue a décidé d'enquêter sur le succès de l'huile de palme. Ce que j'ai lu dans ce livre m'a glacé le sang: de ce produit durable et bon qu'est le fruit du palmier à huile, la production de masse de l'industrie agroalimentaire a fait une graisse mauvaise pour la santé, le climat mondial, les peuples autochtones et nos paysannes et paysans.

Qu'espérez-vous déclencher chez le public avec votre film?

Mon objectif est d'informer sur les méthodes de l'industrie alimentaire, de sensibiliser par les émotions, d'emmener les spectatrices et les spectateurs dans la forêt, de les rapprocher des animaux et des humains qui luttent contre ce crime organisé. Nous sommes en réalité très liés les uns aux autres par ce commerce. En décidant de ne pas consommer de produits nocifs, en nous unissant et en demandant des comptes à nos politiques pour leur complicité avec les entreprises de matières premières, nous pouvons faire changer les choses.

Le film a une fin heureuse, la destruction de la forêt tropicale peut être stoppée. Dans la réalité, ce n'est souvent pas le cas. Il y a des gens qui résistent et, tôt ou tard, ils auront raison.

Vous êtes-vous rendu à Bornéo?

Avec l'aide de la fondation Bruno Manser, j'ai effectué un voyage de reconnaissance chez les Punan, à Bornéo. J'ai pu échanger avec eux sur leurs coutumes et sur mon projet de film. Ces personnes sont restées présentes tout au long du processus de création. Elles ont participé à l'écriture du scénario et à l'enregistrement des voix, certaines dans leur propre langue. Elles ont également fabriqué les sacs à dos traditionnels en rotin que portent nos marionnettes.

Pourquoi avez-vous donné le titre *Sauvages* au film?

Le mot «sauvage» peut signifier autant «libre et fort» que «dérangé et malsain». C'est cette ambiguïté entre sauvage et civilisé, nature et artifice, que j'essaie d'explorer dans le film.



La place financière a besoin de nouvelles lois

Texte: Mathias Schlegel, Greenpeace Suisse
Illustrations: Michael Furler

La crise du climat et de la biodiversité est le principal défi de notre époque. On entend souvent dire que la Suisse, en tant que petit pays, dispose de moyens limités pour y faire face. La place financière suisse est pourtant l'une des plus importantes au monde. Elle gère un quart du patrimoine mondial transfrontalier. Les activités des institutions financières, c'est-à-dire les banques, les assurances, les gestionnaires de fortune et les caisses de pension installés dans notre pays, sont responsables de bien plus d'émissions de carbone à l'échelle mondiale que le total émis à l'intérieur de nos frontières. Mises ensemble, elles soutiennent le scénario d'un réchauffement climatique catastrophique de plus de 3°C.

Les institutions financières installées en Suisse ont un rôle clé à jouer pour faire évoluer l'économie vers la durabilité et protéger le climat et la nature. Elles portent une responsabilité particulière et doivent veiller à ce que leurs produits et leurs services favorisent activement la réduction des émissions de carbone et la préservation de la biodiversité dans l'économie réelle. Nous en sommes loin.

Arrêtons de financer les énergies fossiles

Zurich Insurance Group compte parmi les principaux assureurs mondiaux des entreprises des secteurs du charbon, du pétrole et du gaz. Le mastodonte bancaire UBS et d'autres banques suisses restent fidèles aux activités commerciales nocives pour le climat. Ils injectent des milliards de capitaux dans l'extension de la production de combustibles fossiles. Quant aux caisses de pension suisses, elles investissent une part importante de nos fonds de prévoyance dans des activités commerciales aux conséquences très nocives pour l'environnement,

comme la déforestation. Pourtant, la plupart des institutions financières affichent fièrement leur engagement en faveur de la protection de la planète.

Pour contribuer au développement d'une économie mondiale durable, les acteurs du secteur financier doivent modifier leurs pratiques en profondeur. Les assureurs doivent, par exemple, cesser de couvrir les activités très nocives pour l'environnement et conditionner leurs prestations au respect des objectifs mondiaux sur le climat et la biodiversité. Les gestionnaires de fortune et les investisseurs institutionnels doivent user de leur influence sur les entreprises dans lesquelles ils investissent de manière ciblée, c'est-à-dire par un dialogue efficace et par l'utilisation des droits des actionnaires. Il est également impératif que les fonds et les investissements décrits comme durables garantissent que leurs flux financiers sont uniquement dirigés vers des activités économiques compatibles avec la protection du climat et de la nature.

Le travail mené depuis une décennie par Greenpeace Suisse sur la finance a mis en lumière l'inefficacité généralisée des mesures volontaires pour faire évoluer le secteur vers la durabilité. Même les recommandations du Conseil fédéral sont ignorées par les acteurs de la place financière. Au lieu de cela, la place financière suisse continue de miser sur des mesures volontaires largement insuffisantes et place le profit financier au-dessus de la protection de notre planète. Ce laisser-faire met gravement en péril notre avenir.

Encourager les investissements durables

Signez l'initiative!

La place financière évolue bien trop lentement pour espérer atteindre les objectifs internationalement reconnus en matière de protection des bases naturelles de notre existence. La Suisse a pourtant ratifié l'accord de Paris sur le climat et la Convention sur la diversité biologique. Les autorités fédérales ont la

responsabilité de s'assurer que les acteurs du secteur de la finance orientent leurs activités commerciales en fonction de ces textes et apportent leur contribution à leur réalisation. Signez donc l'initiative sur la place financière encartée au milieu du magazine!

UN MONDE SANS REQUINS



Les requins règnent sur les océans depuis des millions d'années. Leurs populations diminuent toutefois massivement depuis plusieurs décennies. La faute à l'être humain et à son appétit insatiable pour le poisson. Un rapport publié par Greenpeace Espagne et Greenpeace Grande-Bretagne dénonce la situation critique des requins et appelle à l'action.

Photo: © Alex Holford / Greenpeace



Photos: © Kajsa Sjölander / Greenpeace, © Tommy Trenchard / Greenpeace



Les flottes de pêche portugaises et espagnoles pêchent encore dans les zones de croissance des jeunes requins.

Cela fait près de soixante-cinq ans que la pêche à la palangre est pratiquée dans les mers du monde. Tirées par des navires, les lignes principales en plastique peuvent atteindre 130 kilomètres de long. Elles comportent des fils perpendiculaires munis d'environ 20 000 hameçons. Les espèces capturées sont le cabillaud, différentes espèces de thon mais aussi le requin, que ce soit intentionnellement ou en tant que prise accessoire.

Depuis l'introduction de ce type de pêche industrielle, les océans souffrent de la surpêche et du respect souvent insuffisant des réglementations. Les principales victimes sont les requins océaniques, qui font désormais partie des espèces les plus menacées au monde. On estime qu'environ 100 millions de requins sont tués par les humains chaque année, et qu'un tiers des requins sont aujourd'hui menacés d'extinction. La tendance est malheureusement

à la hausse. Le recul de leurs populations menace également la stabilité des écosystèmes marins et la sécurité alimentaire de l'humanité.

Les requins, synonymes de vie

Depuis 450 millions d'années, les requins jouent un rôle clé dans les écosystèmes océaniques. En tant que grands prédateurs, ils sont essentiels au maintien de la santé des populations marines. Une série d'études scientifiques ont montré qu'une surpêche des requins entraîne la disparition d'espèces de poissons importantes sur le plan commercial, comme le thon. Ce sont surtout les populations humaines des régions côtières qui en souffrent, car le poisson est leur principale source de protéines. En dehors de la régulation des écosystèmes marins, les requins contribuent aussi à atténuer

le changement climatique. Une étude australienne a montré qu'en l'absence de requins-tigres, la prolifération des dugongs dans l'écosystème conduirait au surpâturage des herbiers marins, qui représentent 10% de la capacité de l'océan à stocker le carbone.

Cependant, même en arrêtant immédiatement la pêche et la mise à mort des requins, il faudrait des décennies pour que leur population se rétablisse. Nous avons donc probablement déjà dépassé le «point de non-retour». Cela devrait inquiéter tous les gouvernements et toutes les entreprises actives dans le secteur de la pêche, et les inciter à agir de toute urgence.

So sad!

QUAND LES FILETS



Texte et photos: Maria Feck et Evgeny Makarov

La vie absente.....

VIDENT LES OCÉANS

Sur l'île grecque de Poros, la population lutte contre le développement de l'aquaculture encouragé par l'UE. Mais est-il vraiment durable d'encourager cette activité dans l'une des eaux les plus polluées du monde?

Le pick-up avance lentement sur la route de gravier poussiéreuse pour s'enfoncer, virage après virage, dans le nord de la petite île. Traversant des pentes couvertes de pins au-dessus d'une mer scintillante, il finit par s'arrêter sur une plage déserte. Un calme étrange règne sur ce lieu où est implantée l'une des quatre piscicultures de l'île en activité. On y élève des bars et des daurades. Le silence n'est interrompu que par le cri des mouettes qui tournent au-dessus des cages à poissons immergées. «J'ai fait ce trajet tous les jours pendant des années et par tous les temps, de la tempête à la canicule», raconte Antonis Panou. Il a travaillé six ans pour différentes entreprises de pisciculture. «À l'époque, j'avais besoin de gagner ma vie. Je n'ai pas trop réfléchi aux conséquences», raconte cet homme de 36 ans, presque honteux.

La pisciculture est l'un des secteurs alimentaires qui connaissent la plus forte croissance au monde. L'Europe y voit une solution pour garantir la sécurité alimentaire, protéger les stocks de poissons et assurer la durabilité dans le cadre du «Pacte vert». Cependant, plus de 90% des produits aquacoles dans le monde proviennent actuellement d'Asie. L'UE importe chaque année 1,56 millions de tonnes de poissons d'aquaculture. Pour répondre à la demande croissante, l'UE encourage le développement de la pisciculture en Europe. 91,2 millions d'euros ont été alloués à cette activité en Grèce jusqu'en 2027.

Pourtant, des doutes existent sur la pertinence de la promotion des fermes aquacoles. En novembre 2022, la revue *Frontiers in Marine Science* a publié une étude montrant que l'aquaculture, dans sa forme et sa croissance actuelles, ne fera progresser ni la sécurité alimentaire ni la durabilité. La Fondation allemande pour la protection du milieu marin résume les résultats en ces termes: «L'aquaculture n'est pas une solution! Ni au problème global de l'alimentation ni à la surpêche dans les océans. Le taux de croissance de l'aquaculture a dépassé son point culminant. Une expansion plus massive pourrait avoir des conséquences socioéconomiques désastreuses pour les pays côtiers.»

De fait, la population de Poros commence à se rendre compte que les fermes aquacoles nuisent à leur environnement. Antonis Panou, l'ancien employé qui ne referait plus le même travail aujourd'hui, était surtout chargé de réparer les filets des cages. Il se servait généralement des serre-câbles noirs qui parsèment et pol-

Nous devons rétablir un lien original avec les océans et les poissons afin de promouvoir une alimentation équilibrée.

luent désormais la plage à côté de la ferme piscicole. Les cages à poissons, qui flottent dans l'eau trouble comme des sortes d'îles circulaires, sont recouvertes d'une vase vert-brun. Elles peuvent contenir 50 000 à 90 000 poissons qui tournent rond. «Quand on les nourrit, la mer écume», raconte Antonis Panou. Ayant eu l'occasion d'intervenir à toutes les étapes de la production, il a pu observer de nombreux problèmes qu'il critique aujourd'hui ouvertement: filets enduits de peinture toxique, poissons trempés dans du formol afin de les débarrasser des parasites inévitables en élevage intensif, déversement de ce formol dans la mer après usage... Seuls les beaux spécimens sont vendus sur le comptoir. Ceux qui ont des malformations ou des yeux tordus sont écoulés sous forme de filets de poisson ou d'autres produits de la mer. Pour l'ancien employé, le poisson d'aquaculture est tout sauf une nourriture de qualité.

Alors qu'Antonis Panou examine les déchets plastiques sur la plage, un collaborateur arrive de loin en scooter, monte dans le bateau et longe les cages. Il distribue de la nourriture pour poissons sous forme de granulés. Le ronronnement du moteur se mêle aux cris des mouettes. «J'aimerais que les gens qui viennent à Poros apprécient la nature. C'est un petit paradis qui risque d'être détruit par la pisciculture. Nous le regretterons amèrement», soupire Antonis Panou.

La combattante

Sociologue de formation, Fay Orfanidou dirige le centre culturel et éducatif «Katheti», situé dans la localité de Poros. Elle s'inquiète, elle aussi, de l'avenir de l'île, sur laquelle ne vivent que 4000 personnes, malgré une superficie presque aussi grande que celle de la ville de Berne. Vers midi, la chaleur paralyse la vie des habitantes comme des touristes. Mais dans les locaux de Katheti, l'équipe de Fay Orfanidou s'active pour accrocher des photographies aux murs et déplacer des meubles en préparation d'une exposition. En dehors de son action culturelle et éducative, l'association dénonce depuis deux ans le problème des exploitations aquacoles. «Certaines des plus belles baies de notre île sont déjà occupées par des fermes piscicoles», déplore la directrice. Au total, un quart de Poros devrait être déclaré zone d'aquaculture.

Une évolution absurde, estime Fay Orfanidou: «Je ne comprends pas comment on peut qualifier cette production de durable.» Les espèces élevées sont majoritairement des poissons carnivores, comme le bar et la daurade, nourris avec de la farine de poisson produite à partir d'espèces sauvages. «On tue une masse de poissons sauvages pour nourrir les poissons d'élevage. Le poisson sauvage provient de pays d'Afrique de l'Ouest qui en ont vraiment besoin comme source de nourriture. Au lieu de cela, il est transformé en granulés afin de produire du poisson plus cher pour les pays

* Meurt vaut après pour la pêche?

du Nord», dénonce Fay Orfanidou avec colère. La plupart des fermes piscicoles en Grèce appartiennent à une multinationale qui se contente de renvoyer à ses statuts de durabilité et aux autorités locales lorsqu'on lui pose des questions sur ses pratiques.

Comme beaucoup d'autres à Poros, Fay Orfanidou estime que la multinationale ne s'intéresse qu'au profit et non aux intérêts de la Grèce et de sa population. Cette dernière ne retire rien de la production piscicole et de ses bénéfices. De leur côté, les familles de pêcheurs traditionnels qui pêchent sur de petites embarcations pour le marché local limitent leurs prises afin de préserver les stocks de poissons sauvages, dans une démarche de réelle durabilité. «Nous avons suffisamment de problèmes environnementaux. Pas besoin d'aggraver la situation en y ajoutant une gigantesque industrie du poisson qui menace les habitats des poissons sauvages», affirme Fay Orfanidou.

Pas de poissons à l'horizon

À Poros, la pêche est une tradition séculaire. Dans l'Antiquité, l'île était un centre religieux, dédié principalement au dieu Poséidon, protecteur des pêcheurs et des marins, comme en témoigne le site archéologique du temple de Poséidon. De nombreuses familles continuent de vivre de la pêche. Elles partent en mer dans leurs *kaikia*, ces petits bateaux de pêche construits de manière artisanale, emblématiques de la culture de la côte grecque. Le détroit qui sépare Poros de la Grèce continentale est particulièrement adapté à cette activité. Ses courants et ses eaux claires attirent de nombreuses espèces de poissons, du moins jusqu'à une époque récente.

Pourtant, les filets lancés par Spiros Papaioannou au petit matin restent vides. Il les remonte habilement dans son petit bateau. Désabusé, il constate que quelque chose brille entre les mailles: c'est une rascasse volante, une espèce invasive originaire du Pacifique qui se répand fortement en Méditerranée en raison de la hausse de la température de la mer. Il retire le poisson toxique de son filet. Ce n'est pas un bon jour pour lui, comme souvent ces derniers temps.

«Si rien ne change, dans dix ans, il n'y aura plus de pêche en Grèce», affirme Maria Anagnostopoulou, debout sur le quai. La peinture du petit bateau qu'elle utilise avec son père est ternie et écaillée, tout comme celle des petites icônes posées près du poste de timonier. En fait, Maria Anagnostopoulou prévoyait de partir en mer aujourd'hui, mais c'est peine perdue.

Cette pêcheuse de 45 ans accompagne son père depuis son enfance. Avant la grande crise financière qui a frappé la Grèce de plein fouet, elle travaillait dans le tourisme. Depuis, elle doit gagner de l'argent toute l'année, et pas seulement pendant la saison estivale. C'est ainsi qu'elle a recommencé à pêcher avec son père. «Le

travail est très dur. Seul l'amour de la mer et de cette île me fait tenir. J'aime la mer, je ne peux pas partir ailleurs», dit Maria Anagnostopoulou tout en regardant le bateau se balancer au gré des vagues. Par le passé, on pouvait voir les pieuvres depuis le rivage et les eaux regorgeaient de poissons, se souvient-elle. Mais tout a changé avec la pollution marine. Elle ne comprend pas que les fermes aquatiques soient encouragées, tandis que le gouvernement abandonne les pêcheurs locaux. Sous les fermes piscicoles, les herbes marines dépérissent et les fonds marins se couvrent d'un voile gris, fait de restes de nourriture et d'excréments de poissons. Si les fermes aquatiques se multiplient sur la côte, elle ne saura plus où mettre ses filets: «Si cela continue, je ne vois plus d'avenir pour mes enfants et moi à Poros.»

Le maire

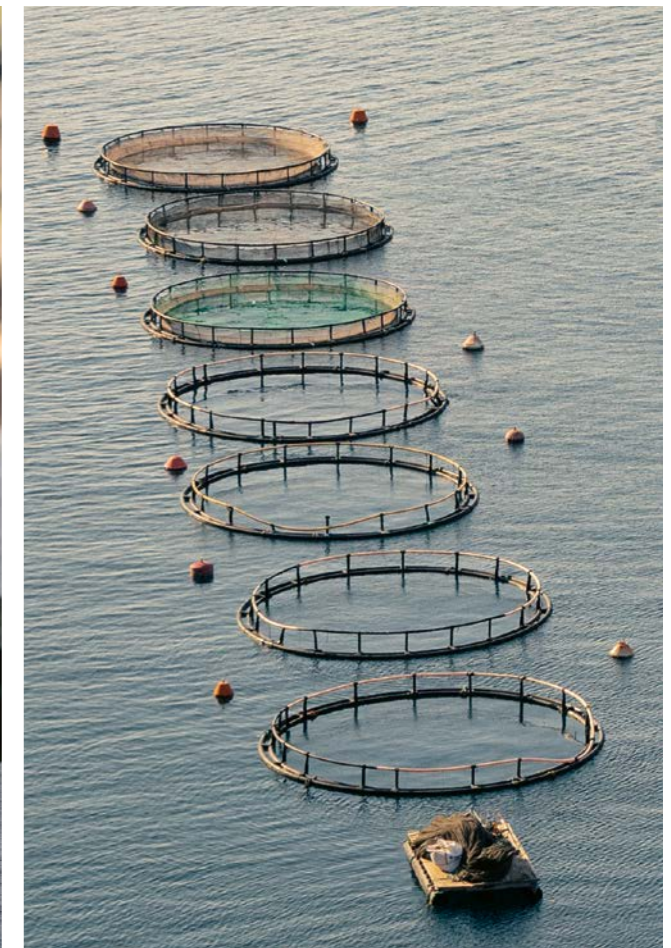
Sur l'embarcadère, un ferry apporte son lot de touristes venus du continent. À quelques centaines de mètres de là, la petite mairie de l'île est installée dans un vieux bâtiment abritant un buste de Poséidon qui accueille les visiteurs. Des employés parcourent les couloirs ombrés et frais, des piles de documents sur les bras.

Le maire, Giorgos Koutouzis, est un homme de belle stature qui ne fait pas ses 61 ans. Il sort d'une réunion d'urgence. Malgré son emploi du temps chargé, il s'arrête pour parler du problème de l'aquaculture. «Le principal problème causé par les fermes piscicoles est la pollution de la mer et de l'environnement. Elles ne nous apportent rien de positif. C'est pourquoi je considère qu'il est de mon devoir de les combattre.»

Giorgos Koutouzis n'est pas homme à tourner autour du pot. La décision unanime de s'opposer aux fermes piscicoles est affichée sur le site officiel de la municipalité. L'extension de l'aquaculture est qualifiée de coloniale et de raciste, et considérée comme une menace majeure pour le monde marin et côtier. Depuis des années, le changement climatique se fait sentir dans la région. Le pire dommage causé par les fermes piscicoles est la destruction des herbes sur le fond marin, déclare Giorgos Koutouzis. La posidonie, une espèce protégée qui produit de grandes quantités d'oxygène et stocke le carbone, disparaît sous les aquacultures et tout autour. S'il peut comprendre pourquoi l'île est attractive pour la pisciculture, il rappelle que les habitant·es n'en profitent pas. Les entreprises font leurs affaires alors que l'île doit gérer la pollution occasionnée.

Consommation et climat

Le marché aux poissons de Poros, situé à quelques minutes de la mairie, fait le bonheur non seulement des habitant·es, mais aussi des touristes. Une multitude de poissons étalés sur la glace scintillent sous la lumière vacillante des néons. Les étalages sont quoti-



Page 21, en haut à gauche: Antonis Panou sur son ancien lieu de travail, une ferme aquacole dans une baie de Poros.

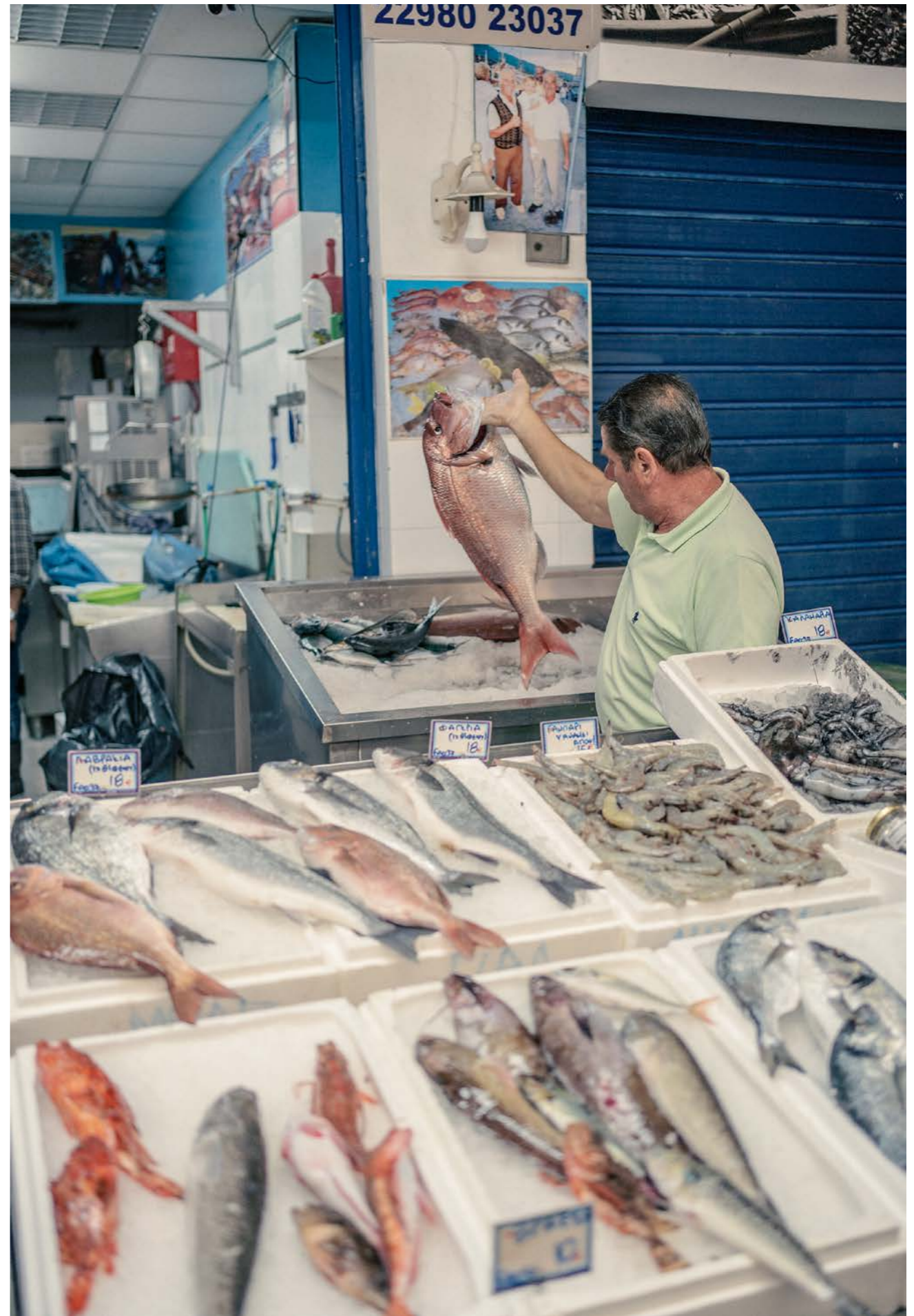
En haut à droite: L'aquaculture transforme le caractère de l'île grecque du nord-est du Péloponnèse.

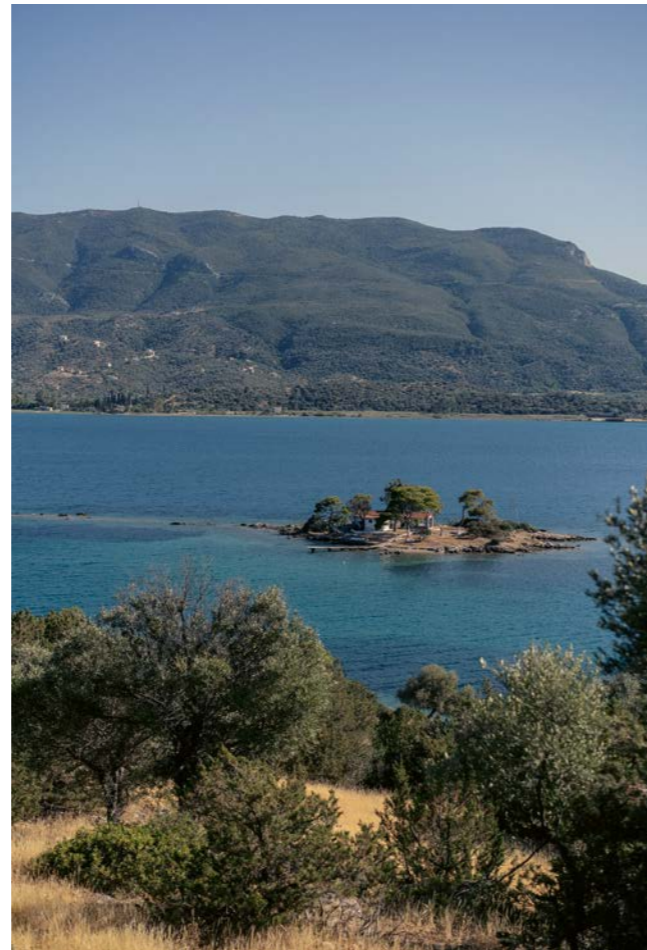
En bas: Les serre-câbles utilisés pour réparer les cages des fermes aquacoles polluent la plage.

Page 22, en haut à gauche: Vue sur l'île de Poros, un haut lieu de la plongée en apnée.

En haut à droite: Maria Anagnostopoulou sur le ponton qui mène à son bateau de pêche.

En bas: Fay Orfanidou, directrice de l'association Katheti, à Poros.





* Consommer moins, c'est toujours mieux.
Il faut une meilleure protection de la biodiversité!

diennement alimentés par les prises des petits pêcheurs comme Maria Anagnostopoulou. Seules deux espèces sont signalées comme provenant de fermes: le bar et la daurade, les poissons les plus souvent élevés en aquaculture en Grèce. Mais la clientèle préfère généralement le poisson sauvage, explique le gérant en chassant les mouches du comptoir avec une serviette. Certains restaurants de l'île se targuent de ne proposer que du poisson pêché localement. «Ma philosophie, c'est de ne mettre que du local dans les assiettes. Je veux partager mon amour pour cet endroit. Et j'utilise toutes les parties du poisson, rien ne finit à la poubelle. C'est cela, la durabilité», raconte Alexis Papadopoulos, propriétaire d'un des restaurants de la promenade.

Selon un sondage, 87% des habitant·es de l'île s'opposent aux fermes piscicoles industrielles de Poros et ont conscience des dégâts qu'elles occasionnent. Cependant, un problème global ne peut pas être résolu uniquement au niveau local. D'après Fay Orfanidou, l'une des voix les plus fortes parmi les opposants aux fermes piscicoles, «nous devrions tous réfléchir à ce que nous consommons, tant en termes de quantité que de provenance de notre nourriture. Il faut parler des problèmes et décider en connaissance de cause. Il en va de notre responsabilité citoyenne»! Elle considère que les grandes organisations doivent rechercher des solutions alimentaires durables plutôt que de pousser l'aquaculture à tout prix. Avons-nous vraiment besoin d'un si gros volume de protéines animales? «Réduire notre consommation, c'est tout simplement mieux pour nos océans et notre planète.» *

Fay Orfanidou semble un peu lasse lorsqu'elle aborde le sujet. Ces dernières années, elle a souvent fait part de ses préoccupations à des responsables politiques, à des journalistes ou à des citoyennes et citoyens. Mais chaque petit pas en vaut la peine et repousse la crainte de ne pas voir son combat aboutir. Sur la terrasse de son bureau du centre culturel, un vent frais souffle de la baie, atténuant un peu la chaleur. «Ce qui se passe avec l'aquaculture n'est pas nouveau. La même chose s'est produite avec l'industrie de la viande. À l'époque, nous ne savions pas à quel point cela allait être destructeur. Et quand nous avons compris le désastre environnemental et sanitaire lié à la viande, nous nous sommes tournés vers le poisson pour notre consommation de protéines. Or, tout ce qui est extrême est mauvais pour la santé et l'environnement.»

Avec la commune de Poros, son association a déposé une plainte pour pollution de l'environnement aux alentours des fermes aquatiques, et une autre contre l'octroi d'une concession de vingt ans à l'entreprise de pisciculture. Le Parlement grec va d'ailleurs trancher la question de l'expansion de l'aquaculture à la fin de l'année. Il y a donc encore de l'espoir pour Poros.

Page 23:
Un marché aux poissons sur l'île de Poros. On peut y trouver des poissons issus de l'aquaculture, qui sont toutefois étiquetés comme tels.

Page 24, en haut à gauche:
Le maire de Poros, Giorgos Koutouzis, sur la terrasse de son bureau.

En haut à droite:
Poros est d'origine volcanique, ses montagnes atteignent 350 mètres d'altitude.

En bas:
Le chef Alexis Papadopoulos mise sur le poisson local et le développement durable pour sa cuisine.

Au bord de l'eau, les petits bateaux de pêche se balancent stoïquement dans l'eau, comme si toute cette agitation ne les touchait pas. Les touristes passent avec leurs valises à roulettes. Bientôt, ils vont reprendre le ferry pour retourner sur le continent. Le regard de Fay Orfanidou glisse sur l'horizon: «J'espère tellement que nous pourrions nous débarrasser des fermes piscicoles et sauver notre petite île.»

Le poisson pourrit par la tête

Né à Saint-Petersbourg, Evgeny Makarov a passé son enfance entre l'Allemagne et la Russie, sa famille s'étant installée à Hambourg en 1992. Au cours de ses études en sciences sociales et politiques à l'Université de Hambourg, il découvre la photographie comme un outil permettant d'aborder les réalités sociales au-delà de l'approche académique traditionnelle.

Depuis 2010, Maria Feck travaille en tant que photographe indépendante pour divers magazines et journaux. Elle s'intéresse plus particulièrement à l'être humain dans le contexte des bouleversements sociaux, des enjeux sociopolitiques, des migrations et des questions de genre. Son travail photographique se focalise sur le reportage et le portrait. Elle a mené des recherches dans de nombreux pays et sur presque tous les continents, notamment au Groenland, en Irak et au Cambodge.

Cette recherche a été soutenue par la fondation Kulturwerk/VG Bild-Kunst.

Décryptage

Le saumon

400 millions

La Norvège produit environ 1,5 million de tonnes de saumon par an. Le premier producteur mondial élève et tue 400 millions de saumons en aquaculture. À l'état sauvage, il n'en existe plus que 530 000 dans les eaux norvégiennes.

Il existe du saumon en Suisse?
Le saumon suisse de Kostallo

20%

Toujours en Norvège, les excréments des poissons en cage s'accumulent dans les eaux. À cause de cette pollution, environ 20% des saumons norvégiens périssent pendant la phase d'élevage.

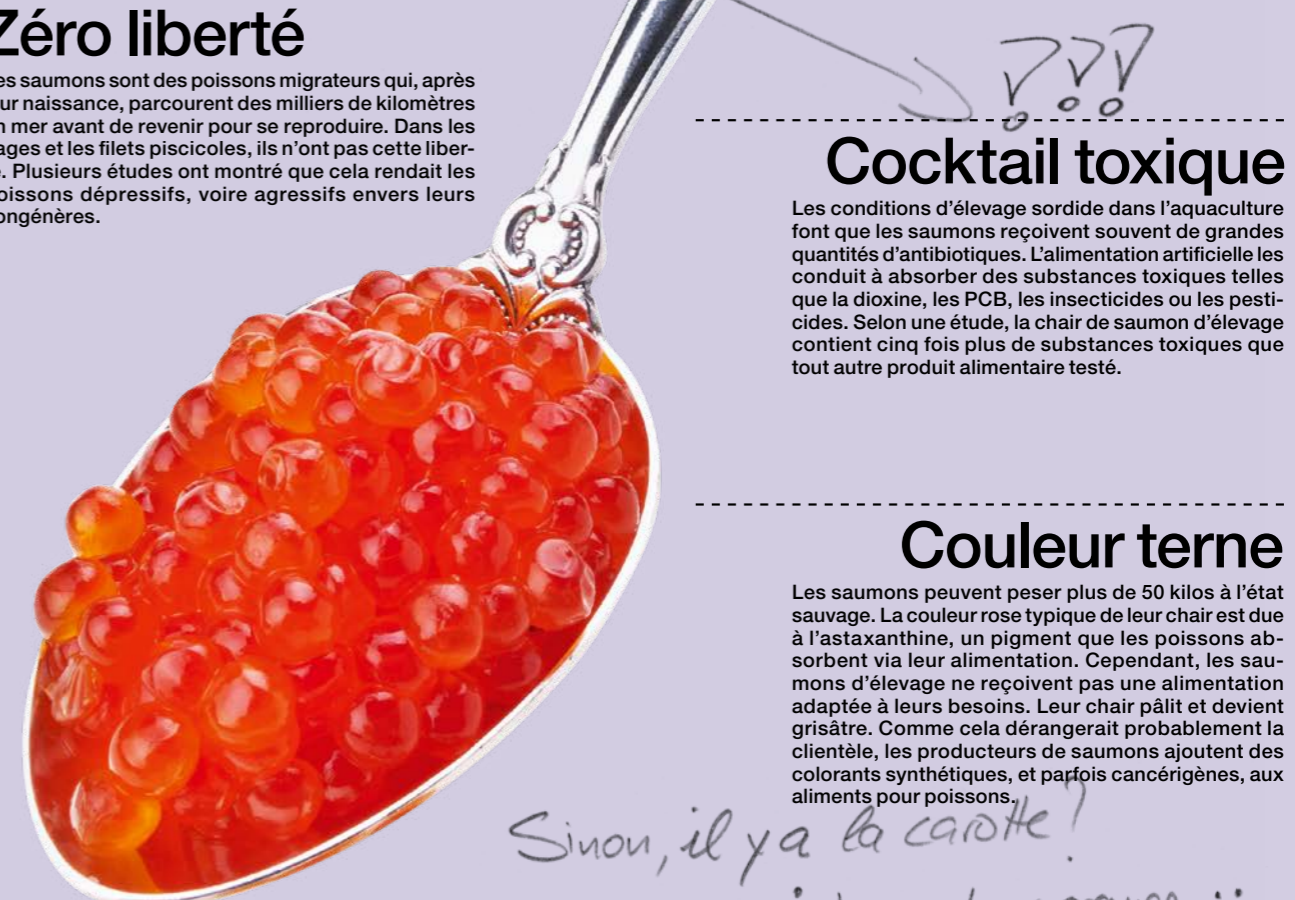
Le saumon suisse, ou rien!
Cela permet d'éviter le

Zéro liberté

Les saumons sont des poissons migrateurs qui, après leur naissance, parcourent des milliers de kilomètres en mer avant de revenir pour se reproduire. Dans les cages et les filets piscicoles, ils n'ont pas cette liberté. Plusieurs études ont montré que cela rendait les poissons dépressifs, voire agressifs envers leurs congénères.

100 000

Plus de 100 000 saumons s'échappent chaque année des filets de l'aquaculture norvégienne. Ils représentent un danger pour les saumons sauvages, qui peuvent être contaminés par les germes et les parasites favorisés par l'élevage intensif. On peut également citer le pou du saumon, qui pullule dans les cages d'aquaculture. Ce minuscule crustacé s'accroche aux écailles des poissons pour s'enfoncer dans leur chair.



Cocktail toxique

Les conditions d'élevage sordide dans l'aquaculture font que les saumons reçoivent souvent de grandes quantités d'antibiotiques. L'alimentation artificielle les conduit à absorber des substances toxiques telles que la dioxine, les PCB, les insecticides ou les pesticides. Selon une étude, la chair de saumon d'élevage contient cinq fois plus de substances toxiques que tout autre produit alimentaire testé.

Couleur terne

Les saumons peuvent peser plus de 50 kilos à l'état sauvage. La couleur rose typique de leur chair est due à l'astaxanthine, un pigment que les poissons absorbent via leur alimentation. Cependant, les saumons d'élevage ne reçoivent pas une alimentation adaptée à leurs besoins. Leur chair pâlit et devient grisâtre. Comme cela dérangerait probablement la clientèle, les producteurs de saumons ajoutent des colorants synthétiques, et parfois cancérigènes, aux aliments pour poissons.

Sinon, il ya la carotte?
→ elle aussi de couleur orange ;)

Photo: © Alamy

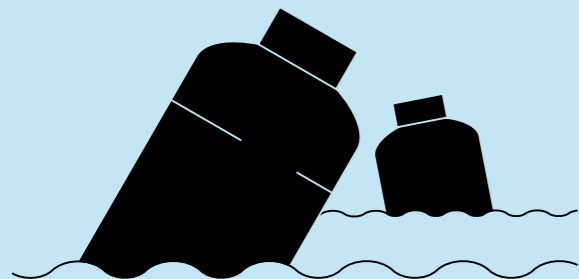
Sources: ecowoman.de/ernaehrung/essen/zucht-lachs-eines-der-giftigsten-lebensmittel-der-welt-5861; fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-110600.htm; infosperber.ch/wirtschaft/wachstum/lachs-farmen-in-norwegen-schlimmer-als-schweinezucht/; peta.de/themen/lachs

Texte: Danielle Müller, Greenpeace Suisse

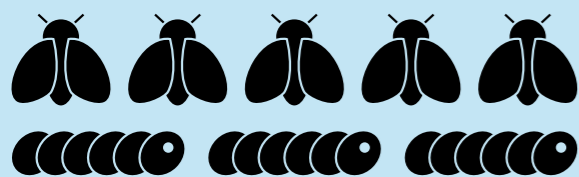
L'aquaculture, un problème mondial

Où est-ce que c'est l'humain qui détruit sa culture?

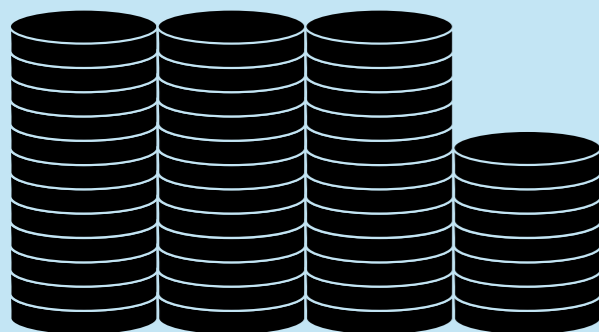
L'élevage de poissons représente un marché de plusieurs milliards de dollars, mais il a un impact négatif sur l'environnement et le bien-être animal. Leur alimentation pose d'autre part un problème écologique majeur.



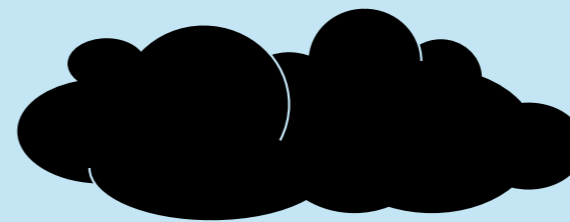
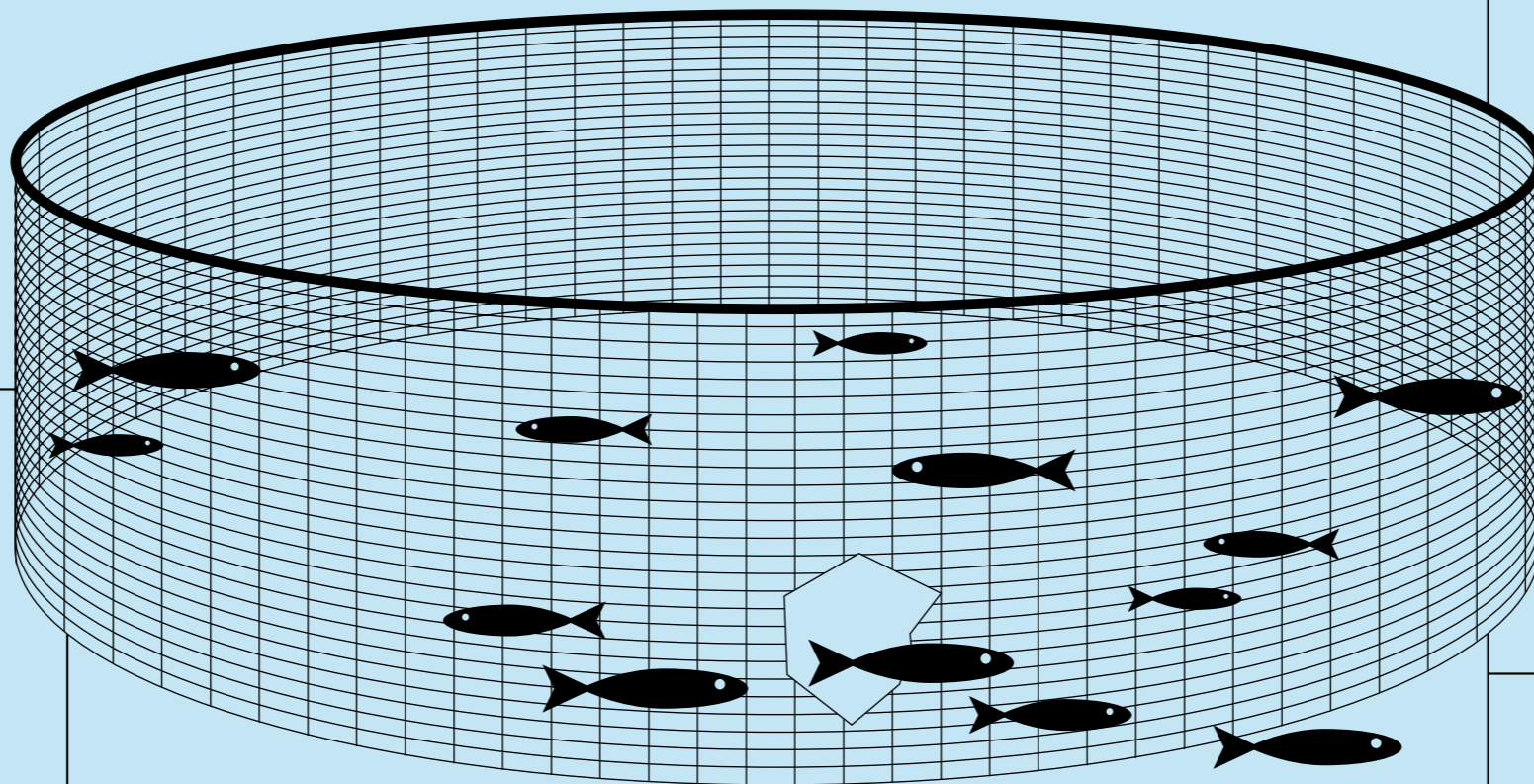
Les aliments utilisés en aquaculture sont surtout constitués d'huile et de farine de poisson. Cette dernière contient souvent des microplastiques qui sont ingérés par les poissons, puis par les humains qui consomment leur chair.



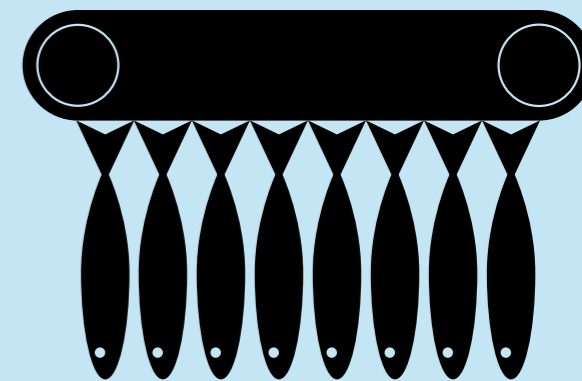
La farine d'insectes est une autre solution souvent proposée pour l'alimentation des poissons d'aquaculture. Elle a une teneur en protéines similaire à celle de la farine de poisson. Il n'est toutefois pas possible d'en produire une quantité suffisante actuellement. La perception des consommatrices et consommateurs est également un facteur problématique.



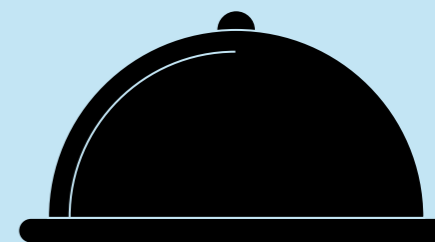
Les poissons et les animaux marins font partie des denrées alimentaires les plus vendues au monde. Il y a deux ans, ils généraient un chiffre d'affaires record de 195 milliards de dollars, de quoi acheter trente-cinq fois le palais de Buckingham.



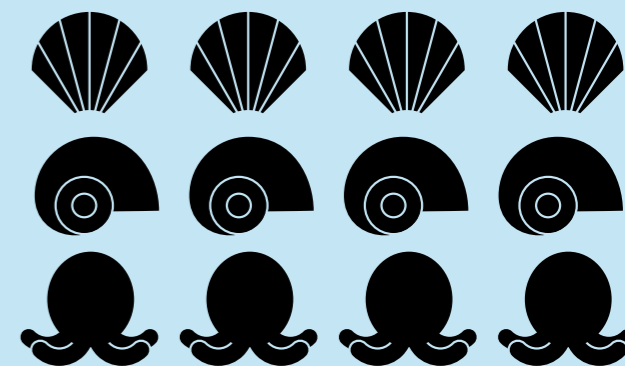
On estime que 90% des émissions de gaz à effet de serre des fermes piscicoles proviennent des aliments pour poissons, dont le soja, le colza et le blé qui sont sources d'émissions élevées.



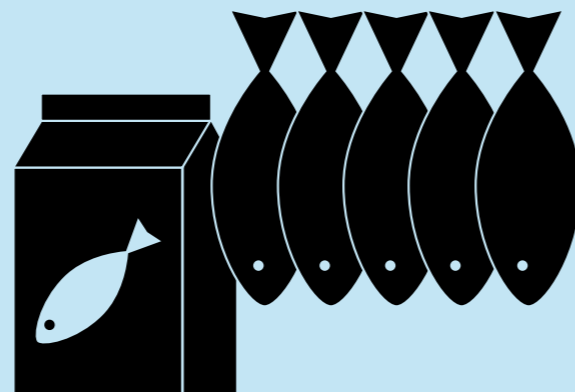
En 2005, Nouadhibou, la deuxième plus grande ville de Mauritanie, voyait l'ouverture de sa première fabrique d'aliments pour poissons. Aujourd'hui, il existe déjà vingt-huit fabriques sur la côte, dont la plupart appartiennent à des investisseurs chinois, turcs ou marocains.



En 2022, l'Europe a produit 3,5 millions de tonnes de poissons d'élevage. Cela représente une augmentation de 7,1% par rapport à 2020, principalement due à la Norvège, qui représente plus des deux tiers de la production.

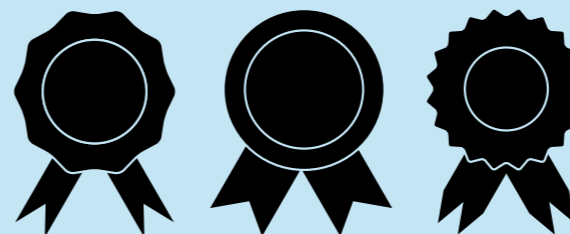


En 2021, 190 000 tonnes de truites ont été produites dans l'UE, pour une valeur de 691 millions d'euros. Il s'agit là d'un record en termes de volume et de valeur sur dix ans. La plus grande partie de la production de l'UE est toutefois constituée de mollusques et de crustacés.



En 2021, plus de 87% de la farine de poisson et 74% de l'huile de poisson dans le monde étaient utilisées dans l'aquaculture. Or, pour fabriquer un kilo de farine de poisson, il faut 4 à 5 kilos de poisson sauvage qui pourrait servir de source de nourriture pour les populations côtières.

Un grand nombre de poissons parviennent à s'échapper des cages et se mêlent aux populations sauvages, dans lesquelles ils introduisent un patrimoine génétique modifié et des maladies dues à la contamination chimique.

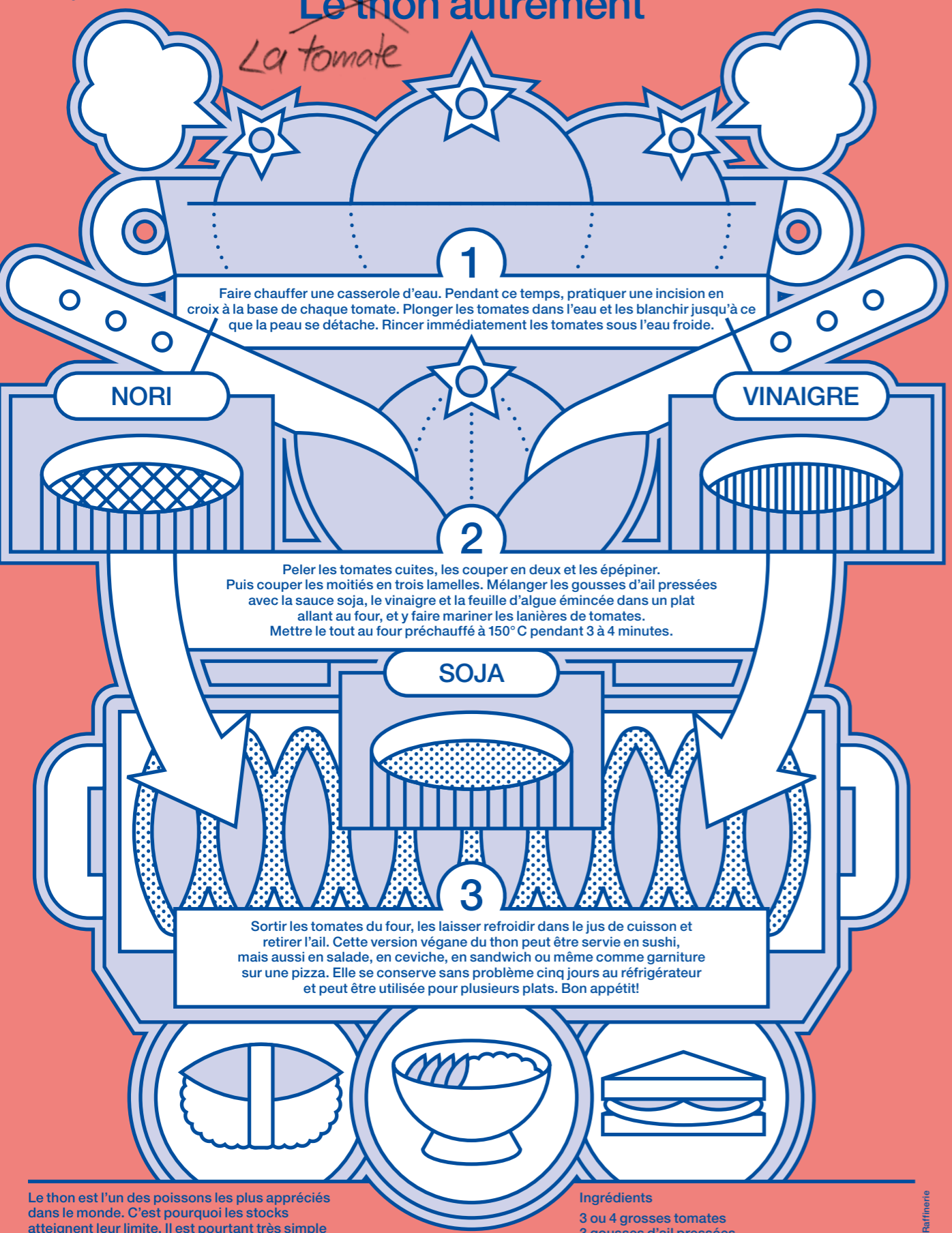


En Suisse, les labels de poisson sont nombreux: MSC, ASC, Friends of the Sea, Bio Suisse, Suisse Garantie... Mais aucun de ces labels ne peut exclure la pollution de l'environnement et la souffrance animale.

Sources: *Le marché européen du poisson*, Eumofa, 2023; fidra.org.uk/aquaculture/aquaculture-feed-what-are-the-impacts/; *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024*, FAO; watson.ch/wissen/schweiz/197565399-warum-auch-der-zucht-lachs-keine-nachhaltige-alternative-ist.

Le thon autrement

La tomate



1
Faire chauffer une casserole d'eau. Pendant ce temps, pratiquer une incision en croix à la base de chaque tomate. Plonger les tomates dans l'eau et les blanchir jusqu'à ce que la peau se détache. Rincer immédiatement les tomates sous l'eau froide.

2
Peler les tomates cuites, les couper en deux et les épépiner. Puis couper les moitiés en trois lamelles. Mélanger les gousses d'ail pressées avec la sauce soja, le vinaigre et la feuille d'algue émincée dans un plat allant au four, et y faire mariner les lanières de tomates. Mettre le tout au four préchauffé à 150° C pendant 3 à 4 minutes.

3
Sortir les tomates du four, les laisser refroidir dans le jus de cuisson et retirer l'ail. Cette version végétarienne du thon peut être servie en sushi, mais aussi en salade, en ceviche, en sandwich ou même comme garniture sur une pizza. Elle se conserve sans problème cinq jours au réfrigérateur et peut être utilisée pour plusieurs plats. Bon appétit!

Le thon est l'un des poissons les plus appréciés dans le monde. C'est pourquoi les stocks atteignent leur limite. Il est pourtant très simple de remplacer le poisson dans un repas, par exemple par des tomates.

- Ingédients**
- 3 ou 4 grosses tomates
 - 3 gousses d'ail pressées
 - 2 cs de vinaigre balsamique blanc
 - 150 ml de sauce soja
 - 1 feuille d'algue nori, émincée en petits morceaux

Illustration: Raffinerie

Le poisson souffre en silence

Le fait que les poissons soient muets ne signifie pas qu'ils ne ressentent pas la douleur, le stress ou la peur. L'aquaculture les confronte quotidiennement à ces trois types d'émotions. D'où vient notre indifférence face à la souffrance des poissons?

Il faut respecter chaque aliment et le consommer avec respect!
Texte: Roland Gysin, Greenpeace Suisse



Markus Wild est professeur de philosophie théorique à l'Université de Bâle, spécialisé notamment en éthique animale.



Linda Tschirren, spécialiste en biologie comportementale, travaille depuis 2016 dans le domaine du bien-être des poissons à la Haute école spécialisée de Zurich.

On sait depuis vingt-cinq ans seulement que les poissons sont sensibles à la douleur. Pourquoi cela a-t-il pris autant de temps? Nous ne percevons pas les poissons comme des individus, mais comme une masse. La recherche ne s'est pas beaucoup intéressée à eux. Jusqu'à ce que la science découvre par expérimentation que les poissons disposent de cellules nerveuses réagissant à la douleur.

Nous percevons les poissons comme une masse.

Markus Wild

Dans quelles conditions peut-on dire qu'un poisson va bien? Il y a trois aspects à considérer: la fonction, la nature et le ressenti. Le poisson «fonctionne» lorsqu'il est en bonne santé, qu'il s'alimente et qu'il grandit. C'est fondamental, mais insuffisant. Il faut adapter l'élevage à son environnement naturel, préalablement analysé et compris. La truite a besoin d'une température de 10° C alors que le tilapia se sent bien à 25° C.

Énigme autour du magazine Greenpeace

- Où trouve-t-on encore la nigelle des champs en Suisse?
 R: en Valais ✓
 H: à Bâle-Campagne
 A: au Tessin
- Quel est le nom du programme d'études conçu en collaboration avec Greenpeace Allemagne dans une haute école près de Berlin?
 T: Agriculture durable
 B: Économie nationale en transformation
 A: Gestion forestière écologique et sociale
- Comment s'appelle l'initiative à signer, encartée au milieu du magazine?
 S: Initiative pour une place financière suisse durable et tournée vers l'avenir
 C: Initiative pour un assortiment porteur d'avenir dans les magasins
 F: Initiative pour une transformation économique et sociale de l'économie
- Quelle serait l'alternative à la farine de poisson comme aliment dans l'aquaculture?
 J: la farine de seigle
 C: la farine d'insectes
 U: la farine de noisette

- Combien de requins l'être humain tue-t-il approximativement par année?
 M: 350 millions
 A: 100 millions
 O: 900 millions
- Quel est le nom du pigment qui colore la chair typique du saumon?
 G: la benzaurine
 U: la santaline
 S: l'astaxanthine
- Quel est l'ingrédient principal de la variante végane de thon?
 P: l'aubergine
 T: la courgette
 S: la tomate
- Comment s'appelle l'île grecque visée par les projets d'expansion de l'aquaculture?
 E: Poros
 V: Naxos
 H: Zante

Solution:

Nous tirons au sort dix exemplaires du calendrier saisonnier «Alles zu seiner Zeit» (Chaque chose en son temps). Pour savoir à quel moment de l'année les fruits et les légumes proviennent directement des champs suisses et connaître les denrées qui sont disponibles plus longtemps sous forme de produits de serre ou de stockage.

Envoyez la solution avec votre adresse d'ici au 12 février 2025 à redaction@greenpeace.ch ou par la poste à: Greenpeace Suisse, rédaction magazine, énigme écologique, case postale, 8036 Zurich. La voie judiciaire est exclue. Aucun échange de courrier n'aura lieu concernant le tirage au sort.



La solution de l'énigme du magazine 03/24 était: DEGROWTH

Photo: ©Anna Morgenthaler

Swimmy

Connaissez-vous l'histoire de Swimmy? Elle est racontée dans un livre de Leo Lionni que j'adorais lorsque j'étais enfant et qui a survécu à tous mes déménagements, trouvant toujours sa place dans ma bibliothèque.

Swimmy est un petit poisson pas comme les autres, qui se retrouve seul dans l'océan après une catastrophe. Surmontant sa peur et sa solitude, il part à la découverte avec courage et curiosité. Il s'étonne de découvrir d'autres êtres vivants et s'imprègne des expériences qu'il vit. Grâce à son attitude positive, sa confiance, sa créativité et sa capacité à trouver des solutions, il parvient à créer une communauté forte avec son banc qui s'était isolé par peur des prédateurs. Les poissons coopèrent entre eux et réalisent ensemble ce qu'ils ne pourraient pas faire individuellement: voyager à travers l'immensité des mers.

Son attitude et ses capacités confèrent à Swimmy une bonne résistance mentale. Il fait preuve de résilience et de solidarité. C'est aussi ce que je souhaite à notre société! J'espère qu'elle reconnaîtra que, pour relever les défis de notre époque, nous devons agir ensemble. «Qu'est-ce que j'y gagne?» pensons-nous quand nous sommes appelés à voter ou à élire nos représentantes et représentants. Adoptons plutôt une attitude ouverte et positive, et demandons-nous: «Qu'est-ce que notre communauté et notre planète ont à gagner?»

Meilleures salutations,
Iris Menn



Directrice de Greenpeace Suisse

La nigelle des champs (Nigella arvensis)

Caractéristiques

La nigelle des champs est une plante annuelle qui peut atteindre 10 à 30 cm de haut. En été, elle arbore ses cinq pétales typiques bleu clair à blanc, veinés de vert. Ses capsules, fixées à des étamines apiculées, permettent par exemple aux graines de s'accrocher à la fourrure des animaux pour se disséminer. Autrefois, les graines étaient utilisées comme épices, mais elles ne le sont plus aujourd'hui en raison de leur forte teneur en alcaloïdes.

Habitat

La nigelle des champs pousse surtout sur des sols calcaires, meubles, argileux ou sablonneux. Elle s'installe volontiers, seule ou en petits groupes, dans les champs de céréales, les jachères ou les espaces ouverts en situation chaude. En cas de changement de culture, elle disparaît souvent au bout de deux à trois ans. Autrefois présente dans toute la Suisse, la nigelle des champs n'existe plus aujourd'hui que de manière isolée dans le canton du Valais. L'introduction de cette plante dans d'autres endroits ne fonctionne généralement que de manière temporaire.

Menaces

La nigelle des champs est considérée comme étant «au bord de l'extinction» en Suisse. Cette situation de forte menace est due à l'intensification de l'exploitation agricole, à la réduction de la durée des jachères et à l'utilisation importante d'herbicides. Les chantiers de construction constituent également un problème en raison de la destruction des habitats. La nigelle des champs souffre par ailleurs du remplacement des cultures céréalières par le maïs en Suisse.

Sauver la biodiversité

Sources: botanica-suisse.org/fr/plants/nigelle-des-champs/; infoflora.ch/fr/flore/nigella-arvensis.html

Illustration: Janine Wiget est graphiste et dessinatrice en bâtiment de formation. La Zurichoise travaille en tant qu'illustratrice indépendante dans les domaines les plus divers.

Compte/Payable à
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Suisse
Badenerstrasse 171
8036 Zurich

Informations supplémentaires
4000000023906

Payable par (nom/adresse)

Section paiement



Monnaie Montant
CHF

Récépissé

Compte/Payable à
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Suisse
Badenerstrasse 171
8036 Zurich

Payable par (nom/adresse)

Monnaie Montant
CHF

Point de dépôt



AZB

CH-8036 Zürich
PP/Journal
Post CH AG

Merci de m'avoir permis d'ajouter
mes réflexions!

Vous voulez en savoir plus sur moi
et ma philosophie de la cuisine
alpine moderne? → N'hésitez pas
à consulter mon livre de cuisine
"Meine Alpenküche"

Pour des recettes à suivre et
à réinventer! #creatingmemories

Sven Wassmer
9.11.24

À découvrir



Avec ses trois étoiles Michelin, Sven Wassmer est l'un des chefs les plus renommés au monde. En plus de son succès culinaire, il est également entrepreneur. Dans son podcast *Auf dem grünen Stuhl*, le natif de la vallée de Frick aborde de nombreuses facettes de la durabilité, que ce soit dans la cuisine ou dans la vie quotidienne, avec des interlocutrices et interlocuteurs venant des horizons les plus divers.