

# EMPREINTES

Le journal trimestriel de Franche-Comté Nature Environnement  
Hiver 2006 - numéro 1 - 2,50 euros

1<sup>er</sup> numéro gratuit !

DOSSIER : Pourquoi faut-il dire NON  
à l'incinération des déchets ?



MANGEZ LOCAL !



Le loup de retour en Franche-Comté ?



## Empreintes...

**E**mpreinte ? Trace, application, marque, frappe, impression, estampe, gravure, cachet, vestige ?

Est-ce celle du chamois dans la neige givrée, fragile, perdue sur l'hiver des hautes crêtes du Jura ? Ou bien, celle noire et brillante de la feuille de fougère arborescente mémorisée dans la houille de Ronchamp (70) âgée de plus de 300 millions d'années ? Ou celle encore, évoquée par le mystérieux religieux chinois Lao-Tseu, pour qui, l'homme marche bien lorsqu'il laisse l'empreinte la plus légère possible...

Issu de la même racine qu'imprimer, ce mot exprime donc la trace plus ou moins marquée, plus ou moins durable que l'on laisse sur une surface, papier, neige, boue ou roche comme témoignage de son passage. Mais il est aussi utilisé depuis peu pour présenter un outil développé par des écologistes pour évaluer les impacts de l'Homme sur la planète par ses activités si diverses, si lourdes de conséquences sur les équilibres physiques, chimiques ou biologiques. Ce mot intègre donc la capacité que possède la vie, végétale, animale ou humaine, à marquer son environnement, et ce, dans un espace à trois dimensions, et même plus large, si l'on intègre les aspects philosophiques et éthiques.

C'est en ce sens que cette revue vous est proposée : témoignage, dans le domaine de l'environnement naturel de l'Homme, de ce qui se passe, en Franche-Comté et plus loin, mais aussi lien entre personnes de bonne volonté, à la recherche d'une éthique de vie et d'engagement ; laisser dans son paysage quotidien, une empreinte écologique moins profonde, moins durable de son passage sur cette Terre, à sa petite échelle, comme à une échelle sociétale plus large, voici un objectif à partager...

Ne faites rien, cela ne se voit pas ! Au contraire, notre vision des choses, notre sens des responsabilités collectives nous poussent à agir, à nous engager. Mais avant de s'engager, il s'agit d'être clair sur ses propres objectifs ; d'où l'importance du savoir et du savoir le plus partagé possible. Penser global, à l'échelle planétaire donc, et agir local. Cette phrase choc des années 70, réversible, mérite toujours d'être vécue. C'est ce que nous avons voulu avec cette publication. Sinon, nous espérons vous en convaincre.

Vous y trouverez donc différentes rubriques, dossiers et articles, sur des aspects divers pouvant vous aider à découvrir notre région, comprendre les grands enjeux de nos relations avec la planète (climats, biodiversité, etc.), s'informer sur les déclinaisons locales de ces enjeux, apprendre des écogestes au quotidien, s'informer sur les actions de notre réseau associatif, s'y engager, etc.

Vous l'avez compris, cette revue trimestrielle est la vôtre. À chacun d'y laisser son empreinte, à sa façon... Merci de votre accueil, de votre présence, de votre soutien et à bientôt.

**Gilles Sené**

Président de Franche-Comté Nature Environnement

## SOMMAIRE

-  **Actualité en brèves.....p.3**
- **Consommer autrement.....p.4**  
Mangez local !
- **p.5.....Hérisson qui pleure :**  
Le bonheur est dans le pré !
- **p.5.....Hérisson qui rit :**  
La coccinelle, auxiliaire de la Ville de Besançon 
- **DOSSIER.....p.6/7**  
Pourquoi faut-il dire non à l'incinération ? 
- **p.8.....Les écogestes au quotidien**  
Les noix de lavage indiennes 
- **Nature en Franche-Comté.....p.9**  
Le loup, bientôt de retour en Franche-Comté ? 
- **La parole aux associations.....p.10**  
Le réseau nature environnement, qui sommes-nous ?
- **Carte blanche aux bénévoles.....p.11**

### POUR EN SAVOIR PLUS !

Vous voulez en savoir plus sur les articles d'Empreintes ? Retrouvez les adresses utiles, bibliographies, agenda... sur le site Internet de la Maison régionale de l'environnement : [www.mre-fcomte.fr](http://www.mre-fcomte.fr)



### EMPREINTES n°1

Trimestriel - Hiver 2006  
Franche-Comté Nature Environnement  
MRE - 15 rue de l'Industrie - 25000 Besançon  
Tél. 03-81-80-92-98 / FCNE@wanadoo.fr



Franche - Comté  
Nature Environnement

**Directeur de la publication :** G. Sené  
**Comité de rédaction :** E. Bunod, M. Landry, E. Leboucher, Q. Le Tallec, G. Sené  
**Rédacteurs :** M. Landry, E. Leboucher, Q. Le Tallec, C. Morin, G. Sené  
**Illustrations et photos :** Q. Le Tallec (p1, p4), Joulot (p1, p9), M. Landry (p1, p6), J. Berger sur [www.insectimages.org](http://www.insectimages.org) (p3), Q. Le Tallec (p4), C. Morin (p5), R. Ottens sur [www.insectimages.org](http://www.insectimages.org) (p5), E. Bunod (p8, p12), M. Antz (p10), L. Delafolly (p11, p12).  
**Conception graphique et mise en page :** E. Bunod  
Dépôt légal en cours / ISSN en cours  
**Impression :** Imprimerie Simon - BP 75 - 25290 Ornans  
Imprimé sur papier recyclé.



# L'ACTUALITÉ EN BRÈVES

## DANS LE MONDE

### 2080, l'invasion des mouches

L'avertissement est publié dans le *Journal of Applied Ecology*. Réchauffé, comme le reste de la planète, par les émissions de gaz à effet de serre, le Royaume-Uni va devenir un paradis à mouches. D'ici à 2080, les Britanniques doivent s'attendre à une "augmentation de 250 %" des populations de mouches, selon une équipe de scientifiques de l'université de Southampton. Conclusion tirée d'un modèle informatique fondé sur une particularité biologique de l'insecte : son cycle de reproduction s'accélère avec la montée des températures. Une hausse de 2 à 3 °C suffirait pour doper la reproduction d'insectes, porteurs de bactéries qui provoquent des maladies chez l'homme. (source : Service terre [www.liberation.fr](http://www.liberation.fr))



## Vous avez dit combien ?

**99** millions de barils de pétrole (soit 15 millions de plus que la production mondiale quotidienne actuelle) : telle serait la consommation quotidienne de la Chine, si ses habitants adoptaient le style de vie des Américains. Un chiffre qui fait peur et qui remet en question le modèle de croissance des pays développés. (source : *Journal de l'environnement*)

## EN FRANCE

### Ils ont dit... hélas !

" Ce n'est pas à nous de prendre des décisions par rapport à ceux qui vont naître ; les générations futures se démerderont comme tout le monde " a dit André Picot, président honoraire de la Commission des toxiques, seule instance chargée d'évaluer en France les produits phytosanitaires.

### Dans l'eau, l'air, le ciel et nos assiettes...

La France est le troisième consommateur mondial de pesticides. Le rapport d'expertise de l'Institut de recherche agronomique et du Cemagref (Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement) rendu public en décembre 2005 montre la nécessité de réduire leur utilisation face aux risques avérés sur l'environnement et la santé. L'Institut national de la consommation quant à lui, a montré avec l'étude de plusieurs lots de fruits et légumes que les pesticides s'invitent dans nos assiettes. La plupart des lots étudiés contiennent des résidus de pesticides souvent en dessous des seuils mais parfois à des taux élevés. Alors en attendant le prochain Plan interministériel " pesticides " prévu pour 2006, restez vigilant !  
*Emilie Leboucher*

## EN FRANCHE-COMTÉ

### Bon vent !

Initié en 2001, le projet du parc éolien à proximité du Crêt Moniot (Arc-sous-Cicon - 25) suit son chemin. L'instruction du permis de construire et l'enquête publique débuteront en mars 2006. D'une hauteur maximum de 127 mètres, tour et pales comprises, le type de machines à implanter sera choisi juste avant de les ériger car les technologies utilisées évoluent continuellement. Les éoliennes tourneront environ 6 500 heures par an sur un régime de 0 à 100% suivant la force du vent. Elles alimenteront en électricité l'équivalent à temps plein de 30 000 habitants sur le secteur de Pontarlier. " À terme, l'idéal serait de remplacer les centrales thermiques au fioul par le couple éolien-hydraulique ", précise Jean Pierre Laurent, responsable de la cellule bisontine d'Eole-Res, l'entreprise qui développe ce projet. Le parc éolien français a une puissance actuelle de 650 Méga Watt. L'objectif retenu par le Secrétaire d'État à l'Énergie, Christian Pierret, consiste à atteindre une puissance installée de 5 000 MW, en 2010. Encore faut-il que cela ne se fasse pas au détriment de l'avifaune et des chiroptères, principales victimes des pales d'éoliennes.  
*Quentin Le Tallec*

### Hiver salé

Selon la rigueur de l'hiver, entre 35 000 et 90 000 tonnes de sel par an sont épandues pour déneiger la Franche-Comté. En grande quantité, le chlorure de sodium a des impacts sur l'environnement : réduction de la perméabilité des sols, microfaune et faune des cours d'eau fragilisées surtout en période de reproduction, baisse de la qualité des eaux ruisselantes, assèchement des plantes et des arbres à proximité des voies. On peut agir sur plusieurs paramètres pour en limiter la consommation : affiner les réglages d'épandages en fonction de la température de l'air, de son humidité et des conditions d'enneigement, diminuer le salage préventif (abandonné dans le Doubs, car les prévisions météorologiques donnent trop d'incertitudes), utiliser plus de sable à condition que les automobilistes acceptent de rouler moins vite. La Suisse dispose d'une politique moins salée. En effet, les nombreux camions internationaux qui sont souvent mal équipés pour la neige cheminent par le ferroutage alors qu'en France, ils patinent sur nos routes.  
*Quentin Le Tallec*

# CONSOMMER AUTREMENT CONSOMMER AUTREMENT

## MANGEZ LOCAL !

Aujourd'hui, il devient presque naturel de manger des tomates ou des fraises en hiver. Pourtant, offrir les mêmes étalages de fruits et légumes, quelle que soit la saison, a un grave impact écologique sur la planète.

**D**e nos jours, nombre d'acteurs se succèdent pour qu'un ensemble de graines aboutisse à la confection d'une ratatouille. Il s'agit des agriculteurs, des entreprises qui conservent et emballent, des grossistes, des commerçants puis des consommateurs. Chaque acteur stocke et déstocke en faisant intervenir les transports. L'impact environnemental de ce système varie donc en fonction de la distance entre le sol et l'assiette.

### Fraise Airline pollue

Plus la distance est longue, plus la consommation d'énergie est importante. Or, les camions et encore plus, les camions frigorifiques, parcourent de très longues distances pour livrer leurs cargaisons. L'énergie primaire est essentiellement fossile, donc émettrice de gaz à effet de serre et de suies qui nuisent gravement à l'environnement. À l'inverse, l'achat de fruits et légumes locaux nécessite moins de transport, moins de conservation et moins d'emballage donc moins de pollution. L'empreinte écologique peut être en-



Quentin Le Tallec

core améliorée en réfléchissant à la logistique, explique le gérant de Croc Nature à Serre-les-Sapins (25) : " C'est le même camion qui nous approvisionne et qui charge des produits chez les producteurs locaux. Ainsi, entre nos quatre enseignes, le camion n'est jamais vide ". Un kilo de fraises de la région, acheté en saison (mai, juin, juillet), nécessite 0,2 litre de pétrole. S'il est produit outre-mer et qu'il est transporté en avion pour être vendu en mars, il faudra 4,9 litres de pétrole, soit 25 fois plus.

### La biodiversité préservée

La distance entre les champs et la table influe aussi sur la biodiversité. Souvent, les fruits et légumes destinés à voyager requièrent des propriétés particulières. Pour avoir un bel aspect à l'étalage, une peau robuste qui résiste à l'emballage et au transport est recommandée. Ainsi sont favorisées seulement des variétés qui répondent à des critères sans rapport avec la qualité nutritive ou gustative. Les autres disparaissent au détriment du plaisir de nos papilles. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime que 75% des variétés agricoles cultivées dans le monde ont déjà disparu. Favoriser le local contribue au maintien ou à la renaissance (grâce à des banques de graines rares) d'espèces et variétés locales souvent incompatibles avec la logi-

stique de la distribution à grande échelle. La biodiversité et la qualité des paysages ruraux seraient ainsi enrichies.

### Une meilleure sécurité alimentaire

La traçabilité est meilleure dans le cas où les intermédiaires sont limités et peu éloignés les uns des autres. En effet, l'information est physiquement accessible. Pour connaître la provenance, la méthode de culture, les conditions de travail et de rémunération des salariés, il suffit de discuter avec le marchand qui a souvent un contact direct avec l'agriculteur. " Soit les maraîchers viennent à nous, soit nous les dénichons " souligne la vendeuse du marché de Cognac à Besançon, pour qui il est important d'avoir de bonnes relations avec les producteurs.

Suivant la situation géographique des régions et la saison, le nombre de variétés locales est différent. En Franche-Comté, les fruits et légumes sont beaucoup plus variés en été qu'en hiver et la période de récolte en plein champ est plus courte que dans le sud de la France. L'importation est alors nécessaire pour répondre à la demande de variétés diverses auxquelles sont habitués les consommateurs.

### Pour manger autrement et local :

- **Les jardins de Cognac**  
2, Grande Rue - 25220 Chalezeule  
Tél. : 03-81-21-21-10
- **Agrobio Conso** : Serge Grass  
Tél. : 03-81-55-21-67  
sg44@free.fr
- **Une autre assiette** : <http://autreassiette.free.fr>
- **Croc Nature** : Serre-les-Sapins, Pontarlier, Voujeaucourt.

### Voici des fruits et légumes qui se consomment en France durant l'hiver :

Betteraves, brocolis, cardon, carottes, céleris, chicorées, choux, choux de Bruxelles, courges (celles qui se conservent de trois à sept mois : musquée, spaghetti, potiron, potimarron, pomme d'or, etc.), cresson, échalotes, mâche aussi appelée rampon ou doucette, oignons, navets, panais, poireaux, pommes de terre, radis noirs, rutabagas, salsifis, topinambours, scorsonères, poires, pommes, légumes et fruits secs. À noter que les techniques de conservation sont des solutions pour manger un produit d'été en hiver.

Alors, à vos plats, prêt, mijotez !



# HÉRISSEON QUI RIT HÉRISSEON QUI PLEURE



## Le bonheur est dans le pré !

**C**herchant à redorer son blason bien terni par des années de crise du monde agricole, la filière porcine de Franche-Comté vante désormais les mérites de ses productions à travers des labels toujours plus attrayants pour le consommateur. Mais qu'on ne s'y méprenne pas, qu'il soit "porc comtois de petit lait", "porc de Franche-Comté Label Rouge" ou encore sous "appellation montagne", le porc comtois, à 99%, est confiné à l'univers "carcéral" des exploitations industrielles, à la source d'importantes pollutions organiques (lisier). La pollution d'un porc, élevé dans ces conditions, équivaut à 2,5 équivalents-habitants pollution. Ainsi, un élevage industriel de 2 000 porcs produit une pollution aussi importante qu'une ville de 5 000 habitants.

En Franche-Comté, parmi les élevages récents créés ex-nihilo ou ayant fait l'objet d'une extension, citons notamment les porcheries de Grand'Combedes-Bois (25) avec 1 950 porcs, de Laviron (25) avec 1 400 têtes, d'Arsure-Arsurette (39) avec environ 1 600 animaux, de Sorans-lès-Breurey (70) avec 2 175 spécimens, etc. La palme revient toutefois à la porcherie d'Ormoy (70) qui va concentrer, après extension, sur 0,80 ha, plus de 6 000 cochons, toutes catégories confondues (truies reproductrices, porcs en post-sevrage, porcs

à l'engraissement). Cette dernière deviendra le plus gros élevage hors-sol porcin de toute la région Franche-Comté.

Après les crises alimentaires de ces dix dernières années, est-il encore normal de duper le consommateur sur des produits dits de qualité, issus d'animaux élevés industriellement et nourris avec des compléments comme le soja, provenant en grande partie de cultures OGM ? Où est l'intérêt de produire du porc labellisé "porc comtois" si ce dernier est élevé dans les mêmes conditions médiocres que dans les usines à cochon des Pays-Bas ou dans les plus gros élevages bretons ? La filière prétend que la qualité de la viande porcine

est identique entre un porc produit sur caillebotis et un porc élevé sur paille en plein air ou semi-plein air. À chacun d'en faire le test !

Comme le rappelait récemment un élu de la région au sujet d'une porcherie qui n'a finalement pas vu le jour, de tels choix économiques (produire plus à moindre coût sur une surface toujours plus réduite) portent un préjudice certain aux politiques publiques établies en faveur d'une meilleure prise en compte de l'environnement.

Christophe Morin  
CPEPESC



Les geôles



Les codétenus

*Pas de verts pâturages, ni de balades crasseuses dans les mouilles ancestrales, le porc comtois, à l'instar du breton, du hollandais ou du chinois s'épanouit dans de sombres cellules sur un béton à claire-voie, dans une atmosphère irrespirable, saturée d'émanations ammoniacales issues de ses propres déjections !*



## La coccinelle, auxiliaire de la Ville de Besançon

Depuis 2000, la Ville de Besançon gère ses espaces verts en favorisant un équilibre optimal des écosystèmes avec la protection biologique intégrée. Cette technique permet de contrôler les effectifs d'insectes dits "nuisibles" grâce à des insectes auxiliaires indigènes. Par exemple, augmenter, appâter ou introduire par des méthodes naturelles un nombre suffisant de coccinelles, mangeuses de pucerons, s'avèrent de bonnes solutions pour réduire ces derniers s'ils dévastent un massif de roses. Le choix d'une variété adaptée à la région et au type de sol et l'apport de compost sont aussi des moyens pour avoir des végétaux plus résistants aux attaques parasitaires. Ces méthodes simples, qui se réfèrent aux fonctionnements naturels, répondent aux problèmes apparus consécutivement à l'utilisation intensive des produits phytosanitaires : pollution de l'environnement, risque sanitaire encouru par les jardiniers et la population, résistance croissante des ravageurs à ces

produits...

Afin d'assurer la biodiversité, la protection biologique intégrée nécessite d'étudier les interactions dans le milieu, entre la flore, la faune, le sol...

Ainsi, comme le fait remarquer Michèle Mouneyrac, directrice des espaces verts de Besançon, "C'est un retour à la qualité première du jardinier, l'observation".

Quentin Le Tallec



## POURQUOI FAUT-IL DIRE NON À L'INCINÉRATION DES DÉCHETS ?

### L'actualité relative à l'incinération des déchets en Franche-Comté est brûlante.

Il est question d'un projet d'installation d'une usine d'incinération à Tavaux dans le Jura. Une décision doit également être prise prochainement concernant le remplacement du four n°3 de l'usine d'incinération d'ordures ménagères de Besançon-Châteaufarine par un éventuel four n°5. Inquiètes et refusant une telle gestion des déchets, de nombreuses associations de la région se sont regroupées pour former le collectif " Alternatives à l'incinération " en automne 2004. Récemment, en décembre 2005, elles ont rejoint le nouveau collectif " Stop incinération Alsace Bourgogne Franche-Comté " qui propose une alternative à l'incinération des produits résiduels ménagers.

Gilles Sené

### L'incinération ou comment fabriquer cinq décharges à partir d'une seule !

Un incinérateur est une chaudière dont le combustible est constitué de tous les déchets d'une collectivité. Dans un four comme à Besançon, tout est brûlé : ce qui est combustible (bois, papiers, plastiques, etc.), ce qui l'est moins (déchets verts ou fermentescibles non triés) et ce qui ne l'est pas du tout (métaux, verres, etc.). Ce sont les matières combustibles, réellement valorisables en cas de tri, qui permettent des conditions d'incinération satisfaisantes de l'ensemble des déchets.

À l'issue de l'incinération de déchets, on se retrouve en présence de cinq nouvelles décharges :

- **l'atmosphère** : 600 kg d'air propre (465 m<sup>3</sup>) sont nécessaires pour brûler 100 kg de déchets ménagers et 670 kg d'air chargés (520 m<sup>3</sup>) sont rejetés ;
- **les sols et routes** : auxquels sont incorporés les mâchefers (résidu de combustion) solides plus ou moins chargés en dioxines et métaux lourds ;
- **décharges** : résidus d'épuration des fumées (REFIOM) qui doivent être stockés dans des centres d'enfouissement (classe 1) et mâchefers (classe 1 ou 2) ;
- **l'eau** : les eaux polluées sont souvent non traitées, sauf pour les incinérateurs tel que le four n°4 de Besançon ;



- **la biosphère** : les fumées, sous forme de gaz et aérosols toxiques, contaminent les chaînes alimentaires par les eaux et l'atmosphère.

À Besançon, environ 50 000 tonnes de déchets sont incinérés chaque année, soit une production de :

- 300 à 375 millions de m<sup>3</sup> d'air pollué, contenant au minimum entre 2 et 3 mg de dioxines. Un chiffre beaucoup trop élevé, compte tenu de la toxicité de ces molécules, et sans doute sous-estimé du fait de la rareté et des conditions des mesures effectuées (seulement deux par an) ;
- 8 720 tonnes de mâchefers et 2 180 tonnes de résidus d'épuration des fu-

mées toxiques à enfouir. En Franche-Comté, en plus des lieux réservés à leur stockage, les mâchefers ont été déposés pendant trente ans dans l'illégalité ou l'inconscience, dans des lieux divers avec des risques (toujours d'actualité) de pollution des eaux souterraines. Aujourd'hui, ils sont utilisés pour construire les sous-couches des routes, ce qui inquiète profondément Franche-Comté Nature Environnement.

### Une énergie partie en fumée

L'argument de la valorisation énergétique par l'incinération est un leurre économique et une erreur écologique. Une grande quantité d'énergie est utilisée

pour produire les matériaux ou les produits manufacturés. En les incinérant, c'est toute cette énergie qui se volatilise. Recycler ces produits soit sous forme de matériels, soit sous forme de matières, permettrait d'économiser cette énergie invisible. Par exemple, recycler le verre, c'est bien, mais cela demande encore de grandes quantités d'énergie pour le valoriser. Il serait préférable de recycler les bouteilles, par le principe de la consigne ou autre.

Mettre en œuvre des pratiques alternatives à l'incinération permettrait de limiter aussi les émissions de gaz à effet de serre et ainsi limiter le réchauffement climatique : l'incinération est responsable de la production de 14,4 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> soit près de 3% des émissions totales de gaz à effet de serre de la France.

Autre exemple, en produisant un compost de qualité avec les matières organiques que l'on envoie actuellement à l'incinération, on limiterait l'utilisation des engrais chimiques dont la fabrication industrielle est très gourmande en pétrole ou gaz.

### Des risques pour les écosystèmes et la santé humaine

La gestion des déchets par incinération provoque des conséquences incalculables sur la santé humaine et la biosphère. Par leur fonctionnement, les incinérateurs rejettent de nombreuses molécules organiques, dont les dioxines. Tolérées par les normes jusqu'à 0.1 nanogramme par m<sup>3</sup> de fumée, ces substances sont reconnues cancérigènes depuis 1997. Plusieurs enquêtes ont révélé l'augmentation du nombre de cancers près des incinérateurs : lymphomes, myélomes, sarcomes... La multiplicité des pathologies rend difficile l'établissement d'un lien de causalité direct entre la pollution et la survenue de la maladie, mais le principe de précaution devrait primer.



### Comment agir ?

Téléchargez la pétition "Stop à l'incinération des déchets" lancée par le collectif "Alternatives à l'incinération" à l'adresse suivante : <http://www.mre-fcomte.fr/Public/agir.php>

Les effets des métaux lourds et des dioxines, dispersés par l'incinération, se feront encore sentir dans des décennies. Ces substances s'accumulent en effet dans les organismes vivants (10 à 15 ans pour les dioxines, une vie pour les métaux lourds) et se concentrent tout au long des chaînes alimentaires dont nous sommes le dernier maillon. Ces substances, même à des doses faibles et aux normes, empoisonnent de façon constante, et irrémédiable pour certaines, les écosystèmes planétaires.

### Quelles alternatives à l'incinération ?

La gestion à mettre en œuvre doit faire de nous des acteurs responsables d'une politique innovante dont l'objectif doit être celle du "zéro déchet". Il faut donc réduire les déchets à la source en privilégiant la durabilité des produits, en éduquant les consommateurs à l'achat, en responsabilisant les acteurs locaux, en remplaçant partout la taxe par une redevance pour encourager une évolution des comportements liés au tri : on ne doit payer que ce que l'on doit !

### Une nouvelle conception du déchet

Le déchet, l'objet dont on n'a plus besoin, l'épluchure ou l'emballage inutile, le déchet que l'on veut exclure de sa vie... Longtemps, c'est aux confins du village qu'il a fini ses jours quand une fin lui était accordée. Depuis l'irruption du pétrole dans notre vie et son omniprésence (plastiques, tissus synthétiques...), depuis la croissance construite sur ce même pétrole, la gestion des déchets a été révolutionnée : trop de déchets et surtout bien trop de déchets complexes que la nature ne peut plus digérer rapidement.

Aujourd'hui, c'est à une autre conception du déchet qu'il nous faut passer : de matières et matériaux pour lesquels nous n'avons d'autres solutions que de les brûler, ils doivent devenir des gisements potentiels de matières qui seront sans doute rares demain, chères en tous cas et pour lesquelles des solutions de réelle valorisation existeront.

### Le collectif " Alternatives à l'incinération " propose d'autres solutions alternatives

- **La généralisation du tri-recyclage**, par l'élaboration d'un véritable plan de tri et de recyclage des déchets à l'échelle de l'agglomération, avec information régulière des habitants. Cela permettra de recycler 70% des déchets au lieu des 20% actuels et donc de réduire les coûts.
- **La mise en place du compostage ou de la méthanisation** des déchets ménagers humides après la collecte sélective : véritable valorisation énergétique, quasiment non polluante et moins coûteuse.
- **L'application du principe de proximité** sera de mise avec l'implantation de plates-formes de recyclage des déchets inertes (issus des chantiers), des déchets verts, avec récupération et tri des déchets par les consommateurs sur le lieu des achats (parking des enseignes de la grande distribution) afin qu'il soit aussi simple d'acquiescer des futurs déchets que de les faire recycler.
- **Le stockage des déchets dits ultimes** dans des centres de stockage des déchets ultimes (CSDU) sécurisés et contrôlés, sans déchets fermentescibles, ni odorants.
- **Une gestion des équipements de traitements des déchets** confiée à des établissements motivés par le service public et un observatoire co-présidé par des associations permettant de suivre les progrès de la gestion des déchets.



# LES ÉCOGESTES AU QUOTIDIEN

Un geste pour économiser et respecter notre planète...

## la petite noix de lavage indienne

**Alternative aux lessives polluantes, la noix de lavage indienne est une lessive écologique et économique qui pousse dans les arbres...**

Gilles Sené

Véritable petite révolution dans le domaine des lessives, la noix de lavage indienne est une alternative écologique aux problèmes des agents tensio-actifs et des phosphates montrés du doigt ces dernières années. Ces derniers sont accusés à juste titre de polluer notre environnement et de favoriser le développement des algues dans les rivières et les océans avec des dommages graves pour la faune et la flore aquatiques. N'oublions pas non plus que les lessives classiques nécessitent pour leur fabrication, un ingrédient plutôt nocif pour l'environnement : le pétrole. Il est donc grand temps de troquer les poudres et autres liquides concentrés pour de petites coquilles de noix.

Ces noix proviennent du fruit d'un arbre indien de 20 mètres de haut, *Sapindus mukorossi*, qui vit à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya. À partir d'une dizaine d'années, il fleurit une fois par an durant six ou sept décennies. Il est cultivé depuis des siècles par les populations d'Inde et du Népal. Les noix de l'arbre à savon sont particulièrement riches en saponine, agent lavant naturel, connu et utilisé en Europe dans des plantes telles que la saponaire. Une fois dénoyautées, ces noix sont séchées, transportées, distribuées et commercialisées. Celles issues du commerce équitable sont bien entendu à privilégier.



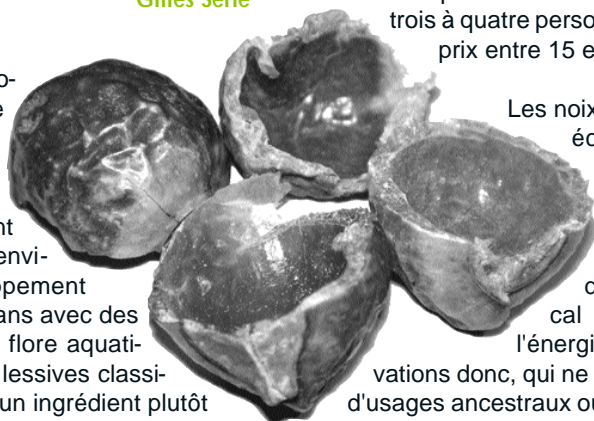
### Pratiques non toxiques !

Il fait froid et les mains se dessèchent. Pour éviter les crèmes miracles pleines de parabens et autres composés chimiques peu recommandables, voici une recette facile à réaliser : laisser macérer, pendant une nuit, trois ou quatre clous de girofle dans une tasse d'huile d'olive préalablement bouillie, ainsi que les pelures d'une orange bio dans de l'eau également bouillie. Mélanger ensuite quatre cuillerées à café de cire d'abeille et l'huile d'olive dans un récipient. Puis rajouter l'eau parfumée à l'orange. Mettre au bain-marie et remuer constamment jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

On peut aussi profiter de la préparation des repas pour plonger quinze minutes ses mains dans de la purée de pommes de terre (froide), peau douce assurée mais attrait des convives pour la purée non garanti ! (*Recettes " fabriquer ses produits naturels " - Jérôme Baray, Edition Grancher*)

Martine Landry

Leur usage s'avère très satisfaisant, surprenant même : le linge est propre, sans odeur particulière, les couleurs respectées, souple et agréable au contact. Elles sont hypoallergéniques et conseillées aux personnes souffrant de problèmes de peau. Un kilo est suffisant pour une famille de trois à quatre personnes, durant un an, ceci pour un prix entre 15 et 20 euros.



Les noix de lavage sont donc pratiques, écologiques et économiques, le plus dur étant d'accepter de changer ses habitudes ! La prochaine étape consistera à concevoir de tels produits, dans un environnement plus local que l'Inde afin d'économiser l'énergie du transport : place aux innovations donc, qui ne seront peut-être que le réemploi d'usages ancestraux oubliés, avec la saponaire, plante européenne, par exemple.

### Modes d'emploi :

- **Pour une lessive normale**, on place quatre à huit coques de noix dans un petit sac de toile fourni pour le lavage. Sur le blanc comme la couleur, elles sont efficaces de 30 à 90°C, sur coton, laine ou soie. Suivant la dureté de l'eau et la température de la lessive, on pourra les réutiliser plusieurs fois. On les fait sécher après lessive pour le lavage suivant. Une fois usées, les jeter sur son compost.
- On peut aussi utiliser les noix de lavage **pour le lave-vaisselle** : trois à quatre coques par vaisselle. Attention à les enlever avant le rinçage, sous peine de trouver des traces blanches de saponine sur la vaisselle.
- Autre usage : **pour les lessives et vaisselles à la main**, des shampoings, lavages divers, sous forme de décoctions : on fait alors bouillir un certain nombre de coques dans de l'eau que l'on filtre ensuite.
- On peut enfin employer ces décoctions comme **insecticide, anti-moustiques** (l'agent actif et répulsif est la saponine), ou même comme **phytosanitaire sur les plantes** d'appartement.

### La ville à plein poumon !

- Pour vos petits déplacements en ville, préférez la marche à pied ou le vélo à la voiture. Huit minutes suffisent pour parcourir 500 mètres à pied. La Ville de Besançon vous propose un plan minuté des déplacements à pied ou à vélo, disponible à la Mairie et à la Maison régionale de l'environnement.



# NATURE EN FRANCHE-COMTÉ

## NATURE EN FRANCHE-COMTÉ

### LE LOUP, bientôt de retour en Franche-Comté ?

**Disparu de Franche-Comté à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le loup serait bientôt de retour dans la région...**

Gilles Sené

**D**epuis 1992, nous assistons au retour spontané du loup sur le territoire national : il s'agit de la sous-espèce italienne du loup, sans différences notables avec l'espèce type, si ce n'est une taille plus petite et un pelage plus roux. En France, environ 70 individus seraient installés sur notre territoire, répartis en plusieurs meutes, en plus d'individus isolés. Leur expansion est continue, du sud vers le nord des Alpes, puis jusque dans l'Ain et dans le Jura suisse, où des individus ont été observés en Ajoie, à Vallorbe, dans le Val de Ruz et à deux reprises dans le canton du Jura.

#### Au centre de polémiques

La présence de zones forestières, riches en espèces sauvages, telles que sangliers, chamois et chevreuils, la faible pression démographique de notre région permettent d'envisager une apparition rapide du loup en Franche-Comté. Cette espèce étant protégée par notre pays, nous devons nous préparer à une cohabitation qui, en France, est au centre de polémiques, de prises de position excessives, suivies malheureusement par des destructions illégales. Dans d'autres pays européens où le loup n'a jamais cessé d'être présent (Italie, Espagne, Balkans et pays des Carpates, etc.), les relations homme-loup sont beaucoup moins passionnelles.

C'est donc dès maintenant qu'il faut se préparer à accueillir cette espèce, dans le respect des différents acteurs humains du territoire franc-comtois, mais aussi dans l'acceptation objective d'un enrichissement de la nature franc-comtoise. Le loup ne représente pas un danger pour l'espèce humaine, seulement une concurrence pour certaines de ses activités, comme l'élevage. Il n'y a donc aucune raison de ne pouvoir s'en accommoder... Cette espèce comme tous

les prédateurs voit ses populations naturellement régulées par les ressources alimentaires et autres conditions du milieu de vie : la prolifération du loup n'est qu'une invention fantasmatique !



Photo : Joulot

#### Des adaptations nécessaires

Il n'est pas question de nier les dégâts sur les troupeaux de moutons dans les alpages français, mais ceux-ci peuvent être contenus, voire supprimés sous certaines conditions : chiens patous vivant au sein du troupeau et capables d'éloigner le loup, regroupement du troupeau, chaque soir, derrière des grillages électrifiés, etc., autant de pratiques pastorales qui ont permis de réduire les attaques de loup dans les massifs où il est installé. Le coût de ces mesures pour la collectivité est largement supportable : 4,7 millions d'euros pour deux programmes LIFE-Loup (1997-2003), incluant le suivi scientifique, les mesures de prévention, les aides au gardiennage et les indemnités, soit 0,01 euro par habitant et par an !

En Franche-Comté, ce ne sont pas les troupeaux de moutons qui sont les plus nombreux, Montbéliarde oblige ! Et pour cet élevage bovin aussi, des adaptations seront sans doute nécessaires, ne serait-ce que le retour des cornes sur les têtes des vaches : une vache à corne est en effet tout à fait capable de repousser un loup et de protéger efficacement son veau.

En ce qui concerne les chasseurs, il leur faudra aussi accepter ce concurrent, très efficace dans la gestion des ongulés. Le lynx, en Franche-Comté, réussit globalement à tenir sa place vis-à-vis du monde de la chasse, espérons donc la même acceptation pour le loup.

#### Une harmonie retrouvée

La suppression du loup ne changera rien aux difficultés de notre ruralité : les gestions européennes (via la PAC) ou nationales n'ont jamais eu le courage, ni la volonté de restaurer les relations entre l'homme et la nature, mais plutôt de confirmer l'agriculture comme outil des industries chimiques et de la croissance économique.

Or, c'est un fait indiscutable, l'expansion du loup, à l'échelle européenne, est le fait des déprises agricoles, du développement des populations d'ongulés sauvages et de la fin des persécutions "moyenâgeuses" systématiques : il s'agit de logiques biologiques inévitables.

C'est donc de volonté politique, mais surtout de pédagogie et de temps qu'il faudra, pour que chacun, en France, et dans la chaîne jurassienne, accepte la présence du lynx, du loup et pourquoi pas un jour, celle de l'ours. Le retour de ces grands prédateurs redonnera aux montagnes et forêts de Franche-Comté une richesse et une harmonie inestimable.



Photo : Joulot

#### Pour en savoir plus :

La revue "**Voie du Loup**" éditée par la Mission Loup de France Nature Environnement.  
[www.fne.asso.fr](http://www.fne.asso.fr)



# LA PAROLE AUX ASSOCIATIONS

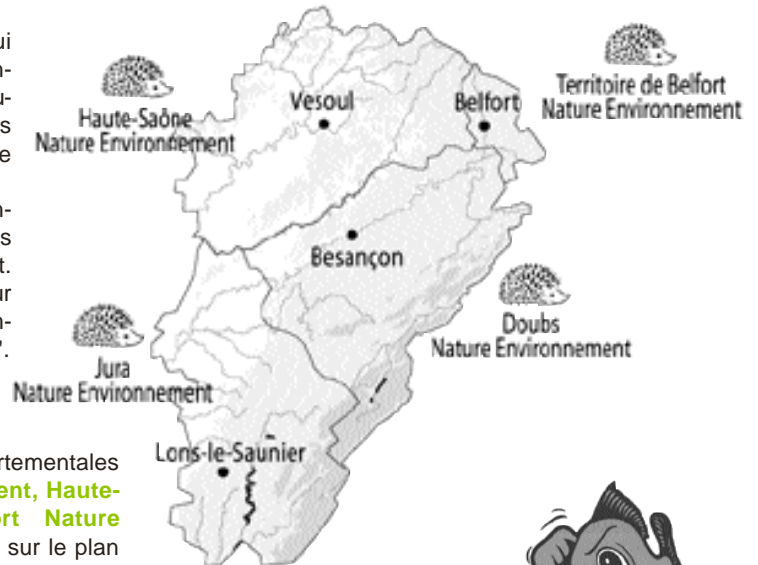
## Le Réseau Nature Environnement, qui sommes-nous ?



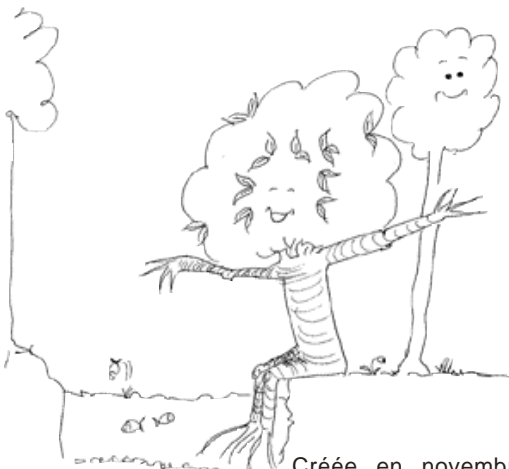
**Franche-Comté Nature Environnement est une fédération qui regroupe dix associations de protection de la nature de Franche-Comté. Cette association loi 1901, fondée en 1975, représente aujourd'hui, par l'intermédiaire de ses associations membres, près de 40 000 personnes.**

**FCNE** est une association militante qui prend position sur les problèmes environnementaux en participant au débat public et en proposant des alternatives aux projets qu'elle juge inutiles, voire dangereux pour les Francs-Comtois.

Elle réalise des documents pédagogiques de sensibilisation pour le grand public ou les scolaires. Elle organise des conférences sur les différents enjeux locaux de l'environnement. Elle participe aux collectifs "Alternatives à l'incinération" et "Pour une Franche-comté sans OGM". Elle réalise également des campagnes comme par exemple "Stop à l'utilisation d'herbicides !".



**Le réseau FCNE** se compose de plusieurs fédérations départementales (**Doubs Nature Environnement, Jura Nature Environnement, Haute-Saône Nature Environnement, Territoire de Belfort Nature Environnement**), qui elles-mêmes fédèrent 150 associations sur le plan local, ainsi que d'associations régionales présentées ci-dessous.

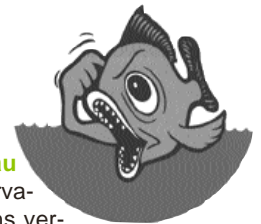


Créée en novembre 1997 par un groupe d'amoureux de la Loue, l'association **Loue Vive** travaille à informer le public, les collectivités locales, les agriculteurs et les scolaires de la richesse, mais aussi de la fragilité des écosystèmes de la Loue.

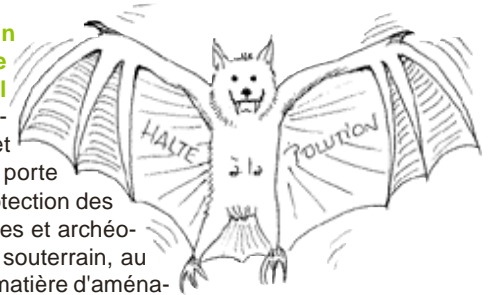
**Le Groupe Naturaliste de Franche-Comté** participe activement à l'étude de la faune vertébrée. Il s'implique également pour la protection de la faune et de son habitat dans la région, et réalise de nombreuses actions de sensibilisation à l'environnement.



**Le Collectif Saône et Doubs Vivants-Sungdau Vivant** s'implique pour une gestion assurant la préservation et la valorisation des hydrosystèmes des bassins versants de la Saône et du Doubs ; il assure la promotion des concepts et des applications du développement durable.



**La Commission de Protection des Eaux, du Patrimoine, de l'Environnement, du Sous-sol et des Chiroptères** est une association de défense militante et active de l'environnement. Elle porte une attention particulière à la protection des eaux et des sites paléontologiques et archéologiques, à la défense du milieu souterrain, au respect de la réglementation en matière d'aménagement, d'urbanisme et de publicité, ainsi qu'à la protection des chauves-souris.



**Rail Demain** s'occupe de la problématique des transports en Franche-Comté et des liaisons extra régionales, fret et voyageurs. L'association réalise des études sur les transports en général et effectue des analyses critiques des projets proposés par les aménageurs du territoire.

**L'Association de Promotion des Transports Urbains Respectueux de l'Environnement** est une association au service des habitants pour se déplacer autrement dans l'aire urbaine Belfort Montbéliard.



# CARTE BLANCHE AUX BÉNÉVOLES

## Zsofia a vu pour nous ...

### "Le cauchemar de Darwin"

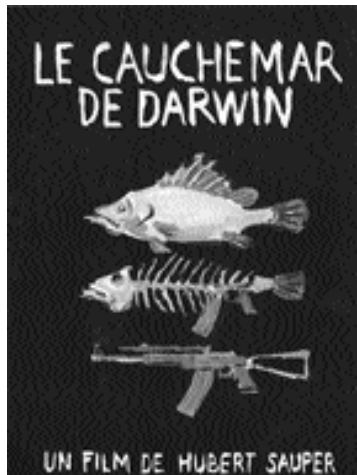
La région des Grands lacs, considérée comme le berceau de l'humanité, est le centre vert, fertile et minéral de l'Afrique, réputé pour sa vie sauvage unique, ses volcans neigeux et ses parcs nationaux. Paradoxalement, c'est aussi le point de départ du film documentaire d'Hubert Sauper " Le Cauchemar de Darwin ", qui montre le désastre écologique et humanitaire dont est aujourd'hui victime la Tanzanie.

La perche du Nil, prédateur vorace introduit dans le lac Victoria dans les années 60, a fini par remplacer la plupart des quelques 200 espèces de poissons autochtones. De cette catastrophe écologique est née une industrie lucrative, puisque la chair de l'énorme poisson est exportée chaque jour par avion dans tout l'hémisphère nord.

Parallèlement, la radio annonce la famine en Tanzanie, les enfants des rues se disputent pour une bouchée de riz et se droguent en "sniffant" de la colle, le SIDA décime la population...

Ce film illustre parfaitement les effets pervers de la mondialisation actuelle, et la perception de la nature comme source de richesse matérielle à notre entière disposition, alors qu'elle est un élément extrêmement précieux, indissociablement lié à notre patrimoine et à notre survie.

*Zsofia Tora*

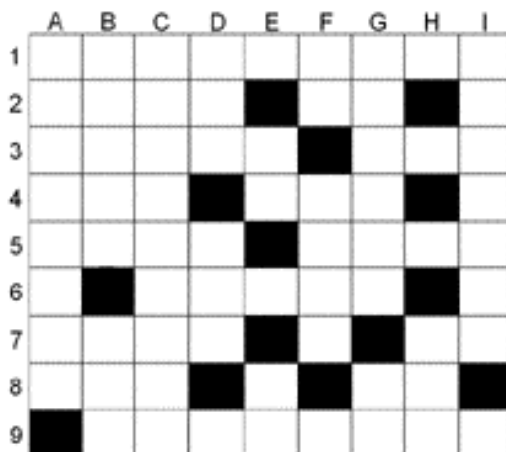


## Les photos mystères de Laurent !

Quelles espèces se cachent derrière ces photos ?



## Les jeux d'Emilie...



Retrouvez les réponses sur le site Internet : [www.mre-fcomte.fr](http://www.mre-fcomte.fr)

1. Mesure la pression de l'homme sur la nature
2. Traitement médical - Note
3. Vaste étendue - Au départ d'un trou
4. Dévorés - De vapeur ou de glace
5. Sucres - Remède
6. Ortie de Chine
7. Surveille la santé de la population - A coudre
8. Accord entre plusieurs pays européens - 12 mois
9. Sabot de Vénus

- A. Science
- B. Sécrétion visqueuse - Élément qui exprime la nouveauté ou le renouveau
- C. Maintenir dans le futur
- D. Roue - Bassin d'écluse
- E. Négation - Expression de surprise
- F. Genre de Conifères (Taxus) - Se mettre rapidement à l'oeuvre
- G. Grande dame - Préfixe
- H. Association de la Maison régionale de l'environnement
- I. Solaire ou éolienne

### CHARADE

Mon premier a 6 faces,  
 Mon deuxième est un lieu où se bonifie le vin,  
 Mon dernier est un choix judicieux,  
 Mon tout est un lieu de valorisation des déchets.

Décheterie

# AGENDA

## Fréquence Grenouille

En mars et avril



Partez à la découverte du monde merveilleux des mares...

Dans le cadre de Fréquence Grenouille, Espace naturel comtois et le Groupe Naturaliste de Franche-Comté invitent petits et grands à découvrir le monde fascinant qui s'agit dans les mares. Au programme : sorties nature à travers toute la Franche-Comté et soirée ciné.

Pour en savoir plus : <http://www.mrecomte.fr/Public/grenouilles.htm>

## Conférence

Jeudi 30 mars à 20h

Conférence de Pierre Rabhi  
" Vers une décroissance soutenable "

Pionnier de l'agriculture écologique, conseiller en sécurité alimentaire auprès des Nations unies, écrivain et conférencier, Pierre Rabhi viendra nous expliquer comment sortir du mythe de la croissance infinie, responsable des dommages considérables infligés à la nature.

Université de Franche-Comté - Amphithéâtre Donzelot - 30 rue Mégevand à Besançon.

## Conférences

Conférence de Jean Pierre Berlan  
sur la problématique des OGM

Conférences de Jean Pierre Berlan, directeur de recherche à l'INRA de Montpellier avec l'association Humeur Bio **le 30 mars à Belfort et le 31 mars à Saint Claude (39).**

Renseignements : <http://www.mrecomte.fr/Public/ogm.htm>

## Journée contre les OGM

Samedi 9 avril

Participez à la journée mondiale contre les OGM !



Le collectif "Pour une Franche-Comté sans OGM" relaie cette journée à Besançon, Vesoul et Pontarlier. Au programme : vidéoconférence avec 40 pays, stands d'information, musique, plantation dans la ville de variétés paysannes régionales, débat...

Pour en savoir plus: <http://www.mrecomte.fr/Public/journee-ogm.htm>

## Conférence

Mardi 2 mai à 20h30

Conférence  
"Pourquoi faut-il dire NON à l'incinération des déchets ?"



Avec Gilles Sené, Président de Franche-Comté Nature Environnement.

Au petit Kursaal à Besançon.

## Nous avons besoin de votre soutien !

Pour agir, Franche-Comté Nature Environnement a besoin de fonds. Les aides publiques sont en voie de disparition, les associations des espèces très menacées !

Aidez-nous à continuer notre combat pour un environnement sain et une nature préservée.

Pour soutenir l'action de FCNE en faveur de l'environnement, je fais un don de :

20€     30€     50€     100€  
 autre montant : \_\_\_\_\_

Je recevrai les 4 numéros d'*Empreintes*, un livret sur la récupération des eaux pluviales et un reçu fiscal ( *votre don est déductible de vos impôts à 66%, un don de 75 euros ne coûte en réalité que 26 euros*).

Je m'abonne à *Empreintes* pour un an (4 numéros)

Je joins un chèque de **10 euros** à l'ordre de Franche-Comté Nature Environnement, Maison régionale de l'environnement - 15 rue de l'Industrie - 25000 Besançon

Mes coordonnées :

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_  
E-mail : \_\_\_\_\_

ABONNEMENT  
EMPREINTES

