

Scanner

Des faucons baromètres



Raphaël Arlettaz*

L'Union européenne vient d'ajouter la clothianidine, un pesticide appartenant à la famille des néonicotinoïdes, à la liste des molécules interdites en raison de leur dangerosité pour l'environnement. L'agrochimie d'après-guerre, avec sa panoplie de pesticides organochlorés (DDT, lindane, dieldrine), nous avait promis un avenir meilleur, bientôt débarrassé des ravageurs des cultures... Pourtant, au début des années 1970, les nations occidentales bannissaient ces produits. On avait alors détecté du DDT jusque dans le lait maternel des Esquimaux, tandis que les populations de nos rapaces s'étaient effondrées. Ainsi le faucon pèlerin, l'Horus des Egyptiens – fabuleux chasseur de haut vol qui détient le record de l'animal le plus rapide du monde, frôlant les 300 km/h en piqué –, était-il au bord du gouffre. En 1970, il ne nichait plus officiellement en Suisse, et il aura fallu quarante ans pour que ses effectifs se reconstituent. Et si l'inventeur du DDT a décroché le Prix Nobel, la myriade de scientifiques ayant fait la démonstration de la nocivité des organochlorés pour la santé humaine et la faune restera à jamais anonyme.

Que reproche-t-on aux néonicotinoïdes? De dévaster les populations des pollinisateurs. Si l'on est très focalisés sur les abeilles domes-

tiques, les dégâts touchent tout le spectre des insectes qui assurent la pollinisation. Evalué globalement à plusieurs milliards de francs, ce service gratuitement fourni par la nature est primordial pour la production agricole.

Avec ou sans néonicotinoïdes, nos populations d'insectes diminuent depuis des décennies. Si vous êtes un conducteur au-delà de la cinquantaine, vous vous souvenez sans doute du pare-brise qu'il fallait à tout bout de champ nettoyer de sa couche d'insectes englués... Une expérience qui appartient au passé. Or, les invertébrés constituent la base des chaînes alimentaires: leur raréfaction entraîne fatalement celle des niveaux trophiques supérieurs, soit des prédateurs insectivores et des prédateurs carnivores qui les consomment. Ainsi, les populations d'hirondelles de cheminée, un oiseau jadis commun dans nos campagnes, régressent-elles partout en Europe. A terme, ceci pourrait à nouveau entraîner le déclin des rapaces, notamment celui du faucon pèlerin.

La science citoyenne peut nous aider à scruter l'environnement, à identifier ses réactions aux grands chamboulements opérés par les activités humaines. Ainsi, une équipe d'ornithologues amateurs, encadrée par des biologistes professionnels, recense-t-elle cette année la population de faucons pèlerins de la haute vallée du Rhône, tentant aussi d'en estimer la fécondité. Horus le faucon en guise de sentinelle et de baromètre de la qualité de notre environnement. Une histoire à suivre...

* Professeur de biologie de la conservation, Université de Berne

Panorama

Biodiversité

Menace sur les Carpates

Dix ans après la signature d'une convention pour la protection des Carpates, des milliers de projets de centrale hydroélectrique menacent la faune et la flore de cet ensemble montagneux d'Europe de l'Est, a mis en garde lundi le WWF. (AFP)

Faune

Naissance au zoo

Un rhinocéros blanc est né le 14 mai dernier au Zoo de Dubbo, dans le sud-ouest de l'Australie, ont annoncé mardi ses responsables. Le bébé, un mâle de 50 kg, se porte bien, malgré la maladie neurologique contractée par sa mère durant la gestation. (AFP)

Le sel sous toutes ses facettes

> **Santé** Le Musée de la main raconte la précieuse denrée «de la mine à la bouche»

> Il interroge ce faisant notre surconsommation de sel

Etienne Dubuis

Le sel est partout. Autour de nous comme en nous. Dans l'eau, la roche et les plantes comme à l'intérieur de nos organismes. Si présent qu'il a envahi notre vocabulaire, pour donner naissance à de nombreux noms communs (saupoudrer, sauce, salaire) et à autant de noms propres (tel Schweizerhalle, dans le demi-canton de Bâle-Campagne). Qu'en savons-nous pourtant? Que connaissons-nous de son histoire, des chemins qui le mènent dans nos assiettes et de sa consommation? Espace dédié à la culture scientifique, la Fondation Claude Verdan, alias le Musée de la main, lui consacre une exposition.

Le projet tire son origine d'une récente étude du Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV), indique Chantal Diserens, responsable de la communication au Département universitaire de médecine et de santé communautaires de l'établissement. Cette recherche, menée en 2011, a estimé que les Suisses consommaient de 8 à 10 grammes de sel par jour, alors que l'être humain a besoin d'en absorber de 1 à 2 grammes et que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) conseille de ne pas en ingérer plus de 5.

La surconsommation de sel dans un nombre croissant de pays inquiète aujourd'hui les autorités sanitaires. Mais conscientiser le grand public est une affaire complexe, qui gagne en efficacité à utiliser des moyens variés. «Une exposition nous permet d'aller au-delà de l'action classique de prévention», confie Chantal Diserens.



Entrepôt des Salines Suisses du Rhin. L'entreprise est le plus gros producteur de sel de la Confédération. Elle approvisionne tout le pays à l'exception du canton de Vaud qui se fournit dans la Saline de Bex. RIBURG

Voici pour l'intention. Reste la réalisation. «Le Musée de la main a l'habitude de miser sur la diversité des regards, confie Carolina Liebling, directrice adjointe de la Fondation Claude Verdan. C'est ce que nous avons tenté encore cette fois en recourant aux points de vue de différentes disciplines, de la géologie à la médecine.»

Le visiteur est convié à goûter et à distinguer sel noir de Chypre, sel rose d'Australie et sel bleu d'Iran

L'exposition en témoigne sur deux étages. Elle recourt en sous-sol à la géologie et à la chimie pour décrire la nature du sel et raconter son exploitation par l'homme. La visite commence par une riche collection d'échantillons, où l'on découvre que le produit brut se cristallise de préférence en cube et qu'il possède au naturel toute une gamme de couleurs. Parmi les objets les plus remarquables figure un bâton plongé au cours d'une longue période dans une eau très salée: il en

est ressorti ouvragé comme un sceptre!

Fidèle à une autre habitude du Musée de la main, l'exposition mise constamment sur l'expérience et l'interactivité. Face au bâton s'élève ainsi un «bar», où le visiteur est convié à goûter, et à distinguer, différents sels: sel noir de Chypre, sel rose d'Australie, sel bleu d'Iran et, bien entendu, sels locaux tirés des deux grands gisements existant sur le territoire helvétique: la Saline de Bex (qui approvisionne le canton de Vaud) et les Salines Suisses du Rhin (qui fournit le reste du pays).

L'exposition change d'optique au premier étage pour se centrer davantage sur le visiteur. En détaillant les effets du sel sur la santé. «Le corps d'un homme contient en moyenne 100 grammes de sel et celui d'une femme 80 grammes, rappelle Roxanne Currat, conservatrice du Musée de la main. Lorsque ce produit est surconsommé, les reins doivent travailler davantage pour éliminer le surplus et risquent à la longue de s'épuiser.» D'où l'alerte lancée ces dernières années par nombre d'instances médicales.

Mais pourquoi tant de sel? La consommation de ce produit a

commencé à augmenter durant l'âge néolithique, lorsqu'une grande partie de l'humanité s'est convertie à l'agriculture et sédentarisée, enseigne l'exposition. Dès lors, la précieuse denrée a été de plus en plus employée à conserver l'alimentation. Une tendance qui s'est encore sensiblement accrue à l'époque moderne.

Au terme du parcours, les curieux sont invités à se composer des repas et à découvrir quelles quantités de sel représente chacun d'entre eux. «Nous n'avons pas voulu jouer les professeurs de morale, assure Chantal Diserens. Et nous ne tirons aucune conclusion nous-mêmes de cette expérience. Mais il est facile d'en déduire que les plats précuisinés sont plus salés que les plats réalisés à la maison. Et que si l'on veut réduire sa consommation de sel, il vaut mieux se faire à manger soi-même.»

Sel, du 23 mai 2013 au 5 janvier 2014 (lundi fermé), Musée de la main, rue du Bugnon 21, à Lausanne. Des manifestations sont prévues en outre pour tous les publics: ateliers pour enfants, conférences pour adultes, etc. Voir sous www.museedelamain.ch