

LES INTERVIEWS

Swiss Food Academy

La vidéo de l'interview

<https://www.youtube.com/watch?v=KElp8seqTrU>

Adrien Bonny, Consultant en problématiques environnementales et en développement durable, Responsable de projets pour l'Association pour la Sauvegarde du Léman – ASL

SFA : Adrien peux-tu nous parler de l'ASL, active depuis maintenant 40 ans ?

AB : L'ASL a été créée effectivement il y a 40 ans, en 1980, alors que le lac allait très mal.

Le problème dont le lac souffrait à l'époque était lié à l'apport massif de phosphates, par l'agriculture, d'une part, et par les eaux domestiques, d'autre part.

Les scientifiques, connaissant le problème se sont dit qu'il fallait mettre en place des mesures et ils ont créé cette association. Ils sont notamment allés taper du poing à Berne pour demander à la Confédération une action immédiate en interdisant notamment les phosphates dans les produits lessives en 1987 et en incitant les agriculteurs à utiliser moins de phosphates.

Le but était d'améliorer l'assainissement du système des eaux usées pour limiter l'apport de phosphates dans le lac qui provoquait un problème d'eutrophisation, une asphyxie du lac.

SFA : Quelle est la mission de l'ASL ?

AB : Notre mission principale est la mission de sensibilisation à la préservation de la biodiversité pour sauvegarder la qualité des eaux du bassin lémanique, à savoir celle des rivières et du Léman.



SFA : Quelle sont les actions de l'ASL ?

AB : Au niveau des actions, **on agit sur le terrain**, on organise des nettoyages, on va également lutter contre des plantes invasives comme la renouée du Japon principalement, renouée asiatique plus généralement, pour essayer de favoriser la biodiversité dans notre région.

On agit également en faisant aussi **beaucoup de sensibilisation** au travers des réseaux sociaux, au travers de notre trimestriel mais également lors d'interventions dans des écoles, que l'on fait surtout dans le bassin lémanique pour les plus petits qui ont 4 ans – 5 ans, jusqu'au plus âgés, 25 ans. On va essayer de leur faire prendre conscience de notre région, de préserver cette biodiversité, l'eau, de manière générale, cette source vitale.





SFA : En ce qui concerne la pollution actuelle du lac, on note la prolifération d'espèces endémiques comme les moules quagga. Cette contamination dans le lac provient-elle du glacier ? Comment les espèces migrent-elles dans le lac Léman ?

AB : Beaucoup d'espèces endémiques que l'on retrouve dans le lac comme la moule quagga par exemple proviennent de la région prouto-caspienne (entre la mer Noire et la mer caspienne). Elles ont été probablement amenées par des bateaux qui sont allés là-bas et qui ont mal été lavés, ou par des embarcations plus légères, comme un paddle, un kayak ou encore du matériel de plongée. Ces espèces endémiques envahissent effectivement le lac avec des effets négatifs.

SFA : Peut-on consommer les moules quagga ?

AB : La moule quagga n'est pas très bonne gustativement. En plus, elles sont toutes petites. Alors non, on ne va pas les consommer. Elles ont un peu un goût de vase et ce serait relativement fastidieux si on voulait les manger car elles sont relativement petites. Il y a d'autres mollusques que l'on peut manger et qui viennent du lac, comme la corbicula par exemple, mais pas la moule quagga.

SFA : On sait que le lac manque d'oxygène et que c'est lié à la pollution, que se passerait-il si l'oxygène venait à manquer durablement ?

AB : Le manque d'oxygène dans le lac ne vient pas uniquement de la pollution. A l'époque, quand on avait des problèmes d'eutrophisation lié à un apport massif de phosphate dans le lac, oui, éventuellement, il y a eu un appauvrissement d'oxygène, mais aujourd'hui, l'appauvrissement en oxygène vient principalement des changements climatiques et du réchauffement des eaux superficielles du lac.

Durant la période hivernale, on parle de brassage, il faut qu'il y ait du vent, des eaux de surface qui soient très froides, des eaux de surface plus froide que les eaux profondes pour permettre à ces eaux de plonger et de brasser les eaux qui sont en profondeur. Le problème donc

aujourd'hui, c'est d'avoir des eaux en profondeur qui se retrouvent sans oxygène et donc avec une vie qui ne peut plus avoir lieu dans les profondeurs.



Ce sont surtout les fonds du lac qui peuvent souffrir du manque d'oxygène en raison de l'insuffisance des brassages hivernaux. Cela peut donc provoquer une asphyxie des fonds et on y trouvera donc plus de vie.

SFA : Quels sont les impacts directs des phosphates et des insecticides sur l'écosystème du lac et de la faune ?

AB : Au niveau des phosphates, on va avoir un impact sur la prolifération d'algues, des petits végétaux microscopiques qui vont se mettre à proliférer. Et là, on va avoir un problème d'eutrophisation dû à cette prolifération massive d'algues dans le lac. Cela va à terme provoquer une asphyxie.

SFA : Est-ce que l'agriculture pollue ?

AB : Les pesticides que l'on utilise dans les champs vont s'infiltrer dans nos sols avec les eaux de ruissellement, puis dans les eaux souterraines, et dans les rivières qui vont finir dans le lac. Cela va engendrer une pollution potentielle du lac avec un impact qui est relativement mal connu sur toute la faune et toute la flore que l'on va pouvoir y retrouver.

Les phosphates provoquent l'eutrophisation des eaux et les insecticides ont un impact sur la biodiversité en appauvrissant les sols.

SFA : En été il y a des algues dans le lac. Est-ce que ça veut dire qu'il reste encore de la pollution ?

AB : On doit faire attention quand on emploie le mot algue. Les plantes vertes qui nous chatouillent les pieds quand on va se baigner ne sont pas des algues, ce sont des plantes aquatiques, des macrophytes comme les plantes terrestres qui ont des feuilles, des tiges, des racines, et des fleurs, contrairement aux algues.

SFA : C'est quoi une algue ?

AB : Les algues, ce sont des plantes microscopiques qui font partie du plancton, même s'il existe des algues macrophytes dans le lac mais on ne va pas rentrer dans le détail.

La prolifération d'algues n'est pas forcément un synonyme de pollution. Ce n'est pas parce qu'il y a plein d'algues qu'il y a de la pollution. Le problème c'est quand on va avoir une prolifération massive d'algues pendant un certain temps qui pourrait notamment être dû à un apport de phosphates trop important dans le lac.

Mais dans tous les cas, ces plantes aquatiques qui poussent partout sont plutôt bénéfiques, c'est comme des herbiers, des forêts sous-lacustres qui vont permettre à une faune de pouvoir s'y développer. On en a besoin, ces herbiers sont très importants.

Les algues ne sont pas synonymes de pollution. C'est leur prolifération massive qui en est un !



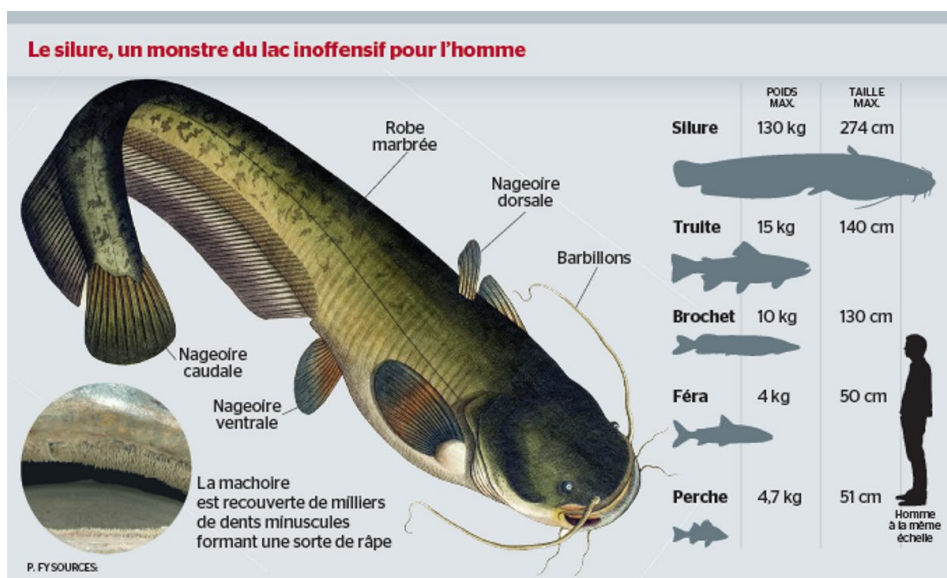
SFA : L'ASL siège à la commission de la pêche, peux-tu nous parler de l'activité pêche sur le Léman et nous en dire plus sur son impact environnemental ?

AB : L'activité de pêche amateur n'a pas d'impact sur l'environnement. Son impact est faible même si on a entre 7000 et 10000 permis de pêche qui sont délivrés chaque année. Les prises des pêcheurs amateurs sont relativement faibles et ciblées sur certaines espèces, les espèces nobles comme la truite, l'omble chevalier et le brochet.

Les professionnels, cependant, prélèvent une quantité non négligeable de poissons. On compte environ 180 pêcheurs professionnels sur le lac. Leurs prises ont forcément un impact environnemental mais il est plus important au niveau d'un cours d'eau que sur le Léman. Il faut respecter les effectifs, les périodes et les tailles prélevées.

En termes de pêche durable, on devrait idéalement encourager la consommation du silure, de l'écrevisse et de la corbicula car ce sont des espèces exotiques invasives. Encourager cette pêche et la consommation de ces espèces est ce qu'il y a de plus durable et c'est bénéfique pour la biodiversité.

Sinon, il faut diversifier les espèces capturées et ne pas se focaliser principalement sur la perche et la féra.



SFA : Quelles informations pouvez-vous nous apporter sur la consommation en région lémanique de poissons et du réseau de distribution (restos, producteurs, particuliers et grande distribution) ?

AB : En Suisse, de mémoire, environ 70% du poisson d'eau douce est issu du poisson d'élevage, c'est du poisson importé qui n'est pas pêché directement chez nous. C'est dû d'une part à une grande consommation de poissons en Suisse et d'autre part, par des "effets de saison". Il y a aussi l'aspect poisson sauvage vs pisciculture, je ne connais pas les chiffres mais la plupart du poisson consommé n'est pas sauvage, il provient de pisciculture (perche et saumon notamment).

Les filets de perche sont un bon exemple d'effet de saison. Les gens ont plus envie de manger des filets de perche en été, sur une terrasse, alors que ce n'est pas la meilleure saison pour la pêche de la perche. La meilleure période pour pêcher la perche c'est en septembre-octobre, mais en automne, les gens veulent de la chasse...

Pareil au niveau de la pêche, on oublie certains poissons, le chevaie par exemple, on ne le pêche pas, on n'a pas envie de le manger. Souvent, on ne le connaît même pas.



Il y a plein de poissons qui pourraient être exploités pour diminuer la pression sur d'autres stocks de poissons. La fera ou corégone a par exemple souffert de son succès. On l'a beaucoup pêchée, et aujourd'hui, on n'en retrouve plus tant que ça.

On ne devrait pêcher aujourd'hui que des espèces exotiques pour essayer de diminuer ces stocks d'espèces exotiques et invasives qui viennent prendre la place des espèces indigènes

SFA : Est-ce qu'on peut acheter encore du poisson du lac auprès des pêcheurs ou travaillent-ils directement avec des restaurants ?

AB : Oui, bien sûr, on peut aller acheter du poisson directement auprès du pêcheur à la pêcherie. On retrouve aussi beaucoup de ces pêcheurs sur les marchés locaux. La plus grande partie de leur pêche est cependant destinée à la restauration. On n'en retrouve peu dans les supermarchés, ça reste de la vente relativement directe heureusement.

SFA : Quelles techniques de pêche sont pratiquées professionnellement sur le Léman?

AB : On pratique la pêche au filet, au filet dérivant, et la pêche à la nasse. Pour la pêche à la nasse, on met des grandes cages dans l'eau, les nasses, et les poissons viennent dedans.

Il y a des pêcheurs pros qui pêchent au filet du "sauvage" (issu de repeuplement aussi donc semi-sauvage).

Au niveau de la pisciculture, il y a une pisciculture de perches à Chavornay dans le canton de Vaud.



SFA : Est-ce qu'il y a des espèces de poissons qui sont protégées car il n'y en pas assez pour les consommer ?



AB : Tout récemment, l'anguille a été interdite à la capture au 1er janvier 2021. C'est le seul poisson qui est aujourd'hui protégé sur le lac.

Dans les cours d'eau, certaines espèces sont protégées notamment lorsqu'ils vont frayer dans les rivières. C'est le cas de la truite et de l'omble dans certaines rivières.

Il y a des périodes de protection, lors de la reproduction des espèces.

SFA : Est-ce que les micropolluants se retrouvent dans le poisson que nous mangeons ?

AB : La problématique des micropolluants est relativement peu connue, notamment au niveau de l'impact que cela pourrait avoir sur la santé humaine.

Je pense que l'on peut dire qu'il y a des micropolluants dans les poissons. Est-ce que ces micropolluants se retrouvent dans les chairs qu'on va manger ? On n'en est pas totalement sûr, en tout cas je n'en ai pas la certitude. Je n'ai pas lu toutes les études, mais c'est un sujet qui est relativement mal connu. Au niveau des microplastiques, on en parle beaucoup, la problématique avec les micropolluants est assez proche, on a de la peine à savoir réellement quel est l'impact sur la santé humaine quand on consomme du poisson.



Si l'ingestion de ces particules par les poissons ou les oiseaux est documentée, il n'en est pas de même pour d'autres êtres vivants. On ne connaît pas l'impact que ces apports de plastique peuvent avoir sur les organismes aquatiques et la santé.

Il y a des poissons de plus d'une certaine taille qui sont interdits à la capture car le risque qu'ils contiennent du PCB (Polychlorobiphényles) est trop grand.

Les mollusques sont probablement plus dangereux car ils filtrent donc emmagasinent des micropolluants. Cela-dit, dans le lac, on ne consomme pas tellement de mollusques.



SFA : Qu'est-ce que l'effet cocktail ?

AB : Au niveau des micropolluants, l'autre gros souci, c'est ce qu'on appelle l'effet cocktail. On prend 1 micropolluant + 1 autre micropolluant + 1 autre micropolluant, on les met ensemble, on ne sait pas forcément ce que ça va avoir comme impact.

On sait mesurer l'impact d'un micropolluant à forte dose un micropolluant à faible dose mais avec une exposition longue, + 1 autre, on a de la peine à le mesurer aujourd'hui en laboratoire.

SFA : Pourquoi t'être engagé au sein de l'association ?

AB : Lorsque j'ai fini mes études, j'ai fait un travail sur les infrastructures portuaires et j'ai été amené à rencontrer l'ancienne secrétaire de l'assemblée générale de l'ASL. J'ai commencé à travailler à l'heure et aujourd'hui, je travaille à temps plein pour l'ASL.

SFA : Quel est ton rapport à l'eau ?

AB : J'ai mordu à l'hameçon tout petit. Avec mes parents, on allait souvent au bord du lac, on faisait du bateau le weekend.

Aujourd'hui, j'habite sur un bateau. Le lac Léman, c'est mon terrain de jeu et je suis passionné de navigation à voile.

SFA : Que fais-tu en tant que responsable de projets au sein de l'ASL ?

AB : Comme souvent dans le milieu associatif, donner un titre est parfois compliqué parce qu'on fait plein de choses. J'interviens dans les écoles, je fais des baptêmes de plongée, je réponds à des interviews, je gère le site internet, je fais de la communication. Dans l'équipe, on est un peu comme des couteaux suisses, on touche un peu à tout en fonction de nos compétences.

SFA : L'association se trouve aux Eaux-Vives. Est-ce une coïncidence ?

AB : (Sourire) C'est une coïncidence, on aurait même pu faire encore mieux en trouvant des locaux rue du Lac.

SFA : Vas-tu nager tous les matins avant de travailler ?

AB : Pas du tout. J'ai un peu de peine avec l'eau froide en plus !

SFA : Pourrais-tu partager 2-3 astuces pour consommer de l'eau de manière responsable et comment l'économiser au quotidien ?

AB : **Buvons de l'eau du robinet !**

On a la chance d'avoir une eau d'excellente qualité. Elle est 16000 fois moins chère que certaines eaux minérales, donc, profitons-en !

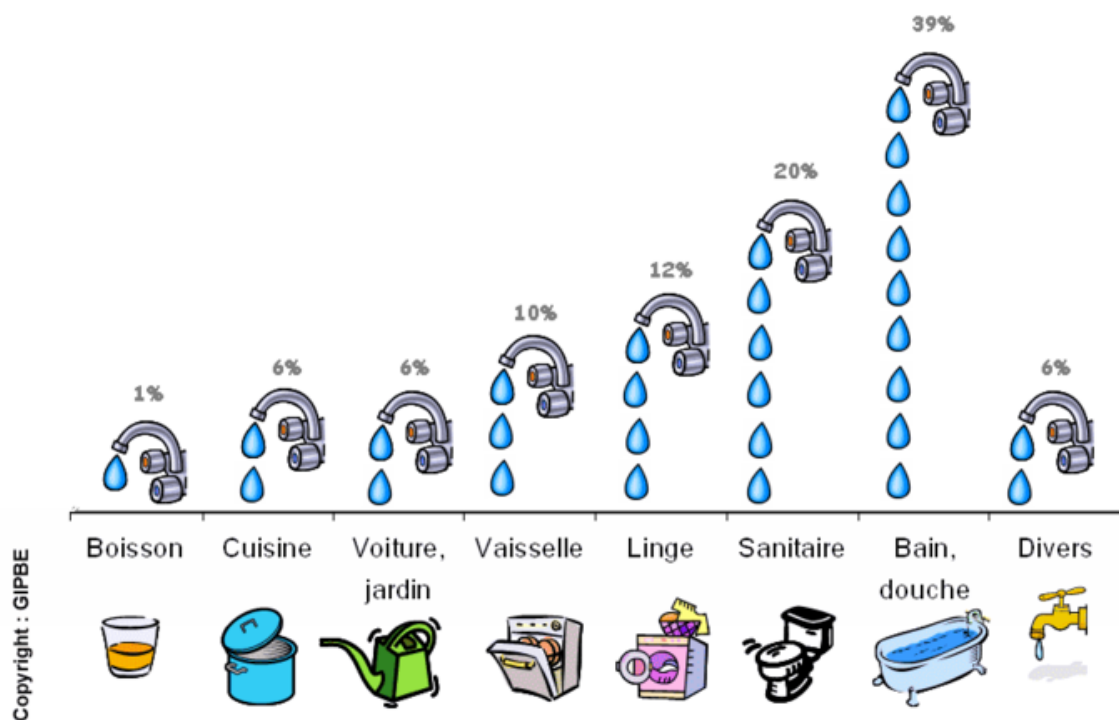
142 litres par jour et par personne sont utilisés à la maison. Plus de 40 litres par jour sont utilisés pour les toilettes. Et là, c'est tellement facile d'essayer d'en utiliser moins. Utilisons la petite chasse d'eau ou arrêtons la chasse quand les toilettes sont propres.

Prenons aussi des douches courtes mais efficaces. Remplissons le bain à moitié au lieu de faire presque déborder la baignoire.

Ayons le réflexe de couper l'eau quand on se lave les mains et les dents. Ce sont des petits gestes du quotidien qui doivent être ancrés en nous. Cela doit nous choquer de voir couler de l'eau inutilement.

Développons ce réflexe de couper l'eau quand ce n'est pas nécessaire !

Répartition des consommations d'eau à la maison



Source: Cieau 2007

SFA : Quelle spécialité gastronomique issue du lac recommanderais-tu ?

AB : Les pâtes aux écrevisses. On peut aussi cuisiner les corbicula comme les « vongole » italiennes.



ASL – Association pour la Sauvegarde du Léman,
rue des Cordiers 2 - 1207 Genève



Tel : +41 22 736 86 20

asl@asleman.org

<https://asleman.org>



<https://www.facebook.com/AssociationPourLaSauvegardeDuLeman/>



<https://www.youtube.com/channel/UC2untw7NNynAvcDmskhigvA>



https://www.instagram.com/asl_leman/



<https://www.linkedin.com/company/asl-leman/>



<https://asleman.org/raisenow/>

Faites partie de la communauté ASL !



- ✓ **Engagez-vous en tant que bénévoles**
- ✓ **Devenez membres**
- ✓ **Impliquez vos enfants**

En devenant membre, vous permettez à l'ASL de développer ses moyens d'actions sur le terrain et renforcer son influence auprès des politiques et administrations.

C'est aussi de nombreuses occasions pour :

- ✓ Elargir vos connaissances sur l'état du Léman et de ses affluents en recevant notre trimestriel « Lémaniques » - <https://asleman.org/trimestriel-asl/>
- ✓ Participer quand vous le souhaitez à des actions sur le terrain pour conserver la biodiversité ou participer à des événements en nous aidant sur nos stands - <https://asleman.org/benevolat/>
- ✓ Impliquer vos enfants dans de nombreuses activités pour la jeunesse proposées toute l'année - <https://asleman.org/sensibilisation/jeunesse/>

Si vous aussi, vous voulez participer à la série d'interviews sur les acteurs locaux de l'alimentation durable, contactez Maria Retamales, fondatrice et directrice de l'Association Swiss Food Academy.

maria@swissfoodacademy.ch

076 675 09 77

**ENSEMBLE,
Redonnons du sens à notre alimentation!**

Swiss F**OOD**
Academy

Réalisation :

Concept capsules interview/vidéo : Swiss Food Academy www.swissfoodacademy.ch

Interview: Catherine Bollard, Journaliste et rédactrice indépendante www.postscriptum-ps.com

Vidéo : Roxane Dubé / Son : Vanessa Brancato

Pour aller plus loin :

Phénomène d'eutrophisation : <https://www.encyclopedie-environnement.org/eau/phosphore-et-eutrophisation/>

Commission Internationale pour la Protection des Eaux du Léman : <https://www.cipel.org/>

Pollution du lac : <https://www.rts.ch/info/suisse/12121682-le-lac-leman-pollue-par-les-residus-de-medicaments.html>

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/haute-savoie/lac-leman-est-pollue-plastique-que-oceans-etude-1854764.html>

Prolifération des algues : <https://www.24heures.ch/suisse/leman-envahi-certaines-algues/story/26122316>

Poissons du Léman : <https://pecheur-nyon.ch/les-poissons-du-leman/index.html>

Recettes : https://www.marmiton.org/recettes/recette_fricasse-d-ecrevisses-aux-pates-fraiches_50183.aspx
<https://www.quatresaisonsaujardin.com/pates-alle-vongole-de-cyril-lignac/>