



La campagne nationale «sans pesticides» a été lancée par plusieurs organisations luxembourgeoises. Les partenaires de cette campagne

veulent informer sur les risques sanitaires et environnementaux des pesticides et promouvoir des techniques et méthodes alternatives de gestion des espaces verts.

La campagne vise surtout les zones publiques et urbaines non agricoles, qui n'ont pas directement de valeur économique, mais sur lesquelles on utilise des pesticides principalement pour des raisons purement esthétiques.

Pour de plus amples informations sur ce projet: www.environnement.public.lu/sanspesticides



Ménages sans pesticides

Design: K. Aulitzky, Merzig – Fotos: Wasserhaus, SICONA, SIDERO, www.fotolia.de, www.istockfoto.com

Évitez l'utilisation des pesticides spécialement sur les surfaces imperméables ainsi que sur les surfaces non exploitées ou non cultivées. Ne prenez pas le risque de dégrader la qualité de l'eau potable, la biodiversité ou même votre santé pour un idéal esthétique.

Depuis l'automne 2009, l'épandage des produits contenant du Tue-Herbe et du Casoron est interdit. Profitez des stations de collecte mobiles de la «*SuperDrecksKëscht*» dans votre commune ou des centres de recyclage pour éliminer vos restes de pesticides.



Pesticides dans l'eau

Au niveau national, des résidus de pesticides sont régulièrement observés dans nos cours d'eau, nos lacs, ainsi que dans les nappes phréatiques.

L'Administration de la Gestion de l'Eau examine jusque douze fois par an la teneur en substances dangereuses des cours d'eau. En 2008, neuf résidus de pesticides différents ont ainsi été découverts. Plus de la moitié des 46 mesures positives en substances dangereuses a été liée à la présence de pesticides issus de l'utilisation publique et privée.

En 2007, 289 points de prélèvement d'eau souterraine ont été examinés pour vérifier la présence de pesticides.* Dans plus de la moitié des points, la présence de pesticides a été confirmée. Près d'un dixième dépassait le seuil de potabilité de l'eau (0,1 µg/l). Ces eaux doivent être traitées de manière coûteuse ou bien mélangées à des eaux moins polluées avant de pouvoir servir d'eau potable. Près de la moitié des points qui dépassaient le seuil de potabilité, contenait des résidus de pesticides issues de l'utilisation publique et privée (hors agriculture).

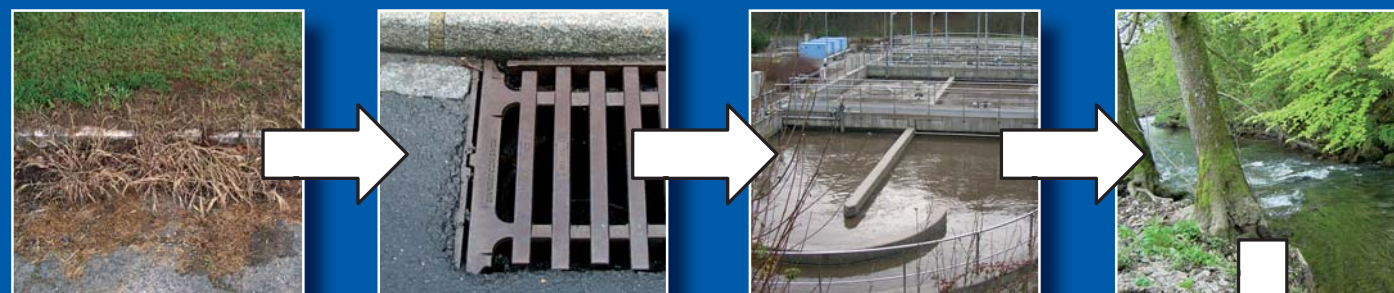
Risques et dangers

Les pesticides sont des substances chimiques, destinées à lutter contre les animaux, les plantes et les champignons nuisibles. Dans le secteur privé, les pesticides sont utilisés majoritairement dans la lutte contre les insectes, les rongeurs, les escargots et limaces, les mauvaises herbes et les mousses.

Inhalés ou en contact direct avec la peau, les pesticides peuvent provoquer chez l'homme une intoxication aiguë, dont les symptômes sont des nausées, des maux de tête, vertiges et suffocation.

De plus en plus souvent, des conséquences à long terme sont également observées. Notre corps est pratiquement incapable de dégrader les pesticides. Ils ont tendance à s'accumuler dans les tissus adipeux, le sang ainsi que dans le lait maternel. A long terme, les pesticides provoquent des troubles du développement et du comportement, dégradent le patrimoine héréditaire, ainsi que les systèmes immunitaire et nerveux. Même, les produits à base de glyphosate, généralement présumés inoffensifs (p.ex. Roundup, Glifonex), peuvent provoquer des symptômes d'intoxication grave et sont nuisibles pour l'environnement.

Comment les pesticides arrivent-ils dans l'eau?

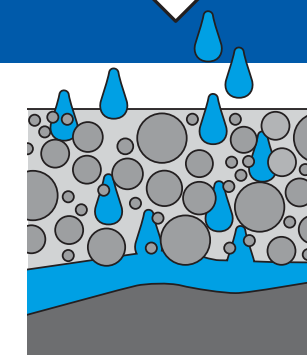


L'application de pesticides sur les surfaces imperméables, telles que les parkings, chemins et terrasses, est spécialement problématique.

Les substances chimiques ne sont pas retenues, voire dégradées par le sol, mais sont entraînées directement dans les canalisations, puis vers les cours d'eau par les eaux de pluie et les eaux de ruissellement.

Les stations d'épuration sont inefficaces contre ces substances et peuvent même être perturbées dans leur fonctionnement.

Les pesticides arrivent dans les eaux souterraines par la connexion des cours d'eau avec les nappes phréatiques, ainsi que par infiltration dans les sols meubles.



Deutsche Version verfügbar auf: www.attert.com
www.crhs.eu
www.waasser.lu

* Les responsables du projet Spatial Monitor sont le CRP-Henri Tudor et l'Administration de la Gestion de l'Eau.



Favoriser une couverture végétale fermée ou continue

La nature exploite toutes les surfaces libres pour la production de biomasse. Cela vaut également pour les platebandes de fleurs ou de plantes vivaces. Vous pouvez endiguer des végétaux non désirés en «fermant» les trous dans la couverture végétale. Une fois installées, les mauvaises herbes, telles que le cirse des champs, l'herbe au goutteux, le chien-dent ou le liseron des haies ne s'arrêtent pas devant une couverture d'écorce de pin. Au contraire, c'est un milieu favorable.

Créer de l'espace de vie et non des pelouses monotones

Une pelouse diversifiée attire des auxiliaires naturels dans la lutte contre les organismes nuisibles. Travaillez en équipe avec les hérissons, les crapauds, les lézards, les forficules, les staphy-lins, les araignées, les coccinelles et co, qui vous aideront à lutter contre les ravageurs.



S'exercer à la tolérance

Immaculé et stérile ou plutôt sauvage et négligé? Vous ne devez pas passer d'un extrême à l'autre. Fixez-vous un espace de tolérance compatible avec votre idéal esthétique et de propreté.

Des herbes sur le balcon et la terrasse

Beaucoup d'herbes, comme le romarin, la mélisse, l'origan, la sarriette, la capucine, la sauge et la livèche sont non seulement plus résistantes que les plantes ornementales, mais enrichissent également votre cuisine de saveurs et de senteurs agréables.

Qu'est-ce que les mauvaises herbes?

Quand les pissenlits dérangent dans notre jardin, alors ce sont des mauvaises herbes.

Quand ils ne nous dérangent pas, on les appelle herbes sauvages. Quand nous les apprécions pour leur effet dépuratif, alors ce sont des herbes médicinales.

Qu'est-ce qu'un animal nuisible?

Lorsque les buttes de terres, laissées par les taupes dans la pelouse soignée, vous dérangent, alors les taupes sont des ravageurs. Or, quand nous nous rendons compte qu'ils mangent près de 36 kg d'escargots et de larves d'insectes par an, alors nous les considérons comme organismes utiles.

Un puceron est-il un animal nuisible? Pas si sûr! Demandez donc à la coccinelle, qui mange près de 4.000 pucerons pendant sa vie.

Rompres avec les idées reçues!

Les surfaces qui ne servent pas à la production agricole, sont censées être propres, entretenues et belles. Or, c'est souvent l'idéal esthétique des hommes qui décide si une plante ou un animal représente un problème ou pas

Les concepts esthétiques proches de la nature estiment et tolèrent une multitude d'herbes sauvages et d'animaux. Ainsi naissent des phénotypes attractifs, bien moins envahis par les ravageurs et les mauvaises herbes.

Les orties contiennent 30 fois plus de vitamine C que la laitue pommée. Elles contiennent en outre 7 fois plus de magnésium et 60 fois plus de fer que les tomates.

Le pissenlit contient 2 fois plus de potassium que le paprika. Ses substances amères stimulent la bile et favorisent ainsi la production des sucs gastriques.

Au Moyen-âge, l'herbe aux goutteux était très prisée par les moines qui la cultivaient dans leurs potagers.



Herbes sauvages délicieuses – par exemple: Ortie – Pissenlit – Herbe aux goutteux

La cuisine des herbes sauvages

Soupe aux orties:

2 poignées de jeunes orties lavées, 2 pommes de terre de taille moyenne, 1 oignon, 1 litre de bouillon ou d'eau, beurre, crème fraîche, sel, poivre et noix de muscade, un œuf dur ou des croûtons à l'ail.

Préparation:

Faites revenir l'oignon dans le beurre, puis ajouter les orties, le bouillon et les pommes de terre coupées en morceaux. Laisser bouillir le tout à feu moyen pendant 15 min. Réduire en purée et rajouter sel, poivre et muscat. Servir avec une cuillère de crème fraîche, l'œuf coupé en tranches et/ou les croûtons à l'ail.

D'autres gourmandises:

Roulade de tussilage, salade de pissenlit, crème de truite à l'herbe aux goutteux, mayonnaise d'oseille, épinards d'orties, limonade à l'égopode podagraire, quiche aux herbes sauvages, fromage blanc à la pimprenelle, gratin d'arroche.