

Sur le balcon ou au jardin, recréer des habitats pour les insectes

ENVIRONNEMENT Prairies fleuries, hôtels à insectes... sont des solutions

- Le déclin des insectes est catastrophique.
- Pour le ralentir, les citoyens peuvent leur recréer des habitats.
- A la ville comme à la campagne.

Il est crucial de revoir sa conception du jardin, explique d'emblée Marc Knaepen, agronome, d'accepter que la nature y soit présente et d'arrêter de vouloir tuer les animaux vivant au jardin. La clé, c'est de laisser s'établir un équilibre biologique entre les zones sauvages et les zones cultivées comme le potager ou les parterres. Les zones sauvages, ce sont quelques mètres carrés où on laisse pousser ce qui veut bien pousser. En n'intervenant pas, des herbes folles vont se développer et attirer des insectes.

C'est qu'il y a urgence à leur recréer des habitats propices. Les populations d'insectes déclinent dramatiquement. Au cours des cinquante dernières années, 10 % des espèces d'insectes ont disparu. D'ici à la fin du siècle, plus de 40 % sont menacées de disparition et 31 % de déclin. Autrement dit, en l'espace d'un siècle, une espèce sur deux aura disparu. Ces chiffres, fraîchement publiés dans la revue *Biological Conservation*, font froid dans le dos. Les causes de ce déclin ? L'agriculture intensive, l'usage de pesticides et d'engrais de synthèse ainsi que l'urbanisation.

La part du citoyen

Le citoyen, à son humble échelle, peut faire sa part pour freiner, voire renverser la tendance. Les prairies fleuries, couvertes de plantes mellifères, s'étendant sur quelques mètres carrés en bordure d'une pelouse ou d'une terrasse, sont dans l'air du temps. « *Mais attention aux graines présentes dans les sachets. Il faut privilégier les espèces de chez nous, comme les bleuets, les coquelicots, les chrysanthèmes des moissons. Par contre, les soucis, les cosmos ou les tagètes, c'est à éviter* », conseille l'agronome.

Il est également possible de créer, sur sa parcelle ou sur son balcon, des habitats en dur pour les insectes. A la fois refuge hivernal et maternité printanière, l'hôtel à insectes est un incontournable. Il est façonné de petites al-



Les hôtels à insectes sont un incontournable pour avoir des alliés dans le combat contre les nuisibles. © D.R.

côves remplies de substrats spécifiques à différents types d'insectes auxiliaires. Les tiges de bambou creuses sont prisées par les osmies, qui sont des abeilles solitaires pollinisatrices. Elles y pondent leurs œufs avant d'obturer l'entrée à l'aide d'une pâte. Quant aux pommes de pin, elles sont prisées par les chrysopes et les coccinelles.

Autre astuce : les nichoirs à insectes, à accrocher dans les arbres. Pour les fabriquer, pas besoin d'être un grand bricoleur. Dans un bloc de bois non traité ou une bûche, forez des trous de 2 à 12 millimètres de diamètre sur une profondeur de 15 centimètres. Les plus grands trous seront le repère des osmies, espèce d'abeille grande prédatrice des pucerons. En plus d'être utile, c'est

un outil didactique pour montrer la vie aux enfants.

Kits pour les écoles

Car plus tôt débute la sensibilisation au respect des insectes et à la compréhension de leur rôle clef dans la vie terrestre, mieux c'est. Voilà dix-huit ans qu'Adalia existe et autant d'années que l'ASBL de sensibilisation à l'abandon des pesticides propose des kits d'élevage de coccinelles ou de papillons (1) aux écoles maternelles et primaires. Les plus petits optent préférentiellement pour l'élevage de précieux papillons pollinisateurs – une espèce indigène dénommée Belle-Dame ou Vanesse des chardons – alors que les coccinelles, friandes de pucerons, sont l'apanage

des plus grands. Il s'agit d'une espèce endémique à deux points, *Adalia bipunctata*, caractéristique des milieux fermés, comme les vergers ou les buissons.

Concrètement, les classes participantes reçoivent un vivarium dans lequel il y a suffisamment à manger pour que les larves parviennent à l'état adulte. Au bout d'une trentaine de jours d'élevage, la petite dizaine de coccinelles adultes sera relâchée dans la nature par les écoliers. Avec, à chaque battement d'ailes, l'espoir que le déclin de ces animaux nécessaires à la vie terrestre s'enraie. ■

LAETITIA THEUNIS

(1) Un kit complet coûte 20 €. www.adalia.be

L.T.H.

La vie de nos partenaires

KAZIDOMI : LE SUPERMARCHÉ EN LIGNE DÉVELOPPE SA LIGNE

Des produits sains, savoureux, respectueux de l'environnement à des prix abordables, c'est le pari de Kazidomi, l'enseigne en ligne belge. En une grosse année de fonctionnement, la boutique en ligne a séduit les consommateurs et s'est magistralement développée. En projet pour les mois qui suivent : un déménagement dans 2.000m² plus appropriés au succès et le développement d'une gamme de produits propres.

Ouverte en 2017, l'enseigne en ligne www.kazidomi.com a rapidement séduit les consommateurs à la recherche de produits sains, savoureux et accessibles. Avec plus de 2.000 produits référencés et près de 10.000 clients abonnés, Kazidomi rencontre certainement les attentes des consommateurs. « Il y a en Belgique une réelle demande de produits bons pour la santé et respectueux de l'environnement. Mais ces produits sont chers et ne sont pas toujours accessibles à toutes les bourses » explique la fondatrice, Emna Everard

Abonnement pour ma santé

Le principe de Kazidomi est assez simple : un site en ligne, une sélection rigoureuse de produits bons pour la santé et un fonctionnement par abonnement qui permet de réduire les prix à l'achat. « En une grosse année de fonctionnement, nous estimons, grâce à la formule d'abonnement, avoir fait économiser à nos abonnés près d'un million cinq cents euros » se réjouit l'entrepreneuse aux idées vertes. Les remises sur les produits vont en effet



de 20 à 50 %, ce qui sur un panier moyen de 80 euros peut représenter des économies de 25 euros. Des remises suffisamment intéressantes pour que les clients, une fois abonnés, restent fidèles à l'enseigne : « Nos clients sont fidèles, ce qui est assez rare dans l'e-commerce. Une fois abonnés, ils mesurent très rapidement l'intérêt à commander par le site. »

En rayon, rien que du bon

Si le premier critère de sélection des produits mis en vente sur Kazidomi est la santé – des produits sans conservateur, sans exhausteur, sans sucre raffiné, sans huile de palme, etc. –, les clients de Kazidomi sont également très soucieux de leur impact sur l'environnement et sur les conditions de travail de ceux qui les produisent. « Nos clients ont les idées très claires sur ce qu'ils veulent consommer et nous le disent via les réseaux sociaux. Ils veulent des produits bons pour eux mais aussi bons pour la planète » souligne Emna Everard. Réduction d'emballage, produits locaux ou équitables sont à l'ordre du jour des discussions avec les consommateurs.

Des produits Kazidomi

La création d'une marque propre était l'étape suivante logique : « Pour nous permettre de proposer des prix abordables sur des produits de qualité, nous avons développé une marque propre » explique l'entrepreneuse. Une première gamme de produits à base de coco de Sri Lanka sera bientôt rejointe par une gamme à base de tomates et une autre de pestos et tapenades.

Pour en savoir plus

www.kazidomi.com/