

Un monde plein de pigeons et de rats

C'est ce qui nous attend, d'après une étude britannique publiée dans la revue scientifique PLOS Biology: les espèces animales qui s'adapteront le mieux à l'urbanisation des terres sont celles qui tirent profit de la proximité avec l'homme, à savoir les pigeons, les rats, et dans une moindre mesure les moineaux et les souris.

En étudiant plus de 20 000 animaux et plantes dans 81 pays, les chercheurs ont démontré que les mêmes espèces prospèrent dans les zones modifiées par l'homme, au détriment de celles qui vivent dans des espaces naturels particuliers.

Vagues de chaleur en perspective

D'après une étude de l'American Meteorological Society publiée le 10 décembre, le changement climatique a triplé le risque de vagues de chaleur dans le Sud de l'Europe par rapport aux années 1950. Les températures très élevées relevées en Italie, en France et en Corse durant l'été 2017 devraient se reproduire plus fréquemment, tout comme les événements météorologiques extrêmes (tempêtes, sécheresses, fortes pluies...), estiment les scientifiques.

Une coopérative alimentaire en création à Bastia

Un supermarché dont vous êtes le héros : ce pourrait être une manière de résumer le fonctionnement des coopératives alimentaires, qui fleurissent un peu partout en France. Sur le modèle de LaLouve, coopérative parisienne qui a ouvert ses portes en 2016 et rassemble aujourd'hui 4 800 membres actifs, une coopérative alimentaire va prochainement voir le jour à Bastia sous la houlette de Céline Emmanuelli-Robilliart, déjà gérante du restaurant bio et local A Cantina sur le boulevard Paoli. Le principe: "Chaque personne investit financièrement, en achetant au moins une part de la coopérative à 100€, et s'engage à s'investir en temps, en rendant des services 3 ou 4 heures par mois. En échange, chaque coopérateur dispose d'une voix dans les prises de décisions, participe au choix des produits qui seront vendus et bénéficie de

prix inférieurs de 15 à 40% au prix public", explique Céline Emmanuelli-Robilliart. Pour elle, l'objectif de la coopérative alimentaire est de créer des débouchés pour les petits producteurs locaux, de permettre à tous d'avoir accès à des produits de qualité à moindre prix grâce aux commandes groupées mais aussi de reconnecter les consommateurs avec la terre: "Les tâches que nous proposerons aux coopérateurs pourront être des coups de main aux producteurs ou dans les potagers partagés", poursuit Céline.

Les produits qui seront vendus dans la coopérative seront sans emballages en plastique, le verre y sera consigné et le vrac sera favorisé. Tout ne sera pas bio, mais au moins produit de manière raisonnée, et il y aura aussi des produits importés pour proposer une gamme suffisante. "Nous aurons de l'alimentaire,

mais aussi des produits d'entretien, des cosmétiques... toujours en visant le zéro déchet et en encourageant le fait maison, par exemple avec des ateliers pour apprendre à fabriquer ses propres couches lavables à partir de tissu que nous pourrions commander collectivement", illustre la créatrice de la coopérative, qui espère atteindre les 2 000 coopérateurs d'ici un an. Pour le moment, elle organise, les mercredis et jeudis soir, des réunions d'information à la Cantina pour présenter le projet: "Nous pourrions démarrer quand nous aurons une cinquantaine de personnes impliquées", chiffre-t-elle, en imaginant déjà comment, avec plusieurs milliers de coopérateurs dans la région bastiaise, elle pourrait changer la donne du commerce biologique et militant dans l'île.

A. C.