

Un Noël écoresponsable

Si la venue du Père Noël vous crispe car elle rime avec gaspillage et surabondance, voici quelques idées pour l'attendre sans vous fâcher avec la nature.

SYLVIE ULMANN

Le papier d'emballage: vive le recyclage!

Paillettes, matières plastifiées ou métallisées, autant de jolis détails qui excluent les emballages du recyclage. Si la perspective de remplir un sac-poubelle (taxé!) de papier cadeau vous donne des cauchemars, optez pour un papier kraft, qui s'habille aujourd'hui de couleurs ou de motifs. Si vous disposez d'un peu de temps, recycler des pages de journaux ou de magazines peut être très sympa.

Pour la ficelle, le raphia (une matière naturelle) s'impose. C'est aussi le moment de donner une seconde vie à tous ces rubans que vous avez conservés pendant l'année.

Autre option, passer à la mode nipponne. Au pays du Soleil-Levant, on emballe volontiers les cadeaux dans de jolis tissus, les furoshiki, que l'on peut ensuite réutiliser ou détourner de mille façons. Leur pliage est tout un art – il existe des vidéos et des tutos sur internet. Cela vous fournira un sujet de conversation moins «énervogène» que la politique ou l'écologie et cela peut occuper petits et grands enfants après le déballage des présents!

Les cadeaux: choisissez les labels ou le fait maison

Gros casse-tête au rayon jouets: pas question d'offrir aux enfants des articles fabriqués par d'autres enfants et/ou au bout du monde, certes. Mais ne nous leurrons pas: trouver des jouets «made in Europe» est compliqué – là encore, fiez-vous aux labels.

Privilégiez dans tous les cas les matériaux naturels. Mais attention aux vernis et peintures, qui peuvent contenir des substances indésirables... Il ne reste plus qu'à convaincre vos rejetons de remplacer leurs Lego Star Wars par des billes. Entre adultes, vous pouvez toujours renoncer aux cadeaux ou offrir une activité ou du temps plutôt qu'un objet. Si vous en avez le goût et le loisir, mettez-vous aux fourneaux et préparez biscuits ou autres délices maison, que vous présenterez dans un contenant réutilisable de type pot ou boîte en métal et non dans un sachet plastique qui finira à la poubelle.





Le sapin: ciblez le naturel

Le mauvais réflexe: investir dans un sapin artificiel. Fabriqué à base de pétrole et la plupart du temps à l'autre bout de la planète, il finit assez rapidement par ressembler à un vieux balai. Achetez plutôt un arbre issu d'une production locale et certifiée: le label FSC garantit par exemple que le bois provient de forêts gérées de manière durable; chez BioSuisse, les sapins sont également helvètes et ont grandi chez une soixantaine de producteurs respectant les critères du bio. Le bilan carbone d'un sapin en bois et en aiguilles est neutre, car sa décomposition ou sa combustion ne dégage pas plus de CO₂ qu'il n'en a absorbé pendant sa croissance. Après les Fêtes, déposez-le dans le conteneur à végétaux, où il sera composté et valorisé en biogaz, à moins que votre commune n'organise un ramassage. Attention, si vous souhaitez qu'il finisse sa vie au compost, veillez à le décorer de façon à pouvoir ôter toutes les guirlandes et autres boules. Ne le recouvrez pas de neige artificielle, car ce type de produit renferme généralement des polluants et ne sont pas biodégradables.

Autre variante, le site www.ecosapin.ch, qui livre puis récupère des arbres en pots replantés après les Fêtes. Ils tiennent entre deux et quatre semaines à l'intérieur, à condition de les stocker dans une pièce à une température de 18-19°C et de leur donner un verre d'eau à boire tous les jours. Pour le moment, ils proviennent principalement de France, de Belgique et d'Allemagne; l'entreprise en a planté en 2013 sur sol helvète, mais il leur faudra six à dix ans pour atteindre la taille idéale. La maison propose même des kits de décoration – là aussi, évitez la neige artificielle et les guirlandes compliquées à retirer.

A table: misez sur les produits locaux

En Suisse, il est interdit de gaver des oies et d'élever des chapons. Pour rassembler toute la famille autour d'une volaille, optez pour un poulet, mais un costaud! Certains producteurs, comme le Promeneur à Reverolles, en élèvent qui pèsent dans les 4 à 5 kilos, voire 6 pour les plus gros. Rassurez-vous, ces lutteurs sumo de basse-cour ne sont pas gavés aux hormones. Le secret de leur poids, c'est le sport: ils courent suffisamment pour prendre du muscle. Résultat, une bête savoureuse, qui permet de nourrir une petite dizaine de convives. Vous pouvez aussi vous rabattre sur du canard, de la pintade ou toute autre viande bio, bien sûr.

Si vous préférez le poisson, remplacez le saumon venu du froid par de la truite fumée bien de chez nous. Enfin, si vous rêvez de caviar, sachez qu'il en existe une variété helvète, baptisée Oona, qui voit le jour à la Maison tropicale (Tropenhäus) de Frutigen, dans le canton de Berne. Les esturgeons y grandissent dans des bassins chauffés grâce à l'eau du Lötschberg et leurs œufs sont vendus sur le site www.oona-caviar.ch ou chez Coop. Côté bulles, les vins mousseux suisses produits en méthode traditionnelle ont le vent en poupe; ouvrez l'œil dans les rayons de votre supermarché ou demandez conseil à votre caviste.

