



## Ça Vaud l'retour

Recycler, c'est bien, réutiliser, c'est mieux. C'est en tout cas la conviction des initiateurs de ce projet pilote visant à promouvoir l'économie circulaire dans le canton de Vaud à travers la mise en place d'une filière de réutilisation des emballages en verre, autour des communes de Lausanne, Gland et Nyon. Cette initiative, l'une des premières du genre en Suisse, vise à évaluer sa faisabilité et sa rentabilité à l'échelle du canton, et sa répliquabilité dans

d'autres régions. Les porteurs du projet rappellent que pour recycler le verre, celui-ci doit être refondu à une température de 1580°C. Le lavage peut quant à lui être effectué à une température d'environ 80°C, l'entier du processus étant réalisable en Suisse. Consommateurs, collectivités, commerçants, producteurs ou encore acteurs de la logistique, chacun est appelé à jouer un rôle pour renouer avec la pratique disparue en Suisse du verre consigné. ●

→ Plus d'infos sur [www.cavaudretour.ch](http://www.cavaudretour.ch)



Mohammed Mouhib et Melania Reggente, membres de l'équipe de recherche.

## Quand E.coli produit du courant

D'habitude, c'est quand elle provoque des intoxications alimentaires que l'on parle d'elle. Modifiée par des chercheurs de l'EPFL, la bactérie « Escherichia coli » est également capable de produire de l'électricité. Et ce, sans utilisation de produit chimique. « (Elle) peut se développer sur un vaste ensemble de sources, ce qui nous a permis de produire de l'électricité dans de nombreux environnements, notamment à partir des eaux usées », explique la professeure Ardemis Boghossian, qui supervise ces recherches, dont les avancées ont été publiées dans la revue « Joule ». « Nous produisons de l'électricité tout en traitant les déchets organiques, faisant ainsi d'une pierre deux coups. » Selon les chercheurs, les implications de l'étude vont toutefois au-delà du traitement des déchets; la bactérie modifiée pourrait notamment être utilisée dans les piles à combustible microbiennes. ●



### LA PETITE CHRONIQUE

par Sylvie Ulmann

## La part des anges



ébut novembre, je me suis mis en tête de traquer le gaspillage alimentaire. La faute à un gros pot de yaourt et quelques restes bêtement oubliés au frigo avant mon départ en vacances. À mon retour, une nouvelle forme de vie tentait de coloniser ce malheureux appareil.

Équipée d'un masque (comme je garde tout, j'en ai encore quelques centaines en rab du dernier confinement), j'ai passé une heure à le récurer en imaginant moult façons de jeter moins. Écologiquement parlant, le geste a du sens, puisque le système alimentaire représente environ 28% de l'empreinte totale de la Suisse\*. À moi donc les pestos de fanes et les chips d'épluchures, j'allais devenir la reine du gratin, la queen de la frittata, l'impératrice de la soupe. Mais dans la vraie vie, je suis plutôt devenue la papesse de la date dépassée et du légume ramollo. Loin de jeter des kilos d'aliments, je dois cependant me rendre à l'évidence : gérer le contenu de son frigo au gramme près est impossible. Comme si un incompréhensible pourcentage de la nourriture acquise était inévitablement destiné à finir au compost. La part des anges, ces 2 à 3% d'alcool qui s'évaporent lorsque le vin vieillit en fût, aurait-il son pendant frigorifique ?

Au lieu de me prendre la tête ou de m'autoflageller, j'ai décidé d'acheter moins. La bonne nouvelle ? Cette petite économie me permet de m'offrir un resto de temps en temps ! ●

\* CHIFFRES: PLAN D'ACTION CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU CONSEIL FÉDÉRAL, 2022

## Les promesses de l'hydrogène

Matière première, carburant, vecteur énergétique ou encore solution de stockage : l'hydrogène (vert) est appelé à jouer un rôle majeur dans la transition écologique de nos sociétés. Des acteurs romands de la branche ont présenté au mois de novembre « Réseau H2 ». À l'initiative de la Fondation Normads, ce réseau rassemble les cantons de Vaud et de Genève, ainsi que diverses institutions et entreprises actives dans le domaine. L'objectif affiché de cet « écosystème d'innovation » est de favoriser les conditions-cadres pour le déploiement de l'hydrogène bas carbone, mais aussi de développer des filières de formation pour les métiers en lien avec l'hydrogène, et d'animer la communauté d'acteurs afin de faire émerger de nouveaux projets. ●

