

Environnement

Pourquoi les moules quagga coûtent si cher aux communes

Pour lutter contre les invasives qui obstruent le captage d'eau du lac au large de Bursinel, l'association intercommunale déboursera 220'000 francs.

Yves Merz

L'invasion des moules quagga dans le lac Léman est un fléau. Ces mollusques sans prédateur se propagent rapidement, colonisent les fonds à de grandes profondeurs et obstruent les captages d'eau en s'y agglomérant. «L'été dernier, nous avons dû rationner l'eau des usagers parce que nous n'avons pas pu pomper le quota auquel nous avons droit. On ne peut pas prendre le risque de manquer d'eau cette année», déclare François Delafoge, président du Service intercommunal de distribution d'eau potable de Rolle et environs (SIDERE).

Concrètement, les moules s'accrochent à la crépine (passoire filtrante) installée à l'embouchure de la conduite qui s'enfonce dans le lac sur une distance de 1400 mètres à partir du bord, jusqu'à 45 mètres de profondeur. En plus, des larves passent à travers les mailles et se développent à l'intérieur de la canalisation. La conduite obstruée ne laisse plus passer suffisamment d'eau.

L'an dernier, le SIDERE a envoyé des plongeurs nettoyer l'extérieur de la crépine. Mais le problème n'a pas été résolu. Le distributeur d'eau, qui alimente



Les moules quagga s'agglomèrent partout, en surface comme en profondeur, où elles obstruent les captages d'eau qu'il est nécessaire de nettoyer à grands frais. FLORIAN CELLA

«L'été dernier, nous avons dû rationner l'eau parce que nous n'avons pas pu pomper le quota auquel nous avons droit. On ne peut pas prendre le risque de manquer d'eau cette année.»

François Delafoge, président du Service intercommunal de distribution d'eau potable de Rolle et environs

doze communes, a décidé d'entreprendre des travaux permettant, il l'espère, de limiter les dégâts dans la durée. Mais il faut mettre le prix: un crédit de 220'000 francs a été voté mercredi dernier pour sortir la crépine et la remplacer, inspecter la conduite avec une caméra, la nettoyer, et installer un dispositif de chloration.

Travaux compliqués

Ce qui coûte cher, c'est d'aller faire le boulot à plus de 40 mètres de profondeur. Les travaux lacustres sont budgétés à 116'000 francs. Il y a notamment 20'000 francs pour la mise à disposition d'une barge, 45'000 francs pour les plongées, 10'000 francs pour le gaz, et 20'000 francs pour le contrôle caméra et le curage de la conduite. Il faut aussi savoir que la crépine en question est vissée

Xavier Coquoz, patron de Dive Explorer Pro, à Versoix, donne quelques précisions: «Nous devons mobiliser une barge ponton de plongée pendant une grosse semaine. Il faut une équipe de quatre ou cinq professionnels au minimum. Chaque scaphandrier ne peut descendre qu'une seule fois par jour, pour avoir le temps de désaturer, et peut rester au maximum trente minutes au fond. À bord, il y a toute la gestion de l'approvisionnement des mélanges de gaz, pour éviter l'ivresse des profondeurs.»

Mais au fait, pourquoi capter l'eau à 45 mètres de profondeur? «Il y a plusieurs raisons, répond Samuel Grossenbacher, ingénieur au bureau Herter & Wiesmann, qui pilote le projet. À l'époque, on redoutait sa cousine, la moule zébrée, qu'on ne trouve plus à partir de 40 mètres sous l'eau. On fait aussi attention à ne pas poser de problèmes aux pêcheurs, car la conduite est posée au fond de l'eau, mais à la fin, elle fait un coude vertical, pour éviter que la crépine soit dans la vase. De plus, la qualité de l'eau est meilleure à une telle profondeur.»

À ces travaux lacustres s'ajoutera la pose d'un dispositif de chloration à la station de pompage du puits de rive de l'Oujonnet, sous Bursinel. De l'eau de Javel sera injectée dans un tuyau indépendant qui deviendra un serpent dans la crépine. De cette manière, avec de faibles doses de chlore, le SIDERE espère éviter que les larves se développent dans la conduite.

À la suite de ce chantier, le premier du genre sur l'arc lémanique, qui compte six distributeurs d'eau, des travaux similaires seront réalisés au captage d'eau des Services industriels de Terre Sainte et environs (SITSE).



Eric Loup (à g.) a été intronisé par Guy Parmelin.

SYLVAIN MULLER

Le Guillon a fêté son septième gouverneur

Intronisation

Le directeur de la banque Raiffeisen du Gros-de-Vaud Eric Loup a succédé à Jean-Claude Vaucher samedi soir à Chillon.

Samedi soir, au château de Chillon, la Confrérie du Guillon - qu'on pourrait considérer comme le dernier cabaret vaudois - a exploité au maximum les possibilités autour du nom de son nouveau gouverneur, Eric Loup. Le président de la direction de la banque Raiffeisen du Gros-de-Vaud a succédé à Jean-Claude Vaucher, ancien président de la direction générale du groupe international vinicole Schenk, à ce poste. C'est le septième depuis la création de la confrérie en 1954.

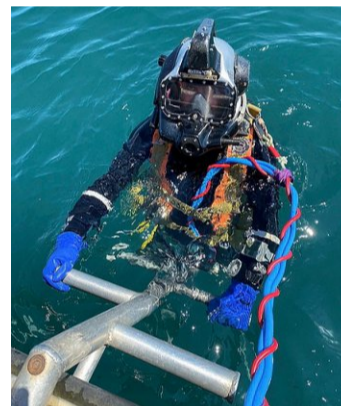
Le laudatio incombaît à Edouard Chollet, chancelier de la confrérie et syndic d'Yvorne. Qui a rapidement posé la question: «Qui a peur du grand méchant Loup?» Rappelant que *nomen est omen* - le nom est un présage - il a rassuré l'assemblée de 240 convives (dont une quarantaine de frères de robe en activité): «Eric Loup n'est pas devenu le carnassier attendu, non non, il est devenu banquier.» De nombreuses références au naufrage de Credit Suisse ont ponctué la soirée, profitant de la présence du conseiller fédéral Guy Parmelin, parrain du nouveau gouverneur.

Bientôt des femmes?

Un autre thème était sur toutes les lèvres: l'entrée des femmes à la confrérie. Alors que l'ancien gouverneur Philippe Gex avait rendu possible leur accession au rang de «dame compagnon», l'étape à venir est d'en faire des sœurs de robe. Encore faut-il trouver des candidates. Le légat Claude-Alain Mayor a dès lors invité Anne-Catherine Lyon, la présidente de la Fondation du château de Chillon présente samedi, à «tenter sa chance»: «Avec un Loup à la gouvernance, ça fera un vrai bestiaire!»

Le Conseil d'État s'était déplacé *in corpore*, à une étonnante défection près: Frédéric Borloz, ancien président de la Fédération suisse des vigneronns, était excusé. Les orateurs en ont profité pour tacler le ministre des Finances Valérie Dittli et son jeu de «zig zag Zoug» ou encore pour soulever que, vu l'âge moyen des membres du conseil du Guillon, personne ne verrait la réalisation de la gare de Lausanne...

La soirée s'est terminée sur le coup de minuit, après un magnifique repas concocté par Pierrick Suter. Héroïque, le chef de la Gare à Lucens, tout juste nommé au Mérite culinaire suisse, était sorti de l'hôpital, où il s'était fait opérer de l'appendicite, trois jours avant. **Cécile Collet**



Les scaphandriers plongeront à plus de 40 mètres de profondeur. LDD/DIVE EXPLORER PRO

avec seize boulons probablement recouverts de moules (la nouvelle n'en aura que deux) et qu'elle mesure 2 mètres de haut. Il faudra une grue pour la remonter à la surface, au milieu du lac.

À Morges, Divinum revient sous de nouvelles couleurs

Salon des vins
Pour sa 6^e édition, la manifestation se déroulera au parc des Sports, du 29 mars au 3 avril, avec un hôte d'honneur prestigieux.

Les tentes sont dressées au parc des Sports depuis plusieurs semaines, elles attendent impatiemment leur foule fidèle d'amateurs de vin. Ces 5000 m² accueilleront 140 exposants, parés pour les 15'000 à 20'000 visiteurs attendus du 29 mars au 3 avril.

Après une édition particulière en novembre 2021, Covid oblige, et une seconde cinq mois plus tard, en avril 2022, cette année a été plus classique pour l'équipe de Divinum, qui en a profité pour se refaire une beauté au niveau du visuel. Le verre de vin a cédé sa place à une bouteille accompagnée des mots «Des terres, des vignes, une histoire».

Yquem en guest star

«Avec la multiplication des salons, il a fallu se différencier, explique Emma Pittet, cheffe de projet chez Chassot Concept, société organisatrice de Divinum. Cette nouvelle identité met davantage en avant le côté terroir et tradition qui fait partie de la manifestation.»

Devenu incontournable dans la région morgienne, le salon des vins Divinum compte bien attirer des visiteurs venus de plus loin. Pour ce faire, il mise cette année sur un hôte d'honneur prestigieux: le Conseil des grands crus classés de Sauternes & Barsac en 1855 et son mytique cru Yquem, le seul classé supérieur. Au-delà de cette belle vitrine sauternaise, une vingtaine d'autres régions se côtoieront. De Suisse, évidemment, mais aussi de France et d'Italie.

«Avec la multiplication des salons, il a fallu se différencier.»

Emma Pittet, cheffe de projet chez Chassot Concept

Si les amateurs du salon répondent présent depuis le début, il ne leur aura pas échappé que l'aménagement des trois tentes change passablement d'année en année. «On s'adapte toujours en fonction du retour que nous font les exposants, précise la cheffe de projet. Cette année encore, on essaie un schéma différent.» Dans le but que chacun y trouve son compte, d'un côté ou de l'autre des stands. **Sarah Rempe**

PUBLICITÉ

24 heures | Concours

24 heures vous offre 5 x 2 billets pour

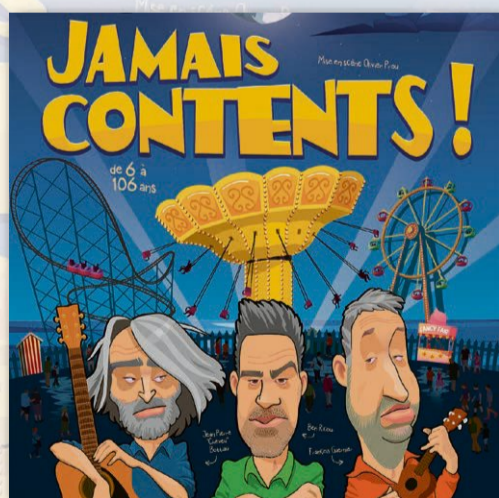
Jamais Contents! - Un spectacle carrément Souchon

Le dimanche 30 avril 2023 à 17h aux Docks à Lausanne

Concert pour enfants - âge conseillé: 6 ans

Ben Ricour, Jean Pierre Bottiau (aka Cheveu) et François Guernier sont de retour: après Gainsbourg, ils s'attaquent à Souchon dans leur nouveau show *Jamais Contents!* - Une traversée poétique du répertoire idéalement situé entre enfance et âge adulte du fameux artiste français: *J'ai dix ans, Allô maman bobo, Papa Mambo...* Autant de chansons mythiques que les trois compères revisiteront le temps d'un spectacle alliant douceur et humour. Un moment à partager avec toute la famille!

Informations complémentaires: docks.ch



PAR INTERNET
concours.24heures.ch
ou en scannant le QR code ci-contre

Délai de participation: mardi 28 mars 2023 à midi.
Conditions sous concours.24heures.ch

