



Cofondateur Terrabloc, Rodrigo Fernandez présente un modèle de brique fabriquée à partir de matériaux d'excavation qui, d'ordinaire, finissent trop souvent dans des décharges. Après des essais concluants, l'entreprise envisage de poursuivre son développement.

© OLIVIER BORN

## L'ENTREPRISE VERTE

# Des briques à vocation écologique et sociale

Fabriquer des briques à partir de la terre d'excavation – c'est-à-dire, celle qui est extraite sur les chantiers de construction: tel est l'objectif de la jeune société Terrabloc, basée à Genève mais disposant d'un site de production à Gland (VD). Rodrigo Fernandez et Laurent de Wurstemberger en sont les créateurs. Tous deux sont actuellement employés dans le secteur de la construction, l'un comme architecte et l'autre comme ingénieur. «La terre d'excavation est souvent inutilisée et mise en décharge. A Genève, par exemple, cela représente 1 million de mètres cube par an. Nous pensons qu'il y a une manière plus intelligente et plus écologique de la valoriser», souligne Rodrigo Fernandez. Avec son collègue, ils ont déjà commencé à en récupérer une partie. La terre est analysée, tamisée, broyée et finalement compressée au moyen d'une machine en y ajoutant, au besoin et selon l'utilisation prévue,

un liant naturel (chaux, ciment mais en très petite quantité) pour créer des briques à usage multiple. Bien sûr, toutes les terres d'excavation ne conviennent pas – celles contenant trop de glaise par exemple. Mais dans la majorité des cas, cela ne pose pas de problème. Par leur côté naturel, ces briques artisanales ont de grandes qualités, sur le plan de l'isolation phonique mais aussi du point de vue thermique et hygrométrique. Si la technique de fabrication est connue, l'idée d'employer de la terre d'excavation est, en revanche, nouvelle.

### Prix concurrentiel

Jusqu'ici, la jeune entreprise en était encore au stade des essais. Mais elle a pu concrétiser plusieurs réalisations concluantes. La première production de briques a ainsi été assurée par des personnes en réinsertion. «Cela ajoutait une dimension sociale à notre initiative écologique. Et, nous envisa-

geons de poursuivre sur cette voie», espère Rodrigo Fernandez. Les deux entrepreneurs sont aujourd'hui à la recherche d'un fonds d'investissement de départ (environ un demi-million de francs) pour se lancer pleinement dans cette aventure. La machine à compresser les briques permet actuellement une production d'environ 50 pièces par heure. Rodrigo Fernandez et Laurent de Wurstemberger espèrent en acquérir une deuxième, plus performante. Ils n'envisagent pas de produire uniquement des briques mais également de les livrer et de les poser que ce soit en murs porteurs, cloisons, etc. «Pour une cloison par exemple, nous tablons sur un prix d'environ 200 francs le mètre carré rendu posé, relève Rodrigo Fernandez. Ce qui est relativement proche des prix pratiqués pour d'autres matériaux de construction similaires»

PIERRE-ALAIN CORNAZ ■

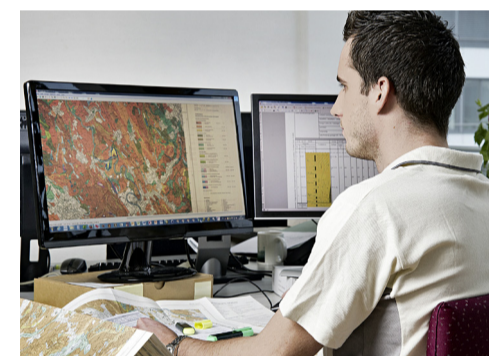
+ D'INFOS [www.terrabloch.ch](http://www.terrabloch.ch)

## Des paysages bien entretenus



En 2014, grâce aux contributions des donateurs, la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage a pu investir plus de 1,4 million de francs pour des projets concrets dans les régions de montagne périphériques ainsi que dans les zones rurales de Suisse romande. Ces fonds ont notamment servi à la remise en état de murs de pierres sèches, de paysages en terrasses, d'anciens chemins ou de bâtiments historiques, à la promotion de la biodiversité, à l'entretien de châtaigneraies, ainsi qu'au débroussaillage de prairies et pâturages, a annoncé la fondation.

## Mieux connaître et valoriser les sols



En cette année internationale des sols, décrétée par l'ONU, la station fédérale de recherche agricole Agroscope a mis à disposition sous forme numérique des informations approfondies sur les sols provenant des archives de relevés effectués entre 1963 et 1996. Ces informations constituent une base indispensable pour pouvoir gérer efficacement les exigences en matière d'exploitation, avec pour objectif d'assurer la durabilité de la politique des ressources et la sécurité de l'alimentation. Dans son communiqué, Agroscope précise que les sols les plus précieux pour l'agriculture, car très fertiles, se situent sur le Plateau, là où règne une forte pression urbaine.

## Mort d'un des plus vieux gypaètes

Agé de 47 ans, le mâle gypaète barbu du zoo de la Garenne, à Le Vaud (VD), est décédé dernièrement, la nuit-même où éclosoit son vingt-sixième poussin. Celui qui était un des plus vieux gypaète au monde a contribué à la réintroduction de son espèce dans les Alpes, a indiqué le parc zoologique. Jusqu'en 1985, les neuf jeunes nés à la Garenne ont été placés dans d'autres centres pour renforcer le réseau de reproduction. En 1987, un des jeunes est relâché en Autriche. La première naissance d'un gypaète en milieu naturel dans les Alpes date de 1997, après un siècle d'absence.



© DR

## À OBSERVER CETTE SEMAINE

avec l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons



## La collybie des cônes d'épicéa sort au printemps

La collybie des cônes d'épicéa (*Strobilurus esulentus*) est une espèce printanière qui pousse sur les pives tombées au sol et légèrement enterrées. Si vous cherchez des pives, vous aurez certainement la chance de récolter bon nombre de ces petits champignons comestibles. Les pieds étant trop durs, seuls les chapeaux se consomment. Ne pensez donc pas faire un immense gueuleton, mais plutôt déguster un plat original. Au premier abord, ce petit carphore n'attire pas le regard. Son chapeau brunâtre-ochracé mesure de 1.5 à 3.5 cm. Convexe à l'état jeune, puis aplani et muni souvent d'un mamelon obtus en son centre à maturité, il est d'aspect glabre (sans poil) et luisant, un petit peu lubrifié au toucher. Les lamelles sont plus ou moins serrées, sinuées contre le pied, blanches au début. A maturité, elles se colorent nettement en gris. Le pied grêle, de quelques centimètres de longueur, est prolongé d'une racine dont la longueur dépend de la profondeur à laquelle le cône d'épicéa est enterré. Il est glabre aussi et très tenace. Sa couleur est jaune à brun



© DR

clair, plus foncée en bas, blanchâtre en haut. La chair, blanche et assez mince, dégage une légère odeur fongique. La saveur est douce et agréable. Comme bien souvent en mycologie, il faut faire toujours attention aux risques de confusion. Une autre espèce de champignon peut se trouver sur les pives d'épicéa: la *Mycena strobilicola* qui pousse à la même saison mais qui est toxique. Son chapeau, un peu plus ovoïde – campanulé à conique à l'état jeune, puis aplani à maturité – est de couleur semblable. Les lames un peu plus larges, blanches à gris blanchâtre sont souvent teintées de rose avec l'âge. Le pied est creux, cassant, lisse, brun gris à brun clair, plus pâle et poudré de blanc au sommet, feutré de blanc ou hirsute (poilu) à la base. La chair est mince et blanchâtre et dégage une odeur d'eau de javel. Sa saveur est douce et légèrement raphanoïde. La méthode la plus sûre pour les différencier est de sentir chaque champignon.

PIERRE-ALAIN LERESCHE ■

+ D'INFOS En cas de doute, contactez un contrôleur officiel: [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)