

quels j'ai envie de travailler, essentiellement quand ça correspond à une commande. Mais à côté de ça, il y a un travail continu qui consiste à capter des sons de manière ininterrompue. Je laisse mon micro tourner et puis, en "dérushant", je découvre des sons.

Vous avez réalisé les ambiances sonores du documentaire "Le Chant des forêts", de Vincent Munier. Comment le travail d'articulation entre l'image et le son s'est-il passé?

Avec Vincent, on se connaît depuis longtemps et cela faisait des années qu'il avait envie de réaliser un film font le personnage principal serait la forêt. Quand le projet s'est précisé, j'ai été intégré assez naturellement à l'équipe pour la partie sonore. Plus précisément, j'ai été chargé des ambiances et du montage. Vincent avait une forte exigence de réalisme. Il voulait que les sons soient pris en situation réelle dans la nature et non pas dans des parcs animaliers, comme cela se pratique dans certains films, ni qu'on utilise des bruitsages. Je suis donc allé piocher dans ses archives sonores et dans les miennes et j'ai également réalisé des prises de son spécifiques, notamment pour une séquence avec des grands-ducs. Les animaux qu'on entend sont ceux qu'on voit à l'écran. Cela a nécessité un travail important, car pour chaque ambiance, on est allé chercher des espèces, des individus et des milieux comparables, parce qu'un brame de cerf, par exemple, ne résonne pas de la même manière dans une tourbière ou en altitude.

Parvenez-vous encore à trouver des espaces préservés des bruits humains?

S'extraire des sons anthropiques est devenu compliqué. Le bruit des machines et des avions est de plus en plus présent dans le paysage, même la nuit, à cause de l'intensification du trafic aérien. Pour échapper à ce bruit, je suis obligé de réaliser des enregistrements très longs.

À travers votre travail, vous nous donnez accès à des sons discrets comme celui des fourmis qui marchent sur une feuille ou celui de la photosynthèse. Comment faites-vous?

Pour certains sujets, il y a des outils qui nous permettent d'accéder à des sons difficilement accessibles à l'oreille humaine, comme les sons produits dans l'eau ou ceux qui sont produits par des animaux qui sont dans le spectre de l'in audible, comme les chauves-souris. Mais le point de départ pour mon travail, c'est l'oreille. Cela signifie que ce que j'entends est accessible à tout le monde, sans matériel particulier. Tout est une question d'attention et de temps porté à des sons qui semblent un peu cachés, comme le son des fourmis qui marchent sur des feuilles dans la forêt. Il suffit de se poser, mais c'est quelque chose qu'on fait rarement quand on marche en forêt. Mais oui, on peut détecter des événements très subtils, très ténus, très fins.

Quels sons produisent les plantes pendant la photosynthèse?

Les plantes aquatiques plus précisément, émettent des sons pendant la photosynthèse car dans l'eau, les gaz qui s'échappent émettent des sons. Cela ressemble un peu à des sons électroniques. C'est assez fascinant. Sinon, les plantes émettent aussi des sons quand elles poussent, quand elles sont stressées, il y a le bruit de l'écorce qui se fend sous l'effet de la sécheresse... On ne sait pas encore si les plantes communiquent entre elles par des sons, mais ce que l'on sait c'est qu'il y a beaucoup de situations où elles en émettent de manière fortuite.

On le sait, la biodiversité ne se porte pas bien. Cela se manifeste-t-il aussi à travers vos enregistrements?

C'est une tendance très inquiétante, mais cette perte ne se traduit pas de manière homogène. Dans les Vosges, dans l'ensemble, la biodiversité se maintient et s'enrichit même par endroits. Il y a des espèces qui ont bénéficié de programmes de conservation efficaces et avec le réchauffement climatique, une partie des espèces monte en altitude. Maintenant, j'entends des hiboux grands-ducs tous les jours alors qu'il y a dix ans, il n'y en avait pas. Par contre, c'est vrai que dès qu'on se rapproche des milieux agricoles, il y a une perte de biodiversité très nette qui se traduit, non pas par un silence, mais par une homogénéisation du paysage sonore. Maintenant, on a l'impression d'entendre les mêmes sons, quel que soit l'endroit où on se trouve.

En enregistrant ces ambiances, vous contribuez d'une certaine manière à éviter leur disparition...

J'ai conscience que le travail des audionaturalistes comporte aussi cette mission-là, mais moi ce qui me motive en premier lieu, c'est de passer du temps dehors et de mettre en avant la diversité sonore de la nature qui est magnifique et qui enrichit nos vies et nos imaginaires. C'est donc un message positif que je veux mettre en avant. J'ai conscience que nos enregistrements laissent une trace de ce qui est aujourd'hui et ne sera peut-être plus demain. Mais si je me focalisais sur cet aspect, ce serait difficile parce que je serais toujours dans une perspective de perte, ce qui me paraît déprimant et angoissant.

Parmi toutes les ambiances sonores que vous avez capturées, y en a-t-il qui vous ont particulièrement marqué?

Ce n'est pas évident de choisir. Il y a tellement de sujets passionnants. Je m'émerveille facilement et je ne me lasse jamais. Je peux passer beaucoup de temps à écouter des sons qui paraissent très ordinaires produits par des espèces très communes. Le rouge-gorge qui vient chanter devant chez moi, je ne m'en lasse pas. Tout est marquant.

Des "cocktails de pesticides" retrouvés dans les pommes européennes

■ Le collectif Pan Europe a dévoilé les résultats d'une nouvelle étude.

Le collectif Pan Europe, qui rassemble des ONG environnementales, a fait analyser une soixantaine de pommes achetées de façon aléatoire dans treize pays européens, dont la France, l'Espagne, l'Italie, la Pologne et la Belgique. Il ressort de cette étude que 85% des échantillons contenaient plusieurs résidus de pesticides et certains échantillons contenaient jusqu'à sept résidus de pesticides différents.

Dans 71% des cas, les pommes étaient contaminées par des pesticides classés parmi les plus toxiques dans l'Union européenne, ceux qui relèvent de la catégorie dite de "candidats à la substitution".

De plus, 64% des échantillons contiennent au moins un polluant éternel (Pfas), ces substances chimiques omniprésentes dans notre quotidien et très persistantes dans l'environnement.

En ce qui concerne la Belgique, quatre pommes achetées dans deux supermarchés belges différents ont été analysées. Le résultat? Trois d'entre elles étaient contaminées, au-dessus des limites de quantification et deux d'entre elles contenaient au moins trois résidus de pesticides. Deux pommes contenaient des résidus de pesticides neurotoxiques et une pomme contenait des résidus de Pfas.

Crainte d'un effet cocktail

Les résidus de pesticides sont autorisés dans l'Union européenne tant qu'ils ne dépassent pas un certain seuil. Mais Pan Europe s'inquiète d'un possible effet cocktail, qui intervient quand le consommateur est exposé à un mélange de plusieurs substances dans un même produit.

La coalition d'ONG reproche ainsi à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) d'évaluer les pesticides séparément sans tenir compte de l'impact d'une "exposition multiple" à une série de substances. "Dans ce rapport, nous montrons que 85% des

pommes contiennent plusieurs résidus et nous ne savons pas si leur consommation est sans danger ou non", affirme Martin Dermine, l'un des responsables de l'ONG.

L'ONG conseille dès lors d'acheter des pommes issues de l'agriculture biologique ou de peler les pommes conventionnelles avant de les manger.

La pomme est l'un des fruits préférés des Européens. C'est aussi le plus produit dans l'Union européenne, en particulier en Pologne, en Italie et en France. Mais selon Pan Europe, il s'agit également de l'un des fruits les plus traités aux pesticides pour lutter contre des maladies comme la tavelure, principale affection fongique du pommier. C'est contre cette maladie que s'effectuent plus de la moitié des nombreux traitements phytosanitaires annuels.

Mais de son côté, Serge Fallon, président de la fédération wallonne horticole, ne cache pas son agacement en réaction à cette nouvelle étude. "C'est un sujet qui revient tous les six mois. Il y a quarante ans, on utilisait beaucoup

de pesticides. C'était systématique, les horticulteurs suivaient un calendrier et pulvérisaient à dates fixes tous les ans. Mais, maintenant, la situation est très différente: il y a énormément de contrôles et les agriculteurs n'interviennent plus que quand c'est nécessaire", assure-t-il.

Dans ses propres vergers, l'horticulteur a opté pour une agriculture biologique. Il estime cependant que certains producteurs n'ont pas d'autres choix que de recourir aux pesticides pour pouvoir continuer à cultiver certaines variétés de pommes appréciées des consommateurs.

"Il ne faut pas se voiler la face, on utilise pas mal de pesticides dans les vergers, mais ils sont agréés et il y a des normes de résidus bien définies et pour lesquelles les producteurs doivent respecter des délais d'utilisation. Il est clair qu'en utilisant des appareils ultraprécis, on va toujours retrouver des traces de produits, mais de là à faire peur aux consommateurs... Ou alors, il faut revoir les normes, mais c'est une autre question", indique à son tour Olivier Warnier, coordinateur du Centre fruitier wallon.

Ma.Be.