

À OBSERVER Parmi tous les insectes que compte la Suisse, l'un d'eux fait figure de joyau: tout de bleu vêtu, *Rosalia alpina* est l'objet de toutes les attentions. Les adultes émergent dès le mois de juin.

Élégante et rare, la rosalie des Alpes est le plus beau coléoptère d'Europe

CARAPACE BLEU CENDRÉ

Les espèces de l'ordre des coléoptères se différencient par leur carapace. Une paire d'ailes dures appelées élytres en cache une autre, fine et souple, apte au vol. Parmi ces petites bêtes, la plus spectaculaire est sans nul doute la rosalie des Alpes, appartenant aux cérambycides, ou longicornes. «Les insectes de sa famille se reconnaissent à leurs grandes antennes, égales ou supérieures à la longueur de leur corps», indiquent Céline Rochet et Mickaël Blanc, coauteurs du livre *Les coléoptères du bassin genevois*. Arborant le plus souvent une belle couleur bleu cendré, *Rosalia alpina* revêt de temps à autre un aspect différent. «La rosalie des Alpes est généralement peu variable, bien qu'on observe parfois des individus un peu «aberrants». Des morphes géographiques se distinguent surtout par la répartition des taches sur le corps pouvant aller jusqu'à des élytres presque entièrement noirs.»

HABITANT DES HÊTRAIES

La larve de ce longicorne se développant dans le bois mort, c'est donc à proximité de milieux forestiers que les chances de rencontrer cet insecte sont les plus grandes. «Dans notre région, il y a deux types d'habitats caractéristiques, situés entre 800 et 1500 m d'altitude: les vieilles hêtraies riches en bois mort, de préférence sur les pentes bien exposées au soleil, et les cordons alluviaux de frênes, souvent blessés par les crues», relève Céline Rochet, biologiste au Pôle invertébrés du bassin genevois. «Les adultes émergent entre juin et septembre, avec un pic d'activité au mois d'août. On les observe alors sur les troncs, les tas de bois fraîchement coupés, mais aussi en vol aux heures les plus chaudes de la journée», complète Mickaël Blanc, entomologiste et collaborateur scientifique au Muséum d'histoire naturelle de la Ville de Genève.

L'ODEUR DE LA DRAGUE

Quand il s'agit de trouver une partenaire, les insectes usent de différents stratagèmes.

Le mâle de rosalie des Alpes se distingue de la femelle par des antennes pratiquement deux fois plus longues. Ces dernières sont annelées de touffes de poils, une autre singularité de l'espèce.



© DANIEL AUBORT

Certains d'entre eux chantent, comme les criquets et les grillons, beaucoup d'autres utilisent des repères olfactifs, des traces chimiques attirantes; c'est le cas de la rosalie des Alpes. «Les partenaires se repèrent par l'émission de phéromones. Les mâles défendent alors leur territoire et s'ensuivent parfois des combats pour la fécondation d'une femelle.» Ces accouplements portent leurs fruits. Présente de l'Europe centrale au Caucase, *Rosalia alpina* voit son aire de répartition s'étendre, du fait de son statut d'espèce protégée, mais surtout grâce aux mesures de conservation menées en Europe.

LENTE MÉTAMORPHOSE

La rosalie des Alpes pond ses œufs durant l'été, dans les anfractuosités de l'écorce ou

dans le bois d'un arbre mort dont les larves, xylophages, vont ensuite se nourrir. «Elles éclosent très rapidement, puis arrivées à leur dernier stade, elles se nymphosent à la fin du printemps», précisent les auteurs. L'insecte traverse donc l'hiver sous forme de larve. Il s'écoule entre deux et trois ans entre la ponte et l'émergence de l'adulte. «Ce dernier ne vit que deux à trois mois et se nourrit de sève et de jeunes feuilles, occasionnellement d'exsudats d'un végétal.»

ESSENTIELS TAS DE BÛCHES

Les effectifs de la rosalie des Alpes ont fortement régressé en raison de l'enrênement des forêts, mais aussi de l'abattage de vieux arbres. Cela vaut au bel insecte d'être

classé dans les listes rouges internationales de l'UICN. Il est aussi protégé sur l'ensemble du continent par le Conseil de l'Europe. Quelles sont les mesures recommandées pour le préserver? «C'est en premier lieu la conservation d'espaces naturels favorables et peu impactés par les activités humaines qui permettent d'assurer le maintien de la rosalie des Alpes. Lorsqu'il y a abattage de ses essences hôtes – hêtres et frênes principalement –, il est indiqué de laisser sur place des troncs ou des tas de bûches exposés au soleil pour lui permettre de se reproduire», note Mickaël Blanc.

DANIEL AUBORT

+ D'INFOS *Les coléoptères du bassin genevois*, Mickaël Blanc et Céline Rochet, Éditions Faune Genève 2024; www.associationfaunegeneve.com

Origine-Food déniché des produits éthiques et durables

INITIATIVE VERTE Cette entreprise de distribution romande recense les marques pratiquant des conditions sociales et environnementales responsables. Elle œuvre comme intermédiaire entre les producteurs et les points de vente.

Fondée il y a cinq ans, l'entreprise Origine-Food s'est spécialisée dans la distribution d'aliments durables et éthiques en Suisse romande. Sa mission? «Contribuer à transformer le monde de l'agroalimentaire à travers la réduction de son impact environnemental et le développement d'un système plus résilient.»

Pour rejoindre le catalogue d'Origine-Food, les marques doivent répondre aux conditions fixées dans sa charte, comme la traçabilité des matières premières utilisées, l'engagement environnemental et social, la lutte contre le suremballage, mais également la pratique de prix équitables et la performance de production.

«Des exigences qui sont importantes pour beaucoup de points de vente et de consommateurs, sans que ceux-ci n'aient forcément le temps ni les compétences de réaliser eux-mêmes ce travail de recherche et d'analyse. Notre entreprise se propose donc de le faire à leur place», explique Laëtizia Terrier, directrice d'Origine-Food. La jeune start-up romande agit ainsi comme un intermédiaire entre les agriculteurs et producteurs d'un côté, à qui elle trouve des débouchés, et les points



© ORIGINE-FOOD

de vente de l'autre, à qui elle fournit ces marques de confiance. «Nous travaillons surtout avec des magasins et des épiceries de proximité. Notre catalogue est composé de produits locaux prioritairement, mais nous proposons également des aliments issus de l'étranger lorsqu'aucune filière n'est disponible en Suisse, comme c'est le cas par exemple avec les noix indiennes bios et

équitables de Pakka, petite entreprise bernoise qui gère toute la chaîne de fabrication, du commerce des produits bruts à leur transformation en snacks, ou du beurre d'arachide Malinea, fabriqué avec des cacahuètes brésiliennes provenant de coopératives», poursuit Laëtizia Terrier. Origine-Food vend notamment les cidres valaisans de Guillaume & Co., les mélanges gourmands et sans gluten de la marque biennoise Gran'Hola, les thés froids en version sirop de Siroscope ou encore les épices Yaksha, dernière nouveauté distribuée par la start-up romande. «Le couple qui a lancé cette petite entreprise se rend lui-même plusieurs fois par an au Sri Lanka et en Inde pour s'approvisionner dans des petites fermes, puis torréfie et concocte ses mélanges dans son laboratoire de Palézieux.» L'assortiment, en perpétuelle évolution, sera bientôt disponible sur la boutique en ligne d'Origine-Food et proposé à terme aux enseignes allemandes.

AURÉLIE JAQUET

+ D'INFOS www.origine-food.ch