

EFFICIENCE

21

ENQUÊTE
**PLUS BELLE
LA VIE EN MINERGIE?**

INTERVIEW
**L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE
SELON LAURENT MAEDER**

MOBILITÉ
**NOUVEAUTÉS ÉLECTRIQUES
AU SALON DE GENÈVE**

DOSSIER

RETOUR À LA VILLE



JE JETTE OU JE GARDE?

D'un point de vue énergétique, vaut-il mieux conserver nos vieux appareils électroménagers énergivores ou acheter du neuf? Réponses sans équivoque.

PATRICIA BERNHEIM

Il fut un temps où l'on fabriquait des objets de qualité, faits pour durer et réparables. Et ça fonctionnait plutôt bien. Certains ont ainsi traversé les décennies et sont toujours fidèles au poste trente voire quarante ans plus tard, à l'image de ma cuisinière qui date des années septante et d'un four à micro-ondes à peine plus récent. Sensible à l'environnement, une question s'impose à moi: pour apporter ma contribution individuelle à la sauvegarde de la planète, vaut-il mieux me séparer de ces deux appareils en parfait état de fonctionnement mais qui consomment beaucoup d'énergie au profit d'accessoires électroménagers de catégorie A, voire A+++? A en croire leurs fabricants, le remplacement des appareils en état de marche mais vieillissants

profite, le plus souvent, à l'environnement et à notre porte-monnaie. Est-ce vraiment aussi simple?

À CÔTÉ DE LA PLAQUE

Du côté du WWF, on me signale que le test de mesure de l'efficacité de différents appareils électroménagers mis en ligne sur leur site (www.wwf.ch) m'aidera à décider de les conserver, de les réparer ou de les remplacer. Il suffit d'introduire deux ou trois données et la recommandation arrive en quelques secondes: «Le remplacement de votre four n'est pas nécessaire. Votre appareil est suffisamment économe en énergie.» La réponse est accompagnée d'un conseil supplémentaire: «La cuisson à la poêle est plus économe en énergie qu'au four. Préférez-la pour préparer vos repas.» Pour Lucien Willemin, auteur de *En voiture Simone*, ma question est simplement... dépassée. «On peut faire mieux que réduire l'écologie à la dimension de la consommation énergétique! Il faut aussi tenir compte de l'énergie nécessaire pour fabriquer un appareil, de celle qu'il faudra pour le déconstruire et le recycler et de celle utilisée pour le nouvel appareil, autrement dit de l'énergie grise. Mais plus les objets sont complexes, moins il est possible d'obtenir

des chiffres exacts», souligne le conférencier en environnement et membre fondateur du comité d'Habitat Durable Neuchâtel.

LIMITER L'ÉNERGIE GRISE

«Tout devient plus simple lorsqu'on intègre une dimension totalement oubliée et pourtant essentielle, celle du vivant. La pollution générée par la fabrication est particulièrement nocive. Imaginez toute la filière chimique nécessaire à la création des synthétiques, des alliages, des plastiques. Les toxiques qui en découlent finissent dans l'air, les océans et les sols, ajoute Lucien Willemin. L'écologie, c'est prendre soin de la vie et la meilleure manière d'y parvenir, c'est de prendre soin de nos objets, de les faire durer et de les réparer plutôt que de les jeter. Une cuisinière A++ sera certes moins énergivore, cela ne compensera pourtant jamais l'énergie, les ressources naturelles et les matières premières utilisées pour sa fabrication et son élimination future.» Lucien Willemin en est convaincu: «Contrairement à ce qu'on essaie de nous faire croire, acheter du neuf est faussement écolo. Cela ne fait qu'aggraver la situation environnementale. En revanche, faire durer et réparer a trois effets positifs: limiter l'énergie grise, créer des emplois locaux et prendre soin du vivant.» ■