

Avec Ecotube, de la vapeur à 200 degrés circulera bientôt entre Satom et CIMO

ÉNERGIE C'est un projet d'écologie industrielle peu commun en Europe: connecter deux entreprises régionales pour un échange de fourniture d'énergie non polluante.

«Elles sont rouges pour encore quelques semaines.» L'ingénieur responsable du projet Ecotube Bruno Bils présente quelques pièces de la future conduite vapeur qui attendent d'être posées. «L'opération est prévue pour la fin de la semaine», précise-t-il.

Sur le chantier situé à la sortie du site chimique monthey-san, dans la zone naturelle des Mangettes, ces tubes de 15 mètres de longueur pour 1 mètre de diamètre ne passent pas inaperçus. Ils feront d'ailleurs partie des rares pièces à ne pas être enterrées.

«La conduite mesurera 2,5 kilomètres, dont 2,3 seront sous terre», détaille Bruno Bils. «Ces tubes, avec leur double enveloppe qui agit comme un thermos, ont été dimensionnés pour accueillir une vapeur à 200 degrés. Ceux qui ne seront pas enterrés seront peints en vert pour plus de cohérence avec le paysage.»

Jusqu'à 80 tonnes de vapeur fournies

Après la phase d'étude et de démarches administratives, Ecotube est donc entré dans sa phase concrète. Porté par

Satom, le projet prévoit la construction et l'exploitation de trois conduites, dont l'une sera destinée à livrer de la vapeur au site chimique de Monthey.

«Il sera possible de fournir chaque heure jusqu'à 80 tonnes de vapeur, produite par la valorisation thermique des déchets, au site industriel», précise Daniel Baillifard, directeur de Satom.

Dans une autre conduite, CIMO enverra de l'eau déminéralisée à Satom qui la transformera en vapeur, et enfin la dernière conduite récupérera l'eau condensée.

Un projet de compensation carbone

Le projet, dont le coût s'élève à 35 millions de francs, financés intégralement par Satom, a été reconnu «projet de compensation carbone» par l'Office fédéral de l'environnement. Celui-ci soutiendra l'usine d'incinération chablaisienne via des attestations, selon le nombre d'émissions CO₂ réellement évitées.

«Cette réalisation permettra au site chimique de réduire de 50% sa consommation d'énergie fossile et pour Satom, avec le chauffage à distance de Monthey, d'optimiser substantiellement encore la valorisation énergéti-



Ces futures pièces de la conduite sont dimensionnées pour accueillir une vapeur à 200 degrés. DECLIC

que des déchets», ajoute Daniel Baillifard.

En service au printemps 2022

Le tracé de cette conduite passera essentiellement par la digue du Rhône. Une déviation pour le public sera mise en place pendant plusieurs mois. Durant ces travaux, deux tron-

çons feront l'objet d'intenses transformations.

Le canal des Mangettes, tout d'abord, a été dévié et sera prochainement renaturé et à la hauteur du pont sur le Rhône, à l'entrée de Collombey, un tunnel de 60 mètres sera réalisé. La mise en service de cette conduite vapeur est prévue pour le printemps 2022. IG

Les pêcheurs du Léman prennent leur mal en patience

VICTIMES COLLATÉRALES Jacques Perréaz et Régis Pot sont les deux derniers pêcheurs professionnels valaisans. Privés de revenus à cause de la fermeture des restaurants, ils philosophent en attendant la belle saison.

PAR BERTRAND.GIRARD@LENOUVELLISTE.CH

Affairé à son filet, Jacques Perréaz se débarasse difficilement de son sourire. Même pour la photo censée illustrer la situation difficile qu'il traverse depuis le mois de novembre. Le pêcheur professionnel basé à Port-Valais est une victime indirecte de la fermeture des restaurants, qui constituent la grande majorité de sa clientèle.

Depuis novembre, ses revenus, comme ceux de tous ses collègues autour du lac, ont fondu comme neige au soleil. Régis Pot et lui, 62 et 63 ans, les deux derniers à pratiquer ce métier en Valais, témoignent de leurs difficultés.

Cloués sur la terre ferme

A cette période de l'année, Jacques Perréaz passe normalement presque tous les jours,



Les pêcheurs comme Jacques Perréaz ont de quoi faire la moue. La fermeture des restaurants les a privés de la majorité de leurs revenus depuis novembre. HÉLOÏSE MARET

20% de ses revenus totaux, et d'approvisionner quelques restaurants asiatiques en gardons. Quelques centaines de francs qui lui permettent tout juste de payer son loyer. «Mais ce n'est pas le cas de tous les pêcheurs», reconnaît-il.

Car dans la profession, rares sont ceux à disposer d'une clientèle privée. C'est le cas de son maître d'apprentissage (et ancien associé) Régis Pot. Le Tzino ne se permet même plus le luxe de naviguer sur le lac. Ce mardi, il a levé ses filets pour la première fois depuis presque deux mois et demi. En temps normal, il fournit un nombre restreint de restaurants, à commencer par Chez Monmon, établissement de

Saint-Gingolph réputé pour ses filets de perche.

Les aides se font attendre

Certes, la période actuelle n'est traditionnellement pas la plus chargée pour la pêche. «Les gros mois s'étalent de juin à décembre», explique Jacques Perréaz. La perche est alors la star des tables régionales. Mais le reste de l'année, les affaires ne s'arrêtent pas pour autant. Les restaurateurs en profitent généralement pour reconstituer leurs stocks et se préparer à la belle saison. «En ce moment, ils sont peu à avoir encore les moyens financiers de le faire», regrette Régis Pot. Nombreux sont les tenanciers à attendre encore l'aide

mise par la Confédération. Et la situation n'est pas différente pour les pêcheurs. Lors du premier confinement, Jacques Perréaz n'a pas eu besoin de trop attendre avant que sa demande d'allocation pour pertes de gain soit acceptée. «C'est beaucoup plus compliqué cette fois», témoigne l'ancien vigneron à Yverne. De son côté, Régis Pot reconnaît avoir été un peu déboussolé par la paperasserie à fournir et n'est même pas certain de recevoir un jour de l'aide. Mais les deux abordent la situation avec philosophie. Bientôt, ils sont certains de pouvoir reprendre les affaires. Et rapidement, car la belle saison arrive.

La moule quagga exténuée

La fermeture des établissements publics est venue porter un coup supplémentaire sur la tête des pêcheurs professionnels. Déjà tributaires de la météo, la profession fait face depuis une dizaine d'années à de nouvelles menaces. Si la concurrence des cormorans s'est faite de plus en plus importante (leur population a été multipliée par six en dix ans) et que la fêra se fait de plus en plus rare, la véritable hantise des pêcheurs du lac s'appelle la moule quagga. Cette espèce invasive originaire du fleuve Dniepr serait arrivée dans les eaux douces helvétiques par inadvertance, accrochée à du matériel de pêche ou de sport nautique. Le mini-mollusque s'accroche en quantité impressionnante sur les filets et nasses, nécessitant un considérable travail de nettoyage. «Il m'a fallu jusqu'à une journée entière pour nettoyer une nasse», témoigne Régis Pot, l'un des deux derniers pêcheurs à pratiquer cette profession en Valais. «On ne voyait même plus à travers.»

PUBLICITÉ



«En ce moment, ils sont peu à avoir encore les moyens financiers de le faire.»

RÉGIS POT
PÊCHEUR PROFESSIONNEL VALAISAN

lorsque la météo le lui permet, sur le Léman. Mais à quoi bon pêcher du poisson que personne n'achètera?

Le Chablaisien limite donc ses sorties à deux par semaine au maximum. De quoi contenter sa clientèle privée, environ



Nos campagnes digitales nous garantissent une visibilité toute l'année, avec une hausse de fréquentation sur notre site internet, les jours de diffusion.

Sandrine Giroud, Coordinatrice de projets Réseau Entraide Valais