



Dans les coulisses de Micropolis

Le fait du jour

« Aujourd'hui on va leur donner du steak et du miel », lance Lucile Vidal, responsable pédagogique à Micropolis, à propos des fourmis. Il est 8 h 30 et les six employés du parc présents ce jour-là s'affairent. Tout doit être prêt pour 10 heures et l'arrivée des premiers visiteurs. C'est dans l'une des salles d'élevage, au sein du bâtiment principal, que les « repas » des insectes sont préparés. Dans la pièce, il fait très chaud. « Nous maintenons dans cette salle une température de 24 à 26 degrés et une humidité de 80 %, pour que les insectes soient élevés dans les meilleures conditions », explique Lucile Vidal.

Sur les grandes étagères métalliques, des boîtes en plastique côtoient des vivariums où sont élevés les insectes qui rejoindront, un jour, les salles d'exposition. Sur de grands plans de travail, Lucile et ses collègues épluchent, découpent et préparent des petites assiettes pour les différentes espèces. Au menu : pommes, bananes, courgettes et du feuillage. Et donc du miel et du steak. « Une cagette de 10 kg de pommes dure 15 jours et nous avons besoin de 2 kg de bananes et de courgettes par semaine », détaille-t-elle. Il faut respecter les besoins et les spécificités de chacune des quarante espèces exposées dans la « Cité des insectes ».

Une fois les aliments préparés, Lucile Vidal se dirige vers la toute nouvelle salle « contact ». Fondus dans le décor, une quinzaine de vivariums abritent autant d'espèces. En passant derrière ce décor, dans des couloirs étroits où, là aussi, une température et une humidité élevées sont maintenues, elle ouvre les vivariums un par un. Elle y enlève les insectes décédés, ajoute la nourriture préparée et remet les éléments d'ornementation en ordre, « pour que ce soit esthétique », précise-t-elle. Ensuite vient l'étape la plus importante : le nettoyage des vitres. « L'été, ce sont entre 400 et 1 200 visiteurs qui viennent chaque jour. Ça fait beaucoup de mains sur les vitres ! », s'amuse-

t-elle. Toutes les vitres, intérieures et extérieures, sont donc lavées. « Il est nécessaire de le faire tous les jours », indique-t-elle en pointant de grandes traces de petits doigts, devant des phasmes qui restent immobiles. En blouse blanche, c'est toute l'équipe qui s'active sur les centaines de vitres : devant les plantes carnivores, au milieu des papillons tropicaux, ou encore au cœur du vivarium des abeilles, à quelques centimètres de l'essaim, avec tout l'équipement d'un apiculteur. Les insectes aussi salissent les vitres !

Nourrir les espèces dans les salles d'élevage

Il est presque 10 heures. Le calme ambiant va rapidement être rompu. Les vitres sont propres et les insectes ont leur ration quotidienne. « C'est un travail que nous devons effectuer sept jours sur sept, 365 jours par an, explique Lucile Vidal. Y compris les jours où nous n'accueillons pas de visiteurs. »

Les premiers arrivent et après une courte pause-café avec l'équipe administrative, Lucile et ses collègues retournent dans les salles d'élevage pour y nourrir toutes les espèces en réserve. Il est désormais l'heure d'aller au bureau pour la responsable pédagogique. « Nous allons travailler à la création de la muséographie et de la scénographie des animations à venir ». Le reste de la journée sera dédié aux animations. Lucile et son équipe en proposent plusieurs chaque jour.

l'essentiel t

« Une cagette de 10 kg de pommes dure 15 jours », détaille Lucile Vidal.