La Plume de l'épervier

pour connaître, faire connaître et protéger le patrimoine naturel

Mars 2014 – Circulaire n°333 – 28ème année

Publication interne mensuelle de l'association Nature Nord Isère

Tél : 04-74-92-48-62
Secrétariat-Accueil : contact@loparvi.fr
Direction : direction@loparvi.fr
Etude : etude@loparvi.fr
Animation : animation@loparvi.fr
Site internet : http://lo.parvi.free.fr

Sommaire

P1 *L'édito de Pascale*
P2 *CR du CA de février*
L'observatoire des saisons
P3/4 *Se nourrir de plantes sauvages*
L'espèce du mois
P5 *Gaz de schiste, une possibilité en France*
P6 *Agenda,manifestations*

L'édito de Pascale...

Dès que le printemps revient...

Dire qu'il aurait suffi que l'axe de rotation de notre jolie planète bleue ne soit pas élégamment incliné de 23° et des poussières par rapport à la perpendiculaire à son plan orbital pour qu' « il n'y ait pas de saisons! » .

J'en serais désolée car j'aime ce rythme et ces variations qui rendent la vie palpitante. Les jours plus longs, plus courts, les rayons du soleil plus chauds, plus tangents, le gel, la canicule et tous les intermédiaires nous sont accordés.

Comme il est agréable et rassurant de savoir que l'été reviendra lorsque l'on subit une série de jours de brouillard froids et peu lumineux en hiver ; et à l'inverse, on imagine Noël sous la neige lorsque le soleil darde.

Ces variations nous permettent aussi d'aborder n'importe qui en parlant de la pluie et du beau temps avant d'embrayer sur des conversations plus constructives. Cela n'est pas possible lorsqu'on approche de l'équateur, c'est même un sujet à éviter sous peine de passer pour un demeuré!

Cette alternance des saisons a obligé tous les êtres vivants à s'adapter en développant toutes sortes de stratégies pour survivre. En hiver, les feuillus stoppent la circulation de leur sève pour résister au gel, certains animaux hibernent ou hivernent, d'autres migrent ou changent de pelage... Des graines, des insectes et des larves passent l'hiver enterrés. Les hommes mettent le chauffage, déstockent de la nourriture et donnent du tournesol aux oiseaux, (les femmes regardent la collection printemps été!).

A la belle saison, d'autres stratagèmes permettront de lutter contre la chaleur et la sécheresse.

Dès que le printemps revient, tous les détecteurs du vivant sont « ON ». L'augmentation de la température et de la luminosité - en durée et en intensité - déclenchent la germination des graines, l'éclosion des bourgeons, des fleurs et la reproduction des animaux. C'est un phénomène qui entraîne tout, tous et toutes et gare au maître de CM2 qui n'aura pas bouclé le chapitre sur la reproduction humaine avant le mois de février!

Le pouvoir irrésistible du printemps incite le jardinier à se lancer à corps perdu dans les semis, les boutures, les repiquages et les travaux les plus pénibles avec l'enthousiasme de la toute première fois. Il a oublié les récoltes décevantes, les arrosages, la mineuse du poireau et les ravages des mulots... Il s'était promis de simplifier un peu, de juger de la rentabilité (30 € le filet anti-insectes), mais comme par magie, c'est l'amnésie totale.

Encore un effet du printemps!

Pascale NALLET

Extraits du Compte-rendu du CA de Lo Parvi, février 2014

1. Préparation de l'A.G. Du 5 avril 2014
Le rapport moral sera consacré au fonctionnement associatif. Le rapport d'activités et validé.
Tour de table sur les points méritant d'être signalés en AG ; les événements marquants de l'année : Serena, le site internet Fauna-flora, abandon de l'A48, TGV fret, réserve du Haut-Rhône et acquisition de sites, plaquette reptile, etc...
Présentation des commissions, de leurs projets et offre de bénévolat ! Parler aussi des formations proposées par la commission naturaliste ; de la circulaire.
Préparation matérielle de l'AG : Répartition des tâches.
Repas à l'auberge espagnole (vaisselle recyclable).

2. Autour du CA, de ses membres et de son fonctionnement.
- Présentation d'une vision statistique de la composition du CA. Sur 10 ans on note une légère augmentation de la moyenne d'âge qui s'établit à 59,3 ans. La proportion d'administratrices croît assez régulièrement, pour atteindre 44% en 2013. La classe d'âge la plus représentée est ,sans surprise, celle des sexagénaires.
- Le fonctionnement du CA mérite aussi d'être adapté. Adapté au nombre de membres et à leur psychologie, de manière à ce que chacun ait la possibilité de s'exprimer. Il convient peut-être de repenser la manière dont certains sujets sont présentés, afin de pouvoir estimer non seulement ce qui est fait, mais ce qui est possible. Un petit questionnaire sur la perception des séances est proposé.
- Renouvellement des membres sortants : Pascale Nallet, Martine Ravet, Marcel Feuillet, Elvyre Royet, Grégory Guicherd, Jean Collonge. Christian Ruillat à élire en remplacement de Christophe Grangier, démissionnaire ne 2013. Ne se représente pas Denis Palanque. Marcel et Jean réservent leur réponse jusqu'au prochain C.A.

3. Nos responsabilités suite à l'achat du lac de Save. Lo Parvi assurera la surveillance du site en logeant un membre de son personnel (Joanny Piolat) ainsi que des stagiaires.

4. Point sur l'équipe de travail. Départ à la retraite de Jean-Marc Ferro au 31 août. Remplacement à prévoir. Une embauche au 1er avril est envisagée par une personne qui serait ensuite Guide Nature sur l'étang de Lemps durant l'été.

5. Questions diverses : Sortie adhérents présentée par Stéphane Dardun. (Il reste des places : voir le descriptif de la circulaire n°332)

L'Observatoire des saisons

L'observatoire des saisons (ODS pour satisfaire à l'usage des sigles) est un programme scientifique et pédagogique qui invite les citoyens à mesurer l'impact du changement climatique sur la faune et la flore.
Il s'agit d'observer sur quelques plantes (voire quelques animaux), près de chez soi, la date de survenue de certaines étapes de leur vie au cours de l'année.

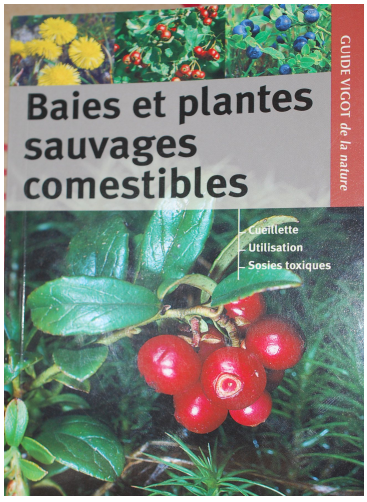
Pas de connaissances scientifiques nécessaires. Un document, disponible sur internet, indique quelles espèces on peut observer et ce qu'il faut observer. L'observateur choisit les espèces qu'il s'engage à observer. Il faudra ensuite faire parvenir à l'organisme centralisateur, par voie électronique, les différentes observations. De fait, ces observations prennent très peu de temps. Par contre, il y a dans la démarche une logique de persévérance ; l'intérêt est de suivre ces observations sur plusieurs années.

Le système a débuté en 2006. La Commission Naturaliste de Lo Parvi vous suggère de le rejoindre.
Voici quelques espèces que ODS propose à votre attention (elles sont toutes connues et faciles à identifier) : Marronnier, Noisetier, Forsythia, Lilas, Primevère, Papillon citron, Martinet, etc...
Voici également une idée des étapes à observer : début de feuillaison, début de floraison, milieu de floraison, milieu de fructification ; pour chacune des étapes à observer, ODS indique des critères précis (par exemple pour le milieu de floraison : date à laquelle 50 % des fleurs sont épanouies).

Lo Parvi vous propose de constituer un groupe pour rassembler les Participants intéressés et coordonner le travail, ceci avec l'appui d'un Référent ; nous proposons une réunion pour les informations complémentaires nécessaires et la mise au point de la méthode de travail du groupe, **à 20 heures**, au local de Lo Parvi. Pour que chacun puisse avoir le maximum de chance de se libérer, voici 2 dates entre lesquelles vous pourrez choisir : **jeudi 17 avril** et **mardi 22 avril**. Vous pouvez aussi contacter directement Jean Collonge (tél : 04 74 83 93 90 ; collonge0332@orange.fr).

La Commission Naturaliste de Lo Parvi

Se nourrir de plantes sauvages



Est-ce bien raisonnable?

Connaître les plantes, pour compléter un inventaire, pour étudier un biotope, mais aussi pour les manger ! Bigre !

Voilà un retour à la nature, qui ne s'arrête pas en chemin, et qui jette aux orties (pardonnez l'expression), tout un pan de notre culture alimentaire, et ceci dans tous les sens du mot culture.

On se posera sans doute des tas de questions, sur le bien-fondé d'une telle démarche ; sur son caractère généralisable ; sur les risques qu'elle contient. Mais essayons d'abord de cerner le phénomène et d'en illustrer la réalité. Dans d'autres articles nous pourrons développer les principes et les démarches de certains pratiquants.

Le premier livre sur la question que j'ai eu entre les mains s'intitulait : **Se nourrir de « rien »**, sous titré : Les Végétaux sauvages nutritifs, d'Alain Saury et Françoise Hindié (édition de 1975).

Les auteurs voyaient dans le recours aux plantes sauvages comestibles une démarche utile à deux titres au moins ; d'abord au plan d'une ressource malheureusement négligée : « *La famine règne en effet sur la moitié du monde, et nous même dépérissons de carences et de pléthore à cause d'aliments dénaturés.* ». Ensuite au plan d'un rapport différent à la nature : « *Ce livre n'est pas un livre de pillage, mais de fraternité interespèces.* » Alain Saury écrivait à l'époque que lorsqu'il présenta son projet au Museum d'Histoire naturelle, dans les années 60, aucun livre semblable n'avait été conçu, et on l'encouragea à le réaliser.

«L'humanité s'est donc nourrie essentiellement de plantes sauvages.» F. Couplan

Aujourd'hui, les choses ont changé ; L'association de l'ethnobotaniste François Couplan avec le cuisinier Marc Veyrat, a fait quelques bruits et donné une certaine visibilité aux plantes sauvages comestibles. François Couplan a fait œuvre originale en ce domaine, en montrant la dimension culturelle de la question : manger, c'est avant tout respecter un certain nombre de prescriptions liées à un milieu social, à une époque, à des habitudes. En fait , on ne mange pas ce qui est bon pour nous, on mange ce que la tradition et la mode nous pousse à manger ! Voyez l'exemple des aliments raffinés. C'est la norme aristocratique du blanc, assimilée à la pureté, qui a conduit à privilégier le pain blanc, le riz blanc, le sucre blanc. C'est bien une idéologie qui a conduit à dénaturer bien des aliments en les privant des éléments nutritifs les plus intéressants. La transformation industrielle des aliments découle de ces principes. On croit que ce sont de méchants industriels qui nous forcent à acheter leur tambouille ! Non, c'est le résultat d'un désir plus ou moins conscient de se conformer aux normes sociales. De la même manière qu'un beau jardin (prenant implicitement modèle sur Versailles), ou rien ne dépasse, pas une taupinière, pas un bois mort, est une norme majoritairement acceptée. Il y a une idéologie alimentaire comme il y a une idéologie du jardin !

Bref, revenons à François Couplan, qui s'est donné pour tâche de faire redécouvrir cette richesse négligée. il a écrit un grand nombre d'ouvrages sur la question et propose des stages d'initiation et des formations à la connaissance des plantes sauvages dont on peut tirer un profit nutritif. Je citerai un seul ouvrage au titre évocateur : « Dégustez les plantes sauvages » dont l'essentiel est constitué par la présentation des plantes les plus communes, à laquelle s'ajoute quelques recettes du cuisinier.

1200 plantes sauvages utilisées par nos ancêtres cueilleurs !

Il indique que sur les 12000 espèces de plantes vasculaires que compte la flore européenne, près de 1200 auraient été utilisées par nos ancêtres pour se nourrir. Ce qui peut être mis en rapport avec la cinquantaine de légumes et fruits actuellement cultivés ! Malheureusement dans ce livre s'il présente certaines plantes comestibles, il ne précise pas quelles parties sont préférables, ni comment les apprêter.

On préférera, pour son information précise, le petit livre de Detlev Henschel (éditions Vigot), **'Baies et plantes sauvages comestibles'**, qui est fort complet, pas trop encombrant et de plus, pas trop cher (contrairement aux productions de Couplan).

Pour être pratique, voici quelques unes des plantes comestibles les plus communes, que le printemps réveille : La stellaire ou mouron des oiseaux, se mange en salade depuis 3000 ans ; peut aussi se préparer à la manière des épinards. (à ne pas confondre avec le mouron rouge, qui peut être toxique).

La bourse à pasteur, dont les feuilles peuvent s'accommoder tel un légume, après cuisson à la vapeur.
Les primevères dont les fleurs, les feuilles et les racines peuvent trouver un usage alimentaire ;
La violette, dont les fleurs peuvent agrémenter une salade ; l'épilobe (epilobium angustifolium) dont les jeunes pousses printanières peuvent remplacer les asperges. La racine n'est pas sans intérêt, puisque on peut en faire une farine. Et n'oublions pas les orties, dont les bienfaits sont maintenant bien connus, et l'ail des ours, qui font un peu partie des classiques.
Des règles de prudence s'imposent tout de même, pas de date limite inscrite sur les feuilles ! Il convient donc d'être sûr de ce que l'on ramasse et d'être averti des maladies, des parasites, pouvant être transmis par ces plantes.
Certains connaissent peut-être 'L'aventure au coin du bois', (http://laventureaucoindubois.org/), un collectif qui propose des publications, des stages, des formations en ce domaine. Les membres de ce collectif, basés en partie dans la région, ont été formés au Collège Pratique d'Ethnobotanique de François Couplan et poursuivent des recherches personnelles sur les pratiques de certains peuples cueilleurs (Sames ou Navajos) La revue du collectif, très bien faite, est proposée dans les magasins bio de la région, mais peut aussi être commandée auprès de revendeurs, voir le site.
Manger des plantes sauvages ! Voilà un phénomène qui mérite notre intérêt, car il porte et illustre le besoin de biodiversité ; il renouvelle en profondeur notre rapport à notre environnement ; il nous fait jeter un autre regard sur les végétaux que nous foulons au pied ! il rend en quelque sorte palpable la notion de biodiversité ; ce qui est on ne peut plus nécessaire à l'heure où le vivant, fait l'objet d'une OPA rampante, sous forme de contrôles, de normes, de listes, par les lobbies des semenciers !

Modes d'utilisation possibles : garnitures, salade, farine, banique, marinade, séchage, décoction, infusion, teinture, onguent...

Marc Bourrely

L'espèce du mois

Le pouillot véloce (Phylloscopus collybita)

Chez nous c'est autour du 10 mars que commence à retentir le chant si caractéristique du Pouillot véloce. Dans les arbres encore dénudés, s'égrène un petit balancement rythmé sur 2 notes : *tsip tsyep, tsip tsyep*, parfois entrecoupé de notes plus râpeuses. Ce chant caractéristique permet de le distinguer facilement d'autres espèces de Pouillots, ces oiseaux ayant la plupart du temps un plumage assez terne, aux teintes neutres et portant peu de marques distinctives.

Ce petit passereau pesant de 6 à 9 g est en théorie un migrateur passant la mauvaise saison en Afrique. Pourtant, un certain contingent de l'espèce hiverne dans la région méditerranéenne ou près des côtes atlantiques suivant la plus ou moins grande clémence des frimas.

Son régime insectivore est révélé par son petit bec pointu. Il chasse dans ou à partir des feuillages ; on peut aisément l'observer jaillir de la couronne d'un arbre, s'emparer d'une proie et rejoindre le couvert. Il préfère les bosquets et les lisières à la forêt profonde. Le nid, fait surtout d'herbes sèches, est situé à faible hauteur dans la végétation voire carrément au sol.

LE GAZ DE SCHISTE

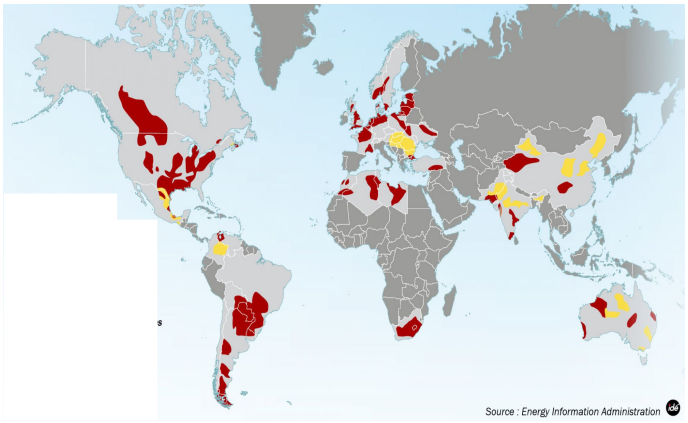
UNE POSSIBILITÉ EN FRANCE ?

Intitulé de la conférence donnée à Lyon jeudi 20 février

Organisée par des étudiants en master 2 Risques et Environnement de l'université Lyon 3

3 intervenants : Philippe Billet, professeur de droit public, spécialiste du droit minier, Michel Havard, Président de Bilan Carbone et ancien parlementaire, et Thomas Porcher professeur en marché des matières premières à l'ESG (école de commerce).

Par Marc Bourrely



Michel Havard fut, en avril 2011, le corapporteur de la proposition de loi sur les gaz de schiste visant « à abroger les permis exclusifs de recherches d'hydrocarbures non conventionnels et à interdire leur exploration et leur exploitation sur le territoire national ». Loi finalement adoptée en juillet 2011, et confirmée par le Conseil d'État en octobre 2013. premier à prendre la parole il justifiera d'abord l'existence de cette loi au nom de trois arguments : le risque environnemental, le problème de l'acceptabilité sociale et les besoins en énergie. Il insistera sur le fait que si la loi a stoppé le processus d'exploration qui était en cours, il n'en a pas éliminé la possibilité future. Pour lui, il faut laisser la porte de l'exploration voire de l'exploitation ouverte, en fonction de l'évolution des connaissances. Car il note qu'on a une très mauvaise connaissance du sous-sol et de ce qu'il contient. La question de l'acceptabilité est liée aux risques et aux retombées financières ; si on peut sécuriser les forages cela aura un coup qui renchérira l'exploitation. Cela fait qu'il doute de la rentabilité d'une telle exploitation.

Pour que le gaz de schiste soit intéressant, il faudrait que son coût d'exploitation soit inférieur à celui du gaz actuellement importé ; or rien ne dit que ce sera le cas ! D'autant que la production américaine de gaz de schiste fait baisser le prix du gaz conventionnel ! Et oui, les marchés, les marchés font les prix ! Donc pour Michel Havard, si la loi n'a pas bloqué toute possibilité de rechercher et d'exploiter ce gaz, ce sont les réalités économiques qui risquent d'en rendre la production non rentable avant longtemps.

De l'intervention de Philippe Billet, je ne retiendrai pas les éléments les plus techniques concernant le statut du sous-sol, mais quelques informations ponctuelles ; il est bon de savoir que cette exploitation aux E.U. Si elle a contribué à réduire la dépendance de ce pays envers les fournisseurs habituels, se paye au prix de 500 000 forages utilisant la technique de la fracturation hydraulique, très gourmande en eau, et non moins avide de cocktails chimiques aux effets largement ignorés. Le résultat en terme de bilan carbone est proprement affligeant puisque l'activité liée à cette exploitation, et l'utilisation des ces hydrocarbures augmentent encore les émissions globales de carbone.

Thomas Porcher, professeur spécialiste du marché des matières premières est aussi l'auteur du livre « Le mirage du gaz de schiste », éditions Max milo. Il s'attacha a démonter les arguments mis en avant par les lobbies défendant le gaz de schiste. D'abord l'argument des emplois ! Il suffit de noter que si 600 000 emplois auraient été créés aux E.U. dans cette industrie, il faut comparer ce chiffre aux 500 000 forages effectués. D'autant que les forages n'ayant qu'une durée de vie moyenne de 5 ans, il faut pour maintenir la production forer presque en permanence ! Peu d'emplois donc au final mais un impact très important sur les paysages, et les infrastructures. Le deuxième argument mis en avant est la baisse des coûts. Cette baisse est d'environ 1/3 sur le prix du gaz ; mais rien ne dit que ce qui est possible aux États Unis où les espaces sont immenses, et les possibilités de forage quasiment illimitées serait réalisable en France.

Et si le coût ne diminue pas, l'impact économique sera nul alors que celui sur la santé, sur l'immobilier et sur les routes sera bien réel. Des études américaines notent une augmentation du taux de cancer dans les zones proches des activité d'extraction. La baisse de l'immobilier dans les secteurs impactés est une réalité facile à observer ; de même la dégradation des infrastructures routières qui nécessitent un budget multiplié par trois. Thomas Porcher note aussi que l'asymétrie de l'information biaise les contrats et donne un avantage significatif aux entreprises pétrolières. Enfin, il faut noter que le débat sur la recherche de ces gaz n'est pas propre à la France, mais fait aussi rage aux Pays-Bas, en Suisse, à New-York, par exemple.

Les intervenants placèrent essentiellement le débat sur le plan économique ; quelques questions finales évoquèrent les économies d'énergie, les 'négawatts' comme alternatives à la soif d'hydrocarbures. Ce type de débat présente l'intérêt majeur de placer la question sur le terrain même des 'pétroliers'. Ceux-ci laissent habilement entendre qu'on a un trésor sous les pieds que les écologistes obscurantistes empêchent d'exploiter ! C'est malheureusement ainsi que les choses sont souvent perçues. Rappeler que les chimères sont du côté des grandes entreprises n'est donc pas inutile, même si on sait que ces mirages servent toujours leurs intérêts.

De Thomas Porcher, éditions Max Milo

Agenda & Manifestations

Prochain Conseil d'Administration le lundi 7 avril à 18 heures à Cozance.

- Election du Bureau
- Mise en place des structures de travail (commissions, groupes de travail, responsables du projet associatif...)
- Questions diverses.

Assemblée Générale

samedi 5 avril 2014

à 9 h

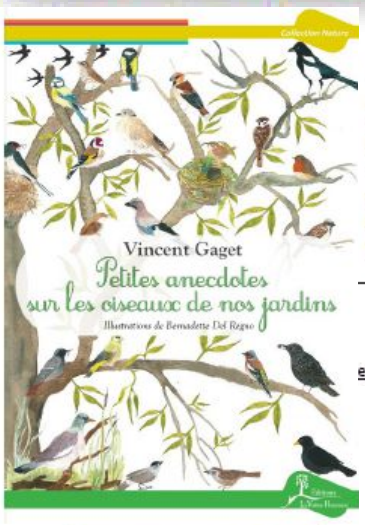
à la petite Salle des fêtes de Courtenay (sous la mairie), suivie d'une auberge loparienne (espagnole)

Nous vous attendons nombreux

Samedi 26 avril

L'équipe de la médiathèque de Vézeronce-Curtin organise dès 14h un après-midi ouvert à tous sur le sentier botanique de Charray (Vézeronce). Vous pourrez au gré de la ballade, écouter des contes, participer à des ateliers nature, ou créatifs...

Renseignements à la médiathèque : 04.74.80.42.53 ou par mail : mediathequevezeronce@wanadoo.fr



Vincent Gaget est naturaliste ornithologue. Il vit dans la banlieue lyonnaise. Alors qu'il n'a que 7 ans, il démarre un élevage de pigeons qui atteindra plus de 300 individus. A 16 ans, sa rencontre avec des ornithologues lui fait prendre conscience de sa passion. Mais il poursuit des études commerciales et commence sa carrière dans le bâtiment. À 29 ans, il revoit ses orientations pour que sa passion devienne son métier ! Ornithologue naturaliste au Centre ornithologique Rhône- Alpes, il s'installe en indépendant et propose ses services d'expert pour que les partenaires publics et privés adhèrent aux principes de mieux connaître pour mieux protéger.

Éditions La Vallée Heureuse
Contact : Stéphanie Del Regno
Port. : 06 50 89 77 94
enue@lavalléeheureuse.com – www.lavalléeheureuse.com

Format : 11 x 16,5 cm
128 pages
Collection : *Nature*
Illustrations couleurs
Lectorat : de 7 à 77 ans
Prix public : 10,00 €

Sortie adhérents

les 13, 14 et 15 juin

Il reste des places : merci de contacter Pierrette pour réserver vos places au 04.74.92.48.62