Le Petit Liseron

À VOS CASSEROLES !

n° 4/2015

Bulletin de liaison de l'Association Faune et Flore de l'Orne

Reproduction interdite sans l'accord écrit de l'association Faune et Flore de l'Orne.

CALENDRIER DES PROCHAINES SORTIES-NATURE

A.F.F.O.

Dimanche 11 octobre : champignons,
Rendez-vous : 14h 30, carrefour de l'Étoile du Perche, forêt domaniale Perche-Trappe,
Sortie animée par : Jean Christophe Marin.

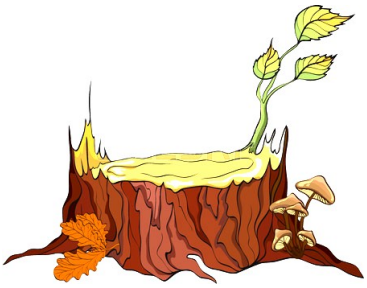
Dimanche 25 octobre : initiation à la mycologie,
Rendez-vous : 10h, carrefour des Arcis, forêt domaniale d'Écouves,
Sortie animée par : Éric Dorizon et Yves Even.

Dimanche 8 novembre : reconnaissance des conifères en forêt
Rendez-vous : 14h 30, parking parcours santé, Soligny-la-Trappe.
Sortie animée par : Françoise Hospital-Carré.

Rencontres naturalistes

Vendredi 11 septembre au lycée agricole de Sées, à partir de 19 h 30

Gratuites, ouvertes à tous, elles se déroulent sous forme d'expositions, d'exposés, de projection et de discussions sur le thème du naturalisme



Chantiers Nature :

Samedi 26 septembre : la Lambonnière
R V : 9h 30, sur le site, à Pervenchères.
Les chantiers durent toute la journée, apportez votre pique-nique si vous le désirez et venez nombreux aider l'AFFO à entretenir ces sites remarquables dans une ambiance sympathique.

Samedi 10 octobre : Macé (talus de la gesse blanche)
R.V. : 9 h 30, place du village de Macé

Toutes les informations concernant ces activités sont à demander au local

Val d'Orne environnement

Dimanche 27 septembre : découverte des lichens
Rendez-vous : 14h, Mairie de Putanges-Pont-Écrepin.
Sortie animée par : D. Vaudoré, J. Lagrandie, E. Bertin.

Dimanche 4 octobre : pour passer l'Orne, la Villette et son histoire
Rendez-vous : 14h, Mairie de Putanges-Pont-Écrepin.
Sortie animée par : Gérard Boulanger.

Samedi 24 octobre : sortie mycologique et exposition,
Rendez-vous : 14h, église de Nécy,
Sortie animée par : Jean Pierre Louvet.

Samedi 31 octobre : le chemin du Boscq,
Rendez-vous : 14h, Mairie de Putanges-Pont-Écrepin.
Sortie animée par : Stéphane David.

ADN Livaie

Samedi 19 septembre : exposé et sortie de 3 h, « écoute du brame et autres nocturnes »
Rendez-vous : 20 h, salle polyvalente, fontenay-les-Louvets.

17 et 18 octobre : week-end mycologique, forêt d'Écouves
Rendez-vous :
Samedi 17 octobre : 14 h, carrefour de Médavy,
Dimanche 18 octobre : 10 h carrefour des Arcis
Dimanche 18 : exposition de 14h à 18 h , salle communale de La Roche Mabile

Dimanche 15 novembre : initiation à la géologie, exposé-sortie de 2h 30,
Rendez-vous : 14 h 30, Le chalet, à la Landes de Goult

Le GOA

Samedi 26 septembre : journée pique-nique, en partenariat avec Jardins Malins et Jardin vivant, intervention de J. Pousset
Rendez-vous : 9h 30, place de la fontaine, Villaines la Juhel, Ravigny (apporter pique-nique)
Sortie animée par : Sylvain Laurent

Samedi 21 novenbre: projection de films naturalistes.
(les habitants de nos rivières)
À St Pierre des Nids, cinéma l'Aiglon
Renseignements: contact.goa53@yahoo.fr

Sommaire

Les coccinelles p 4
Par Florence Brunet

Jardin de moines, p 7
Par Rosine Guerchais

Rosa Bonheur p 9
Par Sylvaine Noirot

À vos casseroles p 10

Ça fait bien longtemps p 20
Par Claude Maupay

Sujets des rencontres naturalistes p 21
Par martine Lesur

Des nouvelles de la liste p 25
Par Martine Lesur

Réunions p 27
Par Martine Lesur

Grille nature p 28

Hommage à Pierre LEGOT

Tu étais de la première réunion, celle qui devait créer l'Association faune et flore de l'Orne, en ce début d'automne 1980 dans la maison du Rendez-vous au cœur de la forêt d'Écouves, voilà maintenant 35 ans.

Depuis tu es resté toujours fidèle à l'AFFO en assurant pendant près de 25 ans la fonction de secrétaire, (ne t'avions-nous pas surnommé, avec affection, « notre secrétaire perpétuel » ?) fonction que tu affectionnais particulièrement et dont tu t'acquittais avec constance.

La constance. Voilà un de tes traits et pas le moindre. Une association vit par ses membres : certains viennent et s'en vont rapidement, d'autres viennent et restent. Ceux-là permettent au groupe d'avoir des racines, des bases solides et pérennes, d'avoir une histoire, un cheminement cohérent. Gardien d'une certaine conception de l'association tu étais toujours là pour nous remettre dans le droit chemin lorsque, par hasard ou par négligence, nous avions tendance à nous en écarter quelque peu.

Faisant preuve d'une grande curiosité pour tout ce qui concernait la nature, tu avais largement participé à l'inventaire des ifs et des arbres remarquables du département, enrichissant tes relevés et descriptions de magnifiques photographies. Tu avais aussi lancé l'inventaire départemental des araignées apprenant à les traquer et à les identifier, voire même à les élever dans des vitrines afin de les faire connaître à tout un chacun. Épeires et tégénaires étaient présentées sur les stands de l'AFFO, surprenant et émerveillant plus d'un chaland ! Ton sens de la pédagogie, ton envie de partager tes connaissances, nous les retrouvions aussi au sein de ta participation à la vie de l'association : c'est cela l'éducation populaire.

Amoureux de la langue française tu en étais le gardien : tu traquais la moindre de nos fautes qu'elle fût d'orthographe, de grammaire ou de syntaxe. Tu corrigeais méticuleusement toutes les productions écrites de l'association. Tu exprimais ton horreur des acronymes en nous reprenant systématiquement. Ne connaissant pas la procrastination, toujours disponible et très réactif, n'ayant qu'une parole, nous pouvions compter sur toi lors de très nombreuses activités et responsabilités à l'AFFO.

Mais ce qui primait surtout c'était ta grande conscience morale. Tu étais homme de convictions, convictions que tu défendais fermement, en argumentant afin de convaincre. Ton souhait du « travail ensemble », de l'échange, d'une connaissance pour tous afin que chacun progresse librement, instauraient des relations de grande qualité et de respect. L'esprit de laïcité chevillé au corps, l'esprit d'indépendance de la pensée, l'esprit d'ouverture et de curiosité ont été pour nous des exemples que nous continuerons de suivre en mémoire de ta gentillesse, de ta disponibilité, de ta discrétion. Cette gentillesse et cette discrétion faisaient de toi, Pierre, une personne d'une grande et réelle bonhomie au sens littéral du terme : « La bonté du cœur, unie à la simplicité des manières ». Cette gentillesse et cette bonté naturelles, tu les poussais jusqu'à aller tenir compagnie à Estelle lors de ses permanences estivales à la Lambonnière les jours où le public n'était pas au rendez-vous afin qu'elle ne s'ennuie pas et regrettant que personne d'autre ne vienne lui tenir compagnie !

Tes éclats de rire et ton sourire bienveillant nous accompagneront encore longtemps. Un grand merci pour tout ce que tu as fait pour le bien commun, pour l'environnement, pour nous. Assurément Pierre, tu vas manquer à l'association, mais tu vas, aussi, beaucoup nous manquer.

Serge Lesur, président de l'AFFO

Pour compléter le voyage au pays des coccinelles du précédent Liseron:

Café coccinelles du GRETIA à Rennes, 29/03/2014

Par Florence Brunet

Samedi 29 mars 2014 : date du premier café coccinelles organisé par le GRETIA dans l'Ouest de la France ! Pas de doute, il faut qu'on y aille ! Tant pis pour ce que nous avions organisé ce week-end là, Florence et moi laissons tout tomber pour nous expatrier, les deux normandes que nous sommes, en Bretagne.
Nous arrivons donc à Rennes un peu avant 14h00, heure officielle du début de l'animation, pour aider à installer le matériel que nous rapportons de l'antenne Hérouvillaise (deux loupes binoculaires et une caméra pour la démonstration de dissection).
Petit problème d'installation des caméras, mais qu'à cela ne tienne, toutes les loupes bino., ordinateur, vidéo projecteur, pinces, boites de collection et … café et gâteaux… sont prêts. Heureusement que l'association des Petits débrouillards nous a prêté une grande salle… c'est qu'il en faut de la place pour les entomologistes !
Les premiers arrivants sont accueillis avec un café (au total nous serons 10), et c'est parti avec, pour débuter, une petite présentation du GRETIA, pour ceux qui ne connaissent pas l'association.

Puis vient la présentation générale des coccinelles par Frédéric Noël.

Nous apprenons qu'il existe environ 125 espèces de Coccinellidae en France, réparties en 6 sous-familles :

- les **Sticholonitidinae**, non représentées sur le Massif armoricain ;
- les **Scymninae,** dans lesquelles nous retrouvons les *Stethorus*, *Nephus*, *Scymnus* et autres minuscules coccinelles méconnues du grand-public et de la plupart des naturalistes non coccinellistes (taille maximale de *Stethorus punctillum* : 1,5 mm. Cette coccinelle est dénommée « coccinelle tête d'épingle », allez savoir pourquoi ?) ;
- les **Chilochorinae,** telles que *Chilochorus renipustulatus* ;
- les **Coccidulinae**, telles que *Coccidula rufa* ou *Rhyzobius chrysomeloides* ;
- les **Coccinellinae**, dans lesquelles se retrouve la fameuse « bête à bon Dieu » (je veux parler bien évidemment de la Coccinelle à 7 points, *Coccinella septempunctata*) ;
- les **Epilachninae**, dans lesquelles nous retrouvons la Coccinelle de la Bryone : *Henosepilachna argus*, espèce phytophage inféodée aux Cucurbitacées.

Phytophage ? Une coccinelle ?

Hé oui, toutes ne mangent pas des pucerons ! *Stethorus punctillum*, par exemple, est « spécialisée » dans les acariens, *Halyzia sedecimguttata* dans les champignons, …
Même la coccinelle à 7 points peut manger des algues, des collemboles, des cochenilles ou du pollen lorsque les pucerons manquent à l'appel, notamment en début de saison.
En effet, au printemps, il est temps pour les coccinelles de se reproduire, mais après une période de diapause hivernale, il faut d'abord reprendre des forces ! Or, jusqu'à début avril, les pucerons sont très peu nombreux. C'est pour cette raison qu'à cette période, certaines espèces de coccinelles peuvent avoir un régime alimentaire varié.

Nous apprenons également que, si la plupart des coccinelles ont des couleurs vives, c'est pour signaler leur toxicité à d'éventuels prédateurs, de par la présence d'alcaloïdes dans leurs tissus.
Malgré ce moyen de défense, les coccinelles peuvent être attaquées par quelques araignées et oiseaux lorsqu'ils n'ont rien d'autre à se mettre sous la dent (si on peut dire…).
En fait, la première cause de mortalité des coccinelles est le cannibalisme, inter ou intra-spécifique, au stade larvaire. En effet, les larves sont beaucoup plus voraces que les adultes et, lorsqu'elles n'ont pas assez de pucerons à proximité, elles doivent s'attaquer à leurs congénères (œufs et autres larves) pour pouvoir poursuivre leur développement.

Nombre d'espèces de coccinelles sont ubiquistes, mais certaines peuvent avoir des habitats de prédilection, comme les zones humides pour *Coccidula rufa* (que l'on appelle d'ailleurs la coccidule des marais) ou les landes sèches et les tourbières pour *Exochomus nigromaculatus* (espèce à double écologie !).

Bon… c'est bien beau tout cela, mais au fait… **comment reconnaît-on une coccinelle ?**

Hé bien, comme nous l'avons vu, les formes, les couleurs et les tailles peuvent être totalement différentes d'une espèce, voire d'un individu à l'autre pour ce qui concerne le pattern. Il ne faut donc pas se fier à la définition du Larousse qui dit que les coccinelles sont de « petits insectes hémisphériques, lisses et brillants, ornés de taches ressortant sur un fond de couleur vive ».

D'un point de vue naturaliste, les critères d'identification sont les suivants :

- les tarses des pattes possèdent 4 articles, mais attention, le troisième tarse est peu visible. C'est ce que l'on appelle des tarses cryptotétramères (exception pour les *Nephus*, dont les tarses n'ont réellement que 3 articles) ;
- le dernier article des palpes maxillaires est sécuriforme (en forme de hache) ;
- les antennes sont insérées à l'avant de la tête et terminées en massue.

Après ces explications générales, Fred, notre formateur, nous présente quelques espèces sous forme de diptyque :

- *Adalia decempunctata* et *Adalia bipunctata* peuvent toutes les deux avoir des formes multiples, mais les pattes de *A. decempunctata* sont claires alors que celles de

A. bipunctata sont noires ;

- *Psyllobora vigintiduopunctata* et *Tytthaspis sedecimpunctata* sont toutes les deux jaunes avec des points noirs, mais *T. sedecimpunctata* possède une suture élytrale noire, contrairement à *P. vigintiduopunctata* (parfois surnommée la coccinelle marsupilami) ;
- *Halyzia sedecimguttata* et *Vibidia duodecimguttata*, hormis leur taille, sont assez ressemblantes, ainsi que *Calvia decemguttata* et *Calvia quatuordecimguttata*. Ces coccinelles oranges, contrairement à d'autres espèces, peuvent être distinguées en fonction du nombre de leurs points et de leur taille.

Guttata… *punctata*… pffff… difficile de ne pas se tromper ! C'est *Calvia quatuordecimpunctata* ou *Calvia quatuordecimguttata* déjà ? Pour ne plus faire d'erreur, Fred nous explique quelque chose qui, pour nous, se trouve être une révélation : *punctata* c'est lorsque les points sont noirs et *guttata* lorsque les points sont clairs !

Allez, maintenant, place à la détermination, à l'aide des diverses clés qui ont été apportées pour l'occasion. Bien sûr, l'atlas des Coccinelles de la Manche, référence nationale depuis 2003, a largement été utilisée, mais nous avons également pu inaugurer une nouvelle clé fraîchement imprimée : la clé d'identification des coccinelles du Nord-Pas-de-Calais, disponible sur internet depuis mars 2014.

Alors que les autres participants commencent à se familiariser avec les différentes clés, Florence et moi persistons à essayer de déterminer un individu de quelques millimètres. Après plusieurs essais, nous retombons toujours sur la même espèce : *Scymnus (Pullus) auritus*, mais celui-ci ne ressemble pas du tout aux photographies ou autres illustrations des ouvrages, et encore moins aux individus de référence de Fred.
L'heure commençant à tourner sérieusement, nous décidons de prendre des photos de ce lilliputien sous la loupe binoculaire, que nous nous promettons d'envoyer à un spécialiste dans les jours suivants.

Malgré un après-midi qui a passé trop vite, ce café coccinelles nous a permis d'apprendre énormément de choses, que ce soit sur la détermination en elle-même, mais également sur la biologie et l'écologie de ces surprenantes petites bêtes. Un grand merci à Fred pour cette initiative ! A réitérer ;-)

PS : si vous voulez la suite de l'épisode « Le lilliputien qui nous a donné du fil à retordre et qui se faisait passer pour *Scymnus (Pullus) auritus* », vous pouvez lire l'article suivant : BRUNET F., 2014. Découverte de *Rhyzobius lophanthae* (Coleoptera, Coccinellidae) en Basse-Normandie.

Pour aller plus loin, voici quelques conseils de lecture :

Biologie/écologie :

HEMPTINNE J-L., MAGRO A. & MAJERUS M., 2005. *Les coccinelles - Description, mœurs, reproduction, cohabitation, observation,* Delachaux et Niestlé : 184 p.

ALBOUY V., 2006. *Les coccinelles.* De Vecchi : 126p

Détermination/atlas :

BAUGNEE J-Y. & BRANQUART E., 2000. *Clef de terrain pour la reconnaissance des principales coccinelles de Wallonie (Chilocorinae, Coccinellinae & Epilachninae)*, Jeunes et Nature asbl, Wavre (Belgique) : 55 p.

DECLERCQ S., DEROLEZ B. & ORCZYK N., 2014. *Clé d'identification des coccinelles du Nord-Pas-de-Calais - Version 4.1* : 84 p.

LE MONNIER Y. & LIVORY A., 2003. *Une enquête Manche-Nature : Atlas des Coccinelles de la Manche. Les Dossiers de Manche-Nature N°5* : 206 p.

Une nouvelle coccinelle pour la Normandie : *Rhyzobius lophanthae* (Blaisdell 1892)

Par Florence brunet

Profitant de l'organisation d'un chantier nature sur les Monts de Ryes (14), je consacrais mon après-midi du 15 mars 2014 à la recherche de coccinelles sur ce site privé bénéficiant d'une convention de gestion avec le Conservatoire d'Espaces Naturels de Basse-Normandie.

La récolte est assez maigre, il faut dire qu'il y a du vent et que les chèvres ont fait un remarquable travail d'entretien du site, et tout ce qui est à ma hauteur a été grignoté par elles.

Dans une cuvette bien préservée du vent et exposée au soleil, une touffe d'Ajonc va laisser s'échapper dans ma nappe de battage un petit insecte noir, poilu et à forme hémisphérique : un Scymnus me dis-je ! En feuilletant l'Atlas

de la Manche, je ne trouve rien qui ressemble parfaitement à l'individu. Je décide donc de l'emmener au Café Coccinelles organisé deux semaines plus tard par le Groupe Régional d'Etude des Invertébrés Armoricains et Frédéric Noël. Armée d'une loupe binoculaire, d'un guide des Scymnini, d'individus de référence et de l'expérience de Fred, nous restons encore dubitatifs sur la détermination. La dissection du *genitalia* ne nous apporte guère de soutien, s'agissant vraisemblablement d'une femelle.
S'engage alors une séance de shooting photo en vue d'envoyer la bête sur le forum Insectes.org. De retour à la maison, je poste alors les clichés. Rapidement, Roger Cloupeau m'annonce que ce n'est point un Scymnus mais un Rhyzobius. Un Rhyzobius ??? Tiens donc, mais pourtant il n'y a que deux espèces dans l'Atlas de la Manche, qu'est-ce que c'est que cette histoire ? Ce n'est ni *Rhyzobius chrysomeloides* ni *Rhyzobius litura*... Qu'est-ce qu'il y a donc comme autres espèces ? Un petit tour sur la galerie d'images de Insectes.org et j'y repère *Rhyzobius lophanthae*. Roger Cloupeau me confirme l'espèce par un critère simple : sa pilosité dorsale double faite de poils couchés et de longs poils raides.

Répartition :

Cette coccinelle n'était jusqu'alors pas connue de Normandie mais déjà repérée dans deux départements du massif armoricain (Maine-et- Loire et Vendée). Cette espèce originaire d'Australie, a été importée en Italie au début du XXème siècle pour la prédation de cochenilles (Diaspididae), elle se serait ensuite spontanément installée dans le sud de la France. Des introductions locales sont également possibles du fait de sa commercialisation comme auxiliaire de culture.

Cette découverte sur les Monts de Ryes (14) a précédé deux nouvelles observations calvadosiennes. A ce jour, 3 stations ont ainsi été identifiées :

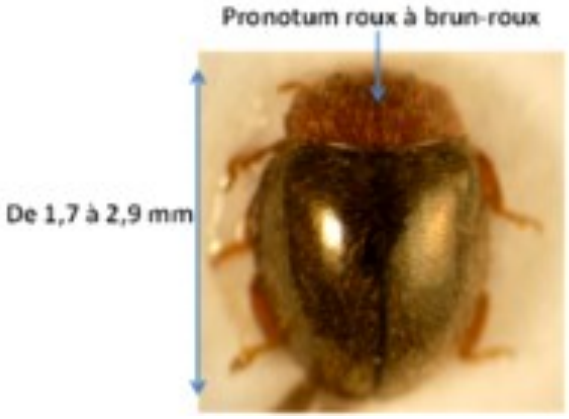
- Ryes (Monts de Ryes, sur Ajonc d'Europe, le 15/03/2014, par Florence Brunet) ;
- Dives-sur-Mer (dans habitation, le 16/03/2014, par Loïc Chéreau) ;
- Amblie, (anciennes carrières d'Orival, sur conifère, le 02/04/2014, par Florence Brunet).

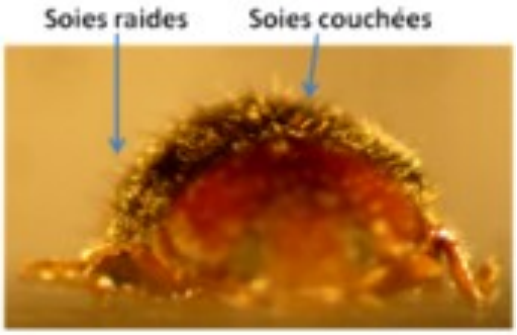
Reste à découvrir si *Rhyzobius lophantae* est répandu, à vous donc d'ouvrir l'œil et votre nappe de battage à sa recherche !
N'hésitez pas à me transmettre vos observations, vos clichés ou individus, je m'intéresse à toutes les observations de coccinelles de Basse-Normandie.

Identification :

« *Rhyzobius lophanthae* est une petite coccinelle (1,7 à 2,9 mm) très velue ressemblant superficiellement à un Scymnus du sous-genre Pullus (carènes prosternales présentes, lignes fémorales abdominales complètes). Il s'en distingue aisément par sa pilosité dorsale double sur le pronotum et les élytres. Cette **pilosité est composée de soies couchées disposées de façon un peu "tourbillonnante" sur les élytres et de soies raides plus longues et dressées qui dépassent nettement le contour de l'insecte** en vue dorsale ou latérale. La **tête et le pronotum sont roux à brun roux**, les élytres sont brun foncé à noires avec un net reflet métallique, le dessous du corps et les pattes sont testacés. » [CLOUPEAU Roger & DURAND Olivier, 2010. Note sur la répartition et le statut de *Rhyzobius lophanthae* (Blaisdell 1892) et de *Rhyzobius forestieri* (Mulsant 1853) en France métropolitaine (*Coleoptera : Coccinellidae*). Revue Harmonia – Coccinelles du monde n°4, Juin 2010]

Vues dorsale et de profil de *Rhyzobius lophanthae* (Blaisdell 1892)
Clichés de Florence Brunet



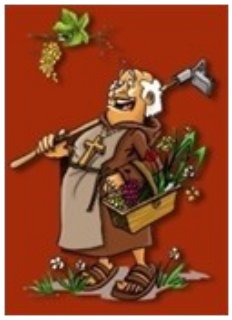


Bibliographie :

CLOUPEAU Roger & DURAND Olivier, 2010. Note sur la répartition et le statut de *Rhyzobius lophanthae* (Blaisdell 1892) et de *Rhyzobius forestieri* (Mulsant 1853) en France métropolitaine (*Coleoptera : Coccinellidae*). Revue Harmonia – Coccinelles du monde n°4, Juin 2010
GOURREAU JM, 1974. Systématique de la tribu des Scymnini.
LE MONNIER Y. & *LIVORY* A., 2003. Une enquête Manche-Nature : Atlas des *Coccinelles* de la Manche.

Jardins de moines, jardins de simples

Par Rosine Guerchais



Dans mon enfance, j'aimais me promener dans les jardins de curés, près des presbytères et quand on me parlait de jardin des simples, ça m'intriguait et m'émerveillait, j'ai voulu, par la suite en savoir un peu plus.

L'origine remonte à très loin, au Moyen âge. Avant cette époque, dans l'Antiquité égyptienne, grecque, romaine, de nombreuses connaissances s'étaient accumulées, et transmises, une fois ces civilisations disparues, aux peuples d'Europe, par l'intermédiaire des Arabes. Une longue période se déroula en Occident, époque d'insécurité sans rapide progrès scientifique. Les jardins se réfugièrent au pied et à l'intérieur des enceintes fortifiées, la culture artistique et littéraire ne trouva plus asile qu'au fond des couvents.

Les moines, grâce à leur instruction du grec et du latin, étaient les détenteurs du savoir de l'Antiquité. L'un des premiers effets se manifesta dans les soins apportés à l'horticulture. Le travail manuel étant imposé à la plupart des ordres, le produit des potagers et des vergers leur assuraient une source de revenus intéressants. Quelques notions d'hygiène et de médecine avaient pu survivre grâce à eux : une partie des jardins fut consacrée à la culture des « simples », herbes médicinales indispensables aux préparations qu'ils distribuaient pour soigner les malades.

Leurs jardins comportaient quatre parties distinctes, une médicinale et tinctoriale, (garance, pastel, réséda), cette partie étant placée souvent à coté du poulailler ou des latrines, ce qui n'a rien de romantique !; la deuxième, de plaisir, avec la rose, mauve ou violette…, puis le potager avec ses légumes répartis en savantes planches géométriques, d' haricots, pois, concombres, cresson alénois, oignons, ails, plantes aromatiques… et enfin, le verger, où entre mâtines et vêpres, les moines venaient méditer à l'ombre des arbres fruitiers (pommier, poirier, néflier, châtaignier, figuier…)

Cette composition des jardins répondait aux orientations d'une ordonnance de Charlemagne, édictée à la fin du VIIIème siècle, dite 'le Capitulaire de Villis ». dans ce document, l'empereur décide d'un certain nombre de règles qui touchent la bonne administration de ses domaines, laïcs ou ecclésiastiques. Notamment, il énumère une centaine de végétaux (herbes, arbres fruitiers, plantes textiles et tinctoriales) qu'il souhaite voir, de manière équilibrée, cultivés dans tous les jardins.

Porté par ses émissaires sur tout le territoire, son message ne pouvait toutefois se concrétiser partout, en fonction des climats et de la nature des sols.

Pas question pour moi, d'énumérer toutes les plantes recommandées, je n'en citerai que quelques unes, qui me semblent, moins connues aujourd'hui et qui abondaient dans les jardins des moines.

Tout un chacun peut aujourd'hui découvrir ces plantes puisque les jardins des simples renaissent, dans les jardins botaniques et les parcs des châteaux ouverts au public, à ma grande satisfaction.

La **Cataire (nepeta Cataria),** appelée Herbe aux chats, ces derniers en raffolent, connue pour ses propriétés vulnéraires (qui cicatrisent les plaies), et digestive et calmante

L'Aurone (Artemisia abrotonum) soignait des maux tels la toux, piqûres d'insectes et morsures de serpents, les vertiges, goutte, problème de digestion. Elle était censée alors de donner de l'esprit aux sots et raffermir les corps anémiés, mais surtout ayant des propriétés anti scorbutiques, elle a été utilisée lors des expéditions maritimes. Dans le même genre des Armoises, on trouvait l'absinthe aux mêmes vertus, mais que l'on a utilisé sous forme de liqueur en vogue au XIXème, interdite après les graves intoxications et dépendance, menant à la folie, lot de beaucoup de peintres et artistes de l'époque.

La Livèche (levisticum officinale), encore appelée ache des montagnes, céleri bâtard, au goût prononcé, digestive, diurétique, utilisée pour le foie et les migraines. Dans les pays anglo-saxons, on en fait un légume apprécié, encore aujourd'hui, et sa racine réduite en poudre remplace le poivre.

La Rue (Ruta graveolens), dite rue officinale, Rue puante, Rue des jardins, aux propriétés antiseptique, vermifuge (contre les vers dans l'intestin), insecticide, était employée pour fortifier la vue, contre les parasites, la gale fréquente à l'époque. J'ai eu l'occasion d'en consommer avec une sorte de fromage (bizarre, très bizarre et fort, pas trop de bons souvenirs !)

L'Euphorbe épurge, plante très toxique, mais un purgatif puissant mais aussi violent, tenait une grande place dans la thérapeutique du Moyen-âge, peut être que les prières des moines en atténuaient les effets ! Elle a été néanmoins utilisée jusqu'à ce que l'huile de Ricin, d'action plus douce la supplante définitivement à la fin du XVIIIème.

Dans les jardins bas Normands, outre celles suscitées, on trouvait aussi :

L'Aigremoine Eupatoire, dite aussi Eupatoire des Anciens, Herbe de St Guillaume, aux propriétés anti-inflammatoires, astringentes et cicatrisantes. Utilisée en cas d'angine, contusions, enrouement et voix. Elle avait la réputation auprès des comédiens et chanteurs d'être la gardienne de leurs voix. Et comme les autres Eupatoires, telle la Chanvrine ou eupatoire à feuilles de chanvres, que l'on trouve le long des chemins, bois et forêts mais terrain frais

ou humides, utilisée aussi pour les maladies chroniques du foie et de la vésicule biliaire.

La camomille romaine, plante aux multiples propriétés utilisées contre les douleurs, états nerveux, règles, impuretés de la peau.

La bétoine (stachis officinale), plante tonique, stimulante, anti catarrhes, bonne pour les rhumes, abcès et maladies des bronches.

La Fumeterre officinale, appelée aussi « fumée de la terre, pisse sang, herbe à la jaunisse », tonique et dépurative, utilisée pour le foie, voies urinaires, et jaunisse.

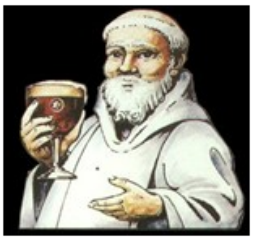
La Guimauve officinale, qui comme toutes les mauves, est adoucissante, émolliente, béchique (qui aide à l'expectoration des mucosités), utilisée dans les cas de bronchites, constipation, impuretés de la peau mais aussi en cas de mal des gencives.

La véronique officinale appelée thé d'Europe, du Nord, du pauvre. Tonique, expectorante, stomachique (qui favorise les fonctions de l'estomac), utilisée en cas d'asthme, bronchite, affections du foie et reins, et comme succédané du thé.

La saponaire officinale. Cette plante contient de la saponine, résine, vitamine C. Elle était utilisée contre les maladies de la peau, acné, eczéma, dartre, angine, rhumatisme. Elle mousse comme du savon lorsqu'on la froisse dans l'eau, donc employée comme du savon, pour nettoyer les laines et blanchir les dentelles et comme shampoing convenant aux cheveux fragiles.

Pour clore cette liste, **la Sauge (Salvia officinalis**), « herbe sacrée », « salvia » signifie qui sauve grace à ses multiples propriétés digestives, diurétiques, antiseptiques, vulnéraires… elle comptait parmi les panacées du Moyen âge et innombrables étaient les maux auxquels elle remédiait.
Pourtant, les plantes peuplant les jardins des simples n'étaient pas toutes sans danger et souvent utilisées sans grand discernement, ni sans les dosages nécessaires à leurs actions, d'où une guérison définitive des souffrances du patient, envoyé radicalement vers un au-delà.

Mais revenons aux moines, une trouvaille que ces braves hommes ont réalisée, les premières houblonnières. Ils ont cultivé **le houblon** pour fabriquer un liquide merveilleux, doré, mousseux qui se nomme bière. A l'abbaye, sortie d'un premier brassage, ils fabriquent « la prima melior » de qualité supérieure, qui selon le principe monastique d'une charité bien ordonnée, est réservée aux pères abbés et aux hôtes aristocratiques. Issue du même moût, la deuxième est un peu moins goûteuse, mais d'avantage que la troisième qui s'assimile carrément à un jus noirâtre qui n'a rien d'attrayant. C'est cette dernière qui tout naturellement va remplir les gosiers assoiffés des miséreux de passage !



A partir du XVème et siècles suivants, les savants occidentaux vont développer les acquis du moyen âge, enrichir et diversifier le savoir sur les plantes, malheureusement, au XIXème, elles furent reléguées au second plan, voire oubliées devant la multiplication de drogues chimiques obtenues industriellement pour l'usage médical et pharmaceutique.

Références : Un livre passionnant « le monde oublié des plantes paysannes » d'Elisabeth Trotignon chez Delachaux et Niestlé
Le dictionnaire des plantes médicinales de Paul Victor Fournier, Edition Omnibus
Diverses notes d'herboristerie prises ici et là.

Camomille romaine

Bétoine officinale

Inflorescences femelles de houblon

Rosa Bonheur ou l'éloge du monde animal

Par Sylvaine Noirot

Le musée municipal de Vernon est un des rares musées de France spécialisé dans l'art animalier **[1]**, possédant une remarquable collection d'environ 400 tableaux, dessins et surtout sculptures du 19e au 21e siècles, signés de Rembrandt Annibale Bugatti, Carlo Righetti, Horace Vernet, François Pompon, Paul Jouve, Nam, Steinlen… et de la talentueuse et populaire Rosa Bonheur.

Cette année, pour la première fois en Normandie, une exposition monographique était dédiée au travail de cette artiste au travers d'une cinquantaine de ses peintures, dessins, gravures et sculptures.
Les musées des Beaux-Arts de Rouen, Bordeaux, Lille, le musée du Château de Fontainebleau, les musées de Vire, Évreux, Courbevoie, Langres et Roubaix, des collectionneurs particuliers venaient enrichir visuellement l'exposition en prêtant des œuvres.

Élevée au sein d'une famille d'artistes **[2]** admirative des peintres animaliers et du sculpteur Pierre-Jules Mêne **[3]**, Marie-Rosalie Bonheur (1822 -1899) est très tôt attirée par le dessin et l'aquarelle. Réfractaire aux études classiques, elle fait ses classes auprès de son père, son unique professeur, copiant inlassablement dès l'âge de 14 ans les oeuvres des Anciens exposées au Louvre, acquérant une forte et solide maîtrise du dessin. A 19 ans, elle obtient son premier succès au Salon avec sa toile "*Les Lapins*" (Musée des Beaux-Arts de Bordeaux), puis reçoit une commande d'Etat pour un tableau agraire qui aura un franc succès "*Le Labourage nivernais*" (Musée d'Orsay, huile sur toile / 1849).

Tout au long de sa carrière, elle restera fidèle à la représentation animale, fréquentant les abattoirs et les foires aux bestiaux afin de travailler le plus finement possible l'anatomie des animaux. Ses études très connues, tout comme sa toile maîtresse et monumentale "*Le Marché aux chevaux*", (toile de 5x2,50m exposée au Salon de 1853, actuellement conservée au Metropolitan Museum de New York), font non seulement l'unanimité à l'époque mais sont aussi la preuve de son oeil aiguisé et de sa maîtrise technique.
C'est alors l'un des peintres les plus réputés de son siècle, dont la renommée dépasse les frontières, objet de culte en Angleterre et aux Etats-Unis. Quoique l'on pense aujourd'hui de cette oeuvre très classique et traditionnelle, jugée à tort ou à raison insipide, kitsch ou conformiste **[4]**, elle n'en demeure pas moins historiquement représentative du courant de la peinture réaliste.

Son succès et et son aura ont permis à Rosa Bonheur de vivre très confortablement de sa peinture, reconnue à la fois par ses pairs et la critique, bénéficiant d'une clientèle fortunée, accédant à la reconnaissance publique française et internationale, faisant des tournées en Belgique, en Écosse, en Angleterre... ce qui n'était absolument pas courant à l'époque, de surcroît pour une femme.
Par ailleurs, elle ne boude pas les honneurs (l'impératrice Eugénie, les membres de la Cour Impériale, le Duc de Morny en France, le prince Albert et la reine Victoria en Angleterre...), restant attentive à la conservation de ses œuvres, ce qui est novateur pour l'époque.
Elle fait même connaissance du célèbre Buffalo Bill (dont elle fera un portrait à cheval et qui lui offrira un costume sioux, un arc et des flèches) à l'occasion de l'Exposition universelle de 1889 à Paris, dans le cadre du célèbre *Wild West Show* qui lui permet d'étudier de visu des figures emblématiques de la faune américaine, multipliant les études de chevaux et de bisons. Une notoriété pérenne outre-Atlantique a découlé directement de cette rencontre.
Après 1855, elle n'a plus besoin de présenter ses toiles au Salon, car toute sa production est vendue d'avance. Théophile Gautier écrit alors à son propos : "*Nous avons toujours professé une sincère estime pour le talent de mademoiselle Rosa Bonheur. Avec elle, il n'y a pas besoin de galanterie ; elle fait de l'art sérieusement, et on peut la traiter en homme. La peinture n'est pas pour elle une variété de broderie au petit point.*"

Mais s'il est un aspect qui fascine plus que tout ses contemporains, c'est bien son tempérament. Femme à la personnalité affirmée, farouchement indépendante dans un monde d'artistes majoritairement masculin, elle mène sa vie en toute liberté, peu soucieuse des conventions et du qu'en-dira-t-on, portant le pantalon **[5]**, osant les cheveux courts, fumant des havanes, montant à cheval comme un homme, faisant fi du mariage et de la procréation, et décidant de se consacrer entièrement à son art. Sa réputation de garçon manqué, qu'elle n'a jamais cherché à réfuter, l'a suivie toute sa vie, sans pour autant entraîner de scandale.**[6]**

Désirant "s'en aller aux oiseaux", se replonger dans la nature et se recentrer sur son travail, parasité dans son atelier de la rue d'Assas par les mondanités parisiennes, elle s'installe en 1859 dans un château de Seine-et-Marne, en bordure de Forêt de Fontainebleau, à By-Thomery **[7]** et y aménage un grand atelier de style néo-gothique et une ménagerie. Cerfs, moutons, chevaux et même quelques lions... deviennent un vivier de modèles vivants pour ses compositions. Ses promenades en forêt lui apportent maints sujets d'inspiration : arbres, sangliers, cervidés... croqués dans leur milieu naturel. Voyageant souvent (Cantal, Pyrénées, Écosse, Angleterre...), elle se livre toujours à de nombreuses études d'animaux et de paysages d'abord saisis sur le vif, puis retravaillés dans des compositions postérieures en atelier. Séduite par des espèces qu'elle ne connaît pas, elle n'hésite pas à faire arrêter les voitures pour les observer et les saisir sur le papier.

D'Angleterre ou d'Écosse, elle rapporte de nombreux croquis d'espèces inconnues en France. En juin 1864, l'impératrice Eugénie lui rend visite et y revient l'année suivante pour lui remettre les insignes de chevalier de la Légion d'honneur, faisant d'elle la première artiste à recevoir cette distinction. Elle est aussi la première femme promue officier de cet ordre en 1894. En 1880, elle s'installe un temps à Nice dans la demeure de son agent et ami Ernest Gambart, aux "Palmiers", et y peint de nombreuses toiles.
Elle meurt d'une congestion pulmonaire contractée lors d'une ultime promenade dans la Forêt de Fontainebleau, laissant inachevé un tableau de grand format "*La Foulaison*" (Musée des Beaux-Arts de Bordeaux, huile sur toile / 1899).
Elle est enterrée au cimetière du Père Lachaise, avec les cendres (rapatriées postérieurement des États-Unis) de sa seconde compagne et héritière Anna Klumpke.

[1] 3 salles lui sont réservées, qui présentent son essor au 19e siècle, sa présence dans l'art décoratif entre les deux guerres mondiales (du réalisme à l'abstraction) et l'animal dans l'art contemporain.

[2] Son père, artiste-peintre et professeur de dessin bordelais, accepte de la former au dessin, à la peinture et à la sculpture. Il lui fait lire de nombreux écrits, dont ceux de Lammenais, qui pense que les animaux ont une perception, une conscience, un langage et une âme, ce qui incitera Rosa Bonheur à leur porter une attention extrême. Sa soeur Juliette (1830-1891), ses deux frères Isidore (1827-1901) et Auguste (1824-1884) devinrent également artistes. A la mort du père, Rosa reprit la direction de l'école gratuite de dessin pour jeunes filles, secondée par Juliette tout d'abord, avant de lui confier définitivement cette charge, trop accaparée par son travail artistique.

[3] Rosa Bonheur possédait plusieurs bronzes de cet artiste français (1810-1879) considéré comme un des principaux représentants de la sculpture animalière du 19e siècle, auquel elle resta très liée sa vie durant.

[4] Éloignée des tendances contemporaines de la peinture alors que le courant impressionniste bouleversait en parallèle le monde artistique, cette peinture de genre était malaimée des Modernes. Paul Cézanne, par exemple, la considérait comme "*un excellent sous-ordre*". Ambroise Vollard rapporte ses propos : "*Il me demanda ce que les amateurs pensaient de Rosa Bonheur. Je lui dis qu'on s'accordait généralement à trouver Le Labourage nivernais très fort. "Oui, répartit Cézanne, c'est horriblement ressemblant*".

[5] Une ordonnance de 1800 obligeait les femmes à demander la permission de travestissement, renouvelable tous les six mois auprès de la préfecture de Paris, pour pouvoir porter des pantalons. En dehors de son orientation sexuelle, Rosa Bonheur en avait besoin pour fréquenter les foires et abattoirs, et voyager sans être embarrassée.

[6] Elle a vécu successivement avec deux compagnes : Nathalie Micas, rencontrée en 1837 alors que son père faisait un portrait de celle-ci (elle avait 14 ans et son amie 12), peintre comme elle, que la mort lui ravira douloureusement au bout de 52 ans de connaissance, et l'américaine Anna Klumpke, artiste-peintre américaine qu'elle connut en 1889 et qu'elle reverra à plusieurs reprises. Celle-ci vint vivre à By en 1898 pour faire son portrait et écrire ses mémoires. Elle y resta à la demande passionnée de Rosa Bonheur et devint sa légataire universelle.

[7] L'atelier de Rosa Bonheur est ouvert au public dans le Musée-château de By.
La partie visitable comporte l'atelier, un bureau et une salle "d'études", et permet de découvrir l'univers quotidien de l'artiste.
http://systhome.free.fr/musee.php
Par ailleurs, 2 salles lui sont consacrées au Château de Fontainebleau.

Le catalogue de cette exposition, co-édité cette année par le Musée de Vernon et les Editions rouennaises *Point de vues*, est disponible au musée ou auprès de l'éditeur : http://www.boutique.pointdevues.com/rosa-bonheur.html

Rosa Bonheur. L'Éloge du monde animal
Catalogue collectif publié à l'occasion de l'exposition présentée au Musée de Vernon du 25 avril au 20 septembre 2015, sous la direction de Judith Cernogora
Rouen : Editions Point de Vues, 2015
60 pages / ISBN 978-2-37195-004-7
Textes de :
Judith Cernogora, directrice du Musée de Vernon,
Marie Borin, écrivaine, biographe de Rosa Bonheur
Stéphane Rioland, architecte
Gérald Borg, fondateur du *Circus Art Museum*, historien du cirque & Jeanne-Yvonne Borg
Damien Colcombet, sculpteur

Labourage nivernais

Étude de renard

À VOS CASSEROLES !

L' anniversaire de l'A FFO : 35 ans déjà

Rappelons les écrits de Serge dans le dernier Liseron :

« *Une belle journée où la convivialité était la principale invitée. Une bonne ambiance, un temps idéal, un cadre enchanteur et... des recettes de cuisine ! Le pique-nique était extraordinaire. Varié, original, excellent : régal et partage étaient de règle. ».*

À votre tour de vous régaler, voici les recettes présentées.

Attention, c'est du sérieux... Aurélien nous parla tout d'abord des bienfaits de la cuisine végétarienne.
Un jury compétent a goûté les plats, rempli une grille, noté le goût mais… pas seulement, les plats présentés devaient répondre à des critères exigeants, oui, oui !

La présentation, le caractère végétarien, la provenance des ingrédients qui devait être la plus locale possible (vive l'ortie, on la trouve partout et elle est si bonne...) etc., tout cela a été examiné à la loupe.

Puis, le verdict attendu avec impatience, fut rendu…..

- Recettes délicieuses par un panel de cuisiniers
- La livèche et le lierre terrestre par Sylvaine Noirot

LES RECETTES

Plats de résistance

Plat aux carottes (Monique)

Ingrédients :
1 kg de carottes nouvelles ;
50 gr de noisettes hachées ;
2 oignons ;
4 œufs ;
Persil, ciboulette, sel, poivre, 4 épices.

Faire cuire à l'eau les carottes coupées en rondelles.
Mixer les deux tiers de ces carottes cuites. Réserver le dernier tiers.
Émincer les oignons, les faire revenir dans de l'huile d'olive sans les faire colorer.
Monter les blancs en neige des 4 œufs.
Mélanger les carottes mixées, les oignons, les jaunes d'œufs, le sel, les épices.
Rajouter les blancs délicatement ;
Verser dans un moule et cuire au bain-marie pendant 1 heure.
Décorer avec le persil, la ciboulette, les rondelles de carottes.

Souris de consoude (Évelyne)

Ingrédients :
Jeunes feuilles de consoude cueillies avec leur pétiole ;
Farine de chataigne et de blé (T80)
Lait ;
Œufs.

Préparer une pâte à crêpe épaisse avec farine de châtaigne et de blé (moitié-moitié)
Tremper les feuilles dans la pâte ;
Faire revenir dans une poêle contenant de l'huile.

Quiche à l'ail des ours (Renée)

4 à 6 personnes : cuisson 20/30 minutes
Ingrédients :
200 g de farine ;
100 g de beurre ;
1/2 verre d'eau
1 verre de feuilles d'ail des ours ;
1c. à s. d'huile d'olive ;
1pincée de sel ;
Garniture :
1 bol de fleurs et feuilles d'ail des ours,
œufs, lait, crème fraîche, sel poivre,

Ail des ours

Préparez la pâte; faites une fontaine avec la farine. Ajoutez les feuilles d'ail des ours ciselées finement et le sel, mélangez à sec.
Reformez la fontaine, ajoutez les œufs, le beurre ramolli et le verre d'eau. Malaxez ensemble les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène
Laissez reposer 10 minutes avant d'étaler dans une tourtière huilée.
Préparez alors votre garniture : séparez feuilles et fleurs, ciselez les premières dans une jatte. Mélangez œufs, crème fraîche, sel et poivre. Ajoutez les feuilles, battez pour obtenir un mélange homogène et versez sur le fonds de tarte.
Ajoutez les fleurs et enfournez à four chaud.
Selon votre four, la cuisson prendra de 30 à 40 minutes, elle sera terminée lorsque votre quiche aura une belle couleur ambrée.

Pain au poireau (Martine)

Ingrédients :
Poireau (un bon morceau)
Orties (deux bonnes poignées)
Flocon d'avoine (1 verre) ;
Lait végétal (1 verre);
Fromage râpé (emmental ou conté) ;
Deux œufs.

Mélanger flocon et lait. Laisser gonfler.
Émincer le poireau, hacher les feuilles d'orties. Faire revenir poireau et ortie dans un fond d'huile.
Mélanger œufs et fromage avec les flocons qui ont gonflé. Rajouter poireau et ortie.
Saler, poivrer ;
Verser dans un plat à cake, saupoudrer de graines de sésames (ou autres).
Enfourner environ 25 mn.

Pâté végétal aux lentilles (Sylvaine)

Ingrédients :
200gr de lentilles vertes ;
Herbes : oseille, poireau perpétuel (ou non !), ciboule ;
2 oignons ;
2/3 de gousse d'ail ;
1 cuillère à café de macis d'Indonésie ;
1 pointe de pâte de piment ;
Thym ;
3 cuillères à soupe de compote de tomates vertes.

Émincer finement oignon et ail ;
Faire revenir dans l'huile d'olive ;
Ajouter les lentilles, les herbes, les épices, les aromates et les tomates.
Couvrir d'eau et laisser cuire à feu doux 45 mn à 1 heure, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau et que les lentilles soient bien tendres.
Préchauffer le four à 210° ;
Pour que le pâté s'amalgame parfaitement, ajouter une ou deux bonnes cuillères à soupe de farine ;
Huiler et fariner un plat à gratin ou à cake, verser l'appareil en tassant bien.*
Enfourner et laisser cuire au bain-marie pendant 1 heure.

Tarte aux petits légumes (Marie Claude)

Faire une pate à tarte, tourtière 28 à 30 cm, avec farine T80 et 1/2 huile olive
1/2huile tournesol

Cuire les petits légumes séparément :
- 2 carottes moyennes coupées en fines lamelles, 5 mn dans eau salée
- 2 courgettes moyennes : prélever la pelure en fines lamelles, les cuire 3 mn dans eau salée,
- 2 belles cotes de blettes, coupées en fines lamelles, les cuire 10 mn dans eau salée

Foncer le moule à tarte et cuire la pate 10 mn (léger brunissement)
Pendant ce temps, peler 10 petits oignons blancs, les couper en fines lamelles, en conserver un entier pour la décoration.
Les faire cuire 20mn à feu doux couvert dans une poêle, avec 1 cuill à café de sauge séchée, saler, à mi-cuisson, on peut rajouter ½ cuill à café de sucre.
Ils sont alors caramélisés.

Faire revenir dans une poêle 1 tomate coupée en rondelle

Garnir le fond de tarte avec les oignons, disposer dessus en cercle, les carottes, puis les courgettes, puis les blettes, et les tomates. Placer l'oignon cuit au centre, pour la décoration, piquer dedans un bouquet de sauge fraîche.
Déglacer la poêle des oignons avec 1 cuillé à café de farine légère (maïzena, crème d'avoine etc.…), et 2 feuilles de sauge fraîche, un peu d'eau et napper la tarte
Enfourner 25 mn environ

Quiche aux orties (Michèle)

Ingrédients :
1 pâte feuilletée
Environ 500gr d'orties
4 tomates
3 échalotes,
2 gousses d'ail
1 cube, herbes de Provence, sel, poivre, muscade,
3 œufs
½ l de lait
Gruyère râpé
1 verre de vin blanc

Faire cuire 4 tomates à la provençales (tomates cuites avec un hachis d'ail et de persil)
Faire cuire les orties dans de l'eau salée 10 mn à la cocotte-minute. Égoutter.
Faire dorer les 3 échalotes et es 2 gousses d'ail moulinés dans un peu de beurre.
Une fois dorées, ajouter les orties et le cube. Déglacer avec le vin blanc et un peu (légèrement) d'eau salée.
Laisser réduire, puis refroidir.
Étendre la pâte feuilletée, puis la recouvrir uniformément de l'appareil. Saupoudrer généreusement de gruyère râpé.
Disposer les tomates cuites préalablement.
Recouvrir le tout du mélange œufs, lait, sel, poivre, muscade. Enfourner pendant 45mn (surveiller !).

Rondelles de concombre farci (Blandine)

1 concombre de 20 à 25 cm
1 tomate pelée et épépinée
1 avocat bien mûr épluché et coupé en morceaux
1 à 2 cuillère à soupe de jus de citron
1 oignon doux haché ou de la ciboullete
1 gousse d'ail écrasé (selon les goûts cela peut être moins)
Sel, ½ cuillère à café de paprika, poivre (facultatif)

Mixer la tomate, l'avocat, le jus de citron, l'oignon, l'ail et les épices. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Laver et éplucher le concombre en laissant des lanières de peau si elle est fine. Le couper en tronçons de 5 à 6 cm et creuser une cavité en gardant les parois et le fond intact.
Farcir chaque tronçon avec la purée d'avocat et décorer dessus avec un radis rose, une tomate cerise ou une olive verte ou noire dénoyautée.
Variante : il est possible de faire d'autres farces : fromage frais aux herbes…

Rillettes crues au fenouil (Aurélien)

Ingrédients :
1 petit fenouil bien frais ;
2 c. à soupe d'huile d'olive ;
1 c. à soupe de purée d'amande blanche ;
1,5 c. à café de miso ;
1 c. à café d'estragon séché ;
1 bonne pincée de sel

Couper le fenouil en petits morceaux. Les placer dans le bol du mixer et hacher grossièrement
Ajouter les autres ingrédients et broyer le plus finement possible.
Il est normal qu'il reste des petits morceaux, la consistance finale n'est pas crémeuse.
Mettre en pot et conserver au frais.

Tarte au Pont l'évêque (Joachim)

Pour la Tarte au Pont-l'évêque, tout est au pif, une pâte brisée, des orties et des épinards (assez pour garnir le fond de tarte), un peu de crème, un œuf pour lier le tout, un fromage coupé finement disposé sur le dessus et un peu de fromage râpé par dessus.
Et au four, jusqu'à ce que tout soit bien doré. Et le tour est joué.

Crackers à l'houmous (Aurélien)

Des minis sandwichs qui croquent et révèlent une garniture fraîche et généreuse.
Accompagnés d'une soupe ou d'une salade, et voilà un déjeuner complet.

Ingrédients pour 10 sandwichs :

80 gr de farine de pois chiche ; 100 gr de farine de blé T80 ;
5 c. à s. d'huile d'olive ;
2 c. à s. de gomasio (sésame grillé et sel); 1 c. à c. de graines de cumin ; 1/2c. à c. de sel ;
1 petit pot de houmous.

Préchauffer le four à 200°.
Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients sauf le houmous dans un saladier.
Ajouter juste assez d'eau pour former une boule de pâte homogène mais non collante.
Étaler la pâte aussi finement que possible. Découper en rectangles et les disposer sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 15 mn. Laisser refroidir.
Garnir la moitié des crackers d'une bonne cuillérée de houmous.
Déposer un cracker non garni par-dessus, déguster rapidement.

Recette de l'houmous maison :
Mixer 125 gr de pois chiches cuits et rincés avec une cuillère à soupe de tahin, 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 gousse d'ail pressée, le jus d'un demi citron, 1 bonne pincée de sel et une c. à c. de graines de cumin.

Pommes de terre à la moutarde (Françoise)

1kg de pommes de terre
100 grammes de moutarde de Meaux
20 cl de crème fraîche

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, laisser refroidir, éplucher, couper en morceaux
Incorporez moutarde et crème et versez le mélange sur les pommes de terre
On peut décorer le plat avec des fleurs de bourrache par exemple.

Les desserts

Tarte aux fleurs de sureau (Rosine)

Ingrédients :

Pâte brisée (à faire ou toute faite) ;
15 ombelles de sureau ;
20 cl de crème (soja ou autre) ;
65 à 75 gr d'amandes moulues ;
Une cuillérée de miel ; un demi yaourt, Sucre (suivant le goût de chacun !)

Préchauffer le four (thermostat 6)
Sur le fond d'une tarte brisée (faite maison ou achetée),
mettre une couche d'amandes moulues (65 à 75g selon la dimension)
Recouvrez d'une épaisse couche de fleurs détachées du corymbe (15 belles ombelles)
Battre 20 cl de crème (soja ou autre) avec une cuillerée de miel (j'ai utilisé du miel toutes fleurs d'un apiculteur de Valframbert). Par instinct, j'ai rajouté un demi yaourt, pour qu'il y ait plus de lien (mais pas obligatoire)
Versez sur les fleurs. Saupoudrez de sucre, +ou–, selon goût
Faire cuire à four chaud, 35 mn à 40 mn, (à surveiller). Le sucre doit être caramélisé

Gâteau aux fleurs de sureau (Sylvaine)

Ingrédients :

2 tasses de farine ; 1 pincée de sel ;
1 tasse de sucre blanc (ou roux) ;
1 tasse de lait (vache ou végétal) ;
½ tasse d'huile d'olive ;
1 sachet de poudre à lever ;
6 belles ombelles de sureau.

Réserver les fleurs ; mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène ;
Égrener les ombelles et ajouter les fleurs. Mélanger délicatement ;
Préchauffer le four à 190° ; enfourner et cuire 45 mn.

Crème rose (Martine)

Ingrédients :
Groseilles ;
Maïzéna (4 cuillères à soupe) ;
Sucre (suivant les goûts : je mets trois ou quatre c .à s. bien remplies pour une crème aux groseilles) ;
1 l de lait (vache ou végétal : soja, avoine etc…)

1) N'aimant pas les graines s'incrustant entre les dents, le premier travail – et le plus long - consiste à réaliser un « coulis ». Faire chauffer les groseilles jusqu'à ce que le jus commence à s'écouler. Passer dans un tamis ou un chinois en pressant bien afin de recueillir jus et pulpe.
2) Dans un bol, délayer la maïzena avec du lait froid.
3) Faire chauffer le reste de lait en ajoutant le coulis de groseille et le sucre ;
4) Lorsque la préparation est bien chaude, rajouter d'un coup la maïzena délayée. Remuer vivement.
Attendre deux ou trois « bouillonnements » sans cesser de remuer. Verser dans un saladier ou ramequins et mettre au frais.

Remarque 1 : peut se faire avec framboises, mûres, mais aussi chocolat, café etc., en adaptant la quantité de sucre.
Remarque 2 : cette crème, arrivée 8e, a été aussi baptisée : **« Truc rose »**

Voilà de quoi saliver ! Il manque quelques recettes que je n'ai pas pu glaner. Hélas, il peut y avoir des erreurs dans les illustrations, n'ayant pas identifié les photos immédiatement !
Le jury s'est réuni dans le bordage. Noter les ordinateurs nécessaires à la notation complexe et au classement. Noter le sérieux de la délibération, la photo en fait foi !
Noter aussi que les membres du jury étaient à la fois juges et partie, ce qui n'est pas normal puisque, ainsi,… ils partaient avec un handicap ! En effet, poussant l'honnêteté jusqu'au bout, ils s'interdisaient de voter pour leur réalisation…

Voici les gagnants talentueux de cette compétition de haut niveau :

1ère : Marie-Claude pour sa tarte aux petits légumes
2ème : Rosine pour sa tarte aux fleurs de sureau
3ème : Sylvaine pour son pâté aux lentilles

Puis, faisant fi des pique-niques apportés, chacun se précipita sur ces plats si bien présentés et le repas du midi qui dura jusqu'à 16h au moins, fut copieux et raffiné !

La livèche et le lierre terrestre

Par Sylvaine Noirot

Yvan et moi découvrions pour la première fois le site de la Lambonnière lors de la dernière A.G. et de la séance de nettoyage du terrain. Enchanteur et grouillant de vie animale et végétale, il nous a d'emblée offert quelques cadeaux : le rite de nourrissage au nid d'un couple de Faucons crécerelles, le vol d'un Gazé, puis d'une Libellule déprimée, l'observation d'une belle grenouille verte à la mare, la découverte du célèbre chêne chenu dont la réputation n'est pas usurpée, un arbre splendide... et puis aussi la chance en s'y rendant d'admirer trois magnifiques huppes fasciées, oiseaux peu abondants.

L'anniversaire des 35 ans de l'association, le lendemain, était l'occasion d'échanges fructueux entre naturalistes et néophytes. Outre l'intéressante conférence sur les arbres remarquables vivants ou disparus, le concours gastronomique végétarien a su attiser notre gourmandise et générer une réelle curiosité relative aux plantes mises en œuvre par les adhérent(e)s, qui ont joué le jeu avec enthousiasme. Les légumes du potager, de l'AMAP, du marché de pays voire du supermarché avaient été utilisés, mais aussi des plantes sauvages récoltées soigneusement pour l'occasion. Ainsi la livèche, la sauge, le poireau et l'oseille perpétuelles, la ciboule, la rhubarbe... constituaient la base ou le décor de mets très agréables au goût et à l'œil, classiques ou originaux, de même que la consoude, le lierre terrestre, l'aspergette, l'ortie, l'ail des ours, les fleurs de bourrache et de sureau... pour ceux qui privilégiaient les herbes sauvages, piquant la curiosité, provoquant des questionnements sur l'art de les cuisiner* ou sur les plantes elles-mêmes.

Quelle différence entre le céleri-branche et la livèche, demandait un ami, nouvel adhérent ? Question idoine sur le lierre grimpant et le lierre terrestre, davantage axée sur leur comestibilité…
Une occasion de parler de ces bonnes plantes dans *Le Petit Liseron*.

LA LIVECHE (Levisticum officinalis)

Appelée communément Ache des montagnes, Céleri perpétuel, Céleri sauvage, Céleri bâtard, Herbe-à-Maggi, Lévistique officinale, Angélique de montagne... cette belle ombellifère originaire d'Asie mineure aurait été rapportée en Europe par des moines bénédictins, dit-on. Appartenant à la famille botanique des Apiacées, elle n'a aucun lien avec le céleri cultivé (Apium graveolens). Mesurant généralement 1 à 2 m., ses hampes florales peuvent atteindre 2,50 à 3 m. lorsque le terrain lui sied et qu'elle y est bien implantée.
On utilise tout dans cette plante : sa tige, sa racine, sa feuille, sa graine, pour des applications très différentes.

La tige, creuse, peut servir de paille pour absorber le lait chaud en cas de mal de gorge, ou une fois sèche, de chambre de ponte pour hôtel à insectes. Quand elles sont jeunes, les tiges tendres peuvent être confites telle l'angélique.
La racine est souvent utilisée en cosmétique mais peut aussi se transformer en poivre une fois pulvérisée, ou encore être consommée, après l'avoir épluchée et cuite dans un bouillon de légumes. Les racines peuvent être réduites en poudre et servir d'assaisonnement.

La feuille et la graine sont absolument savoureuses sur le plan condimentaire. Fraîches ou sèches, les feuilles peuvent être ciselées ou hachées dans les salades (délicieux avec du vinaigre balsamique sur des tomates), les bouillons et les soupes, utilisées en farce sur les viandes et volailles, ou mixées sèches avec de la fleur de sel pour un sel de table aromatique. Les petites ombelles jeunes et tendres, détachées en bouquets, sont succulentes dans les salades froides.
Il est facile de faire une soupe *goûtue* avec 2 oignons, quelques poireaux et pommes de terre, 3 tendres pousses de livèche par litre ou de faire pocher un poisson gras avec quelques feuilles de livèche dans l'eau de cuisson. La livèche embaume également un civet de lapin, en place du thym et de la sarriette.
Les graines servent aux marinades et macérations, agrémentent avec saveur les plats mijotés, les daubes, les ragoûts et autres mirontons d'automne/hiver tout en facilitant leur digestion, aromatisent le jus de tomates (1/2 cuillère à café) et la soupe.

La livèche a plus d'un atout : ses vertus médicinales et amaigrissantes sont bien connues. Diurétique, apéritive, dépurative, stomachique, cette excellente plante donne lieu à une multitude de recettes simples, goûteuses et créatives **[1]** : un petit beurre de livèche sur pain toasté, un fromage blanc à la livèche où l'on trempe des carottes en bâtonnets ou des petits bouquets de chou-fleur crus, une cervelle de canut où elle remplace ou accompagne le persil et la ciboulette, une sauce crémée à la livèche sur du poisson, une marinade avec quelques feuilles pour les grillades... Amateurs de cette herbe, les Romains ne s'y trompaient pas qui fabriquaient une sauce spéciale, le "muria", composée de livèche, d'aneth, de gingembre, d'hysope, de persil, de poivre, de safran, de sel et de thym.

Dans le *Capitulaire De Villis* (795) **[2]**, les inventaires des jardins impériaux de Charlemagne, l'*Herbularius* de l'Abbaye de Saint-Gall **[3]**, sa culture était prescrite. Pourtant, elle est tombée quasiment dans l'oubli en France à partir des années 60. Mais les Anglais, les Allemands et les Suisses en avaient perpétué l'usage culinaire ou médicinal jusqu'à nos jours. En Alsace, Moselle, Suisse... on cultive depuis bien longtemps dans les jardins "l'herbe à Maggi", l'aromate puissante en goût et en arôme qui paradoxalement n'intervient pas dans la composition du composé brun liquide du même nom **[4]**.

LE LIERRE TERRESTRE (Glechoma hederacea)

Encore appelé Herbe aux couronnes, Couronne de terre, Rondeau, Gléchome-faux lierre, Drienne, Courroie de St Jean, Violette de cochon..., c'est une jolie et petite Lamiacée aromatique et mellifère, précoce à port rampant, aux feuilles rondes et crénelées, que l'on trouve très couramment dans les prés, les terres incultes et les bois de feuillus.
Riche en tanins et huiles essentielles, cette plante était considérée au Moyen Age comme une panacée pour ses propriétés vulnéraires, antispasmodiques, antiseptiques, expectorantes, et donc volontiers prescrite pour les inflammations des voies respiratoires. Sous forme de sirop, elle est un bon décongestionnant respiratoire, broncho-dilateur, antitussif.

Apéritives, diurétiques, stimulantes, toniques, ses tiges fleuries étaient autrefois utilisées en infusion ou vin. On se servait de ses feuilles fraîches pour conserver la bière.
Son arôme est surprenant et rappelle la menthe. En cuisine, une simple omelette (1 feuille pour 2 œufs) ou l'ajout de feuilles en fin de cuisson sur des viandes blanches, permet de s'en rendre compte. Son goût relève salades et soupes, ses fleurs décorent les salades vertes, les salades de fruits ou les gâteaux.

Elle est paraît-il royale contre les douleurs rhumatismales (en huile de massage : une poignées de fleurs fraîches macérées pendant 1 mois dans 1 litre d'huile d'olive), tout comme l'est le lierre grimpant.
Ce dernier appartenait en effet à la pharmacie druidique et son suc est réputé faire merveille en compresses contre les rhumatismes, les névralgies sciatiques, les lumbagos... en soins et massages pour le corps, sous forme de cataplasme, teinture, pommade.
La différence énorme entre ces deux lierres est alimentaire : le lierre grimpant n'a aucune qualité gustative et ses baies noires sont toxiques.

[1] Recettes associées :

Poulet farci à la livèche

1 poulet - 100 gr de mie de pain - lait, sel, poivre - 1 cuiller à soupe de feuilles fraîches de livèche - 1 cuiller à soupe de crème fraîche - 1 jaune d'œuf

Hacher finement foie et gésiers. Tremper la mie de pain dans du lait. Presser pour ôter l'excédent. Dans un bol, mélanger la mie avec les abats. Saler et poivrer. Ajouter la livèche hachée, le jaune et la crème. Introduire la farce dans le poulet. Faire rôtir au four.

Pain de viande à la livèche
(4 personnes)

Préparation : 15 min - Cuisson : 1 h 30
100 g de mie de pain frais - 20 cl de lait - 600 g de viande hachée (porc et veau) - 1 cuiller à soupe d'huile d'olive - 2 cuillers à soupe de feuilles de livèche fraîche hachées - 4 cuillers à soupe de chapelure fine - 1 oignon pelé et haché - 1 cuiller à café de paprika fort - 1 gousse d'ail pressée - sel et poivre.

Déchirer la mie de pain et la faire gonfler pendant 15 mn dans le lait. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C). Essorer la mie de pain et la verser dans un saladier avec la viande, l'ail, l'huile, 2 cuillers à soupe de chapelure, la livèche, le paprika, l'oignon, le sel et le poivre. Malaxer soigneusement le tout pour former une masse bien homogène. Beurrer un plat à gratin.
Façonner la préparation en forme de pain et la poser dans le plat. Saupoudrer du reste de chapelure. Enfourner pendant 1 h 30 à four chaud. Servir à convenance, chaud ou froid.

Coupe boisée aux champignons et lierre terrestre
(4 bols)

600 gr de champignons de Paris coupés en rondelles - une poignée de feuilles de lierre terrestres - 1 oignon - huile - sel, poivre.

Faire revenir l'oignon dans un fond d'huile jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter les champignons et les faire réduire à feu doux en ajoutant peu à peu la moitié des feuilles de lierre. Lorsque les champignons ont réduit de moitié, verser de l'eau à 1 cm au-dessus des légumes. Rajouter le reste des feuilles et faire cuire 5 mn à tout petit bouillon. Mixer et servir dans des bols. Décorer avec des fleurs de lierre terrestre.

Millefeuille de courgette et fromage de chèvre au lierre terrestre

4 petites courgettes - 400 g de fromage de chèvre frais - 30 feuilles de lierre terrestre - sel marin - 1 cuiller à soupe d'huile d'olive.

Émincer les courgettes sur leur longueur avec un rasoir à légumes. Faire cuire à la vapeur 5 mn. Hacher les feuilles de lierre (en conserver quelques-unes entières pour le décor). Travailler le fromage à la fourchette et y incorporer lierre et sel. Huiler un moule avec un peu d'huile d'olive. Déposer les lamelles de courgettes sur environ 1 cm, puis le fromage sur 2 cm, puis à nouveau les lamelles de courgette et ainsi de suite en terminant par une couche de courgettes. Bien lisser chaque couche à la cuiller mouillée. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, découper au couteau tranchant.

[2] Travail collectif, véritable somme technique, ce texte reflète la volonté politique, économique et culturelle de Charlemagne et décrit par le menu mille et une activités, parmi lesquelles la médecine, la botanique, l'agriculture, l'alimentation... Sont énumérées 94 plantes, dont 73 herbes, 16 arbres fruitiers, 5 plantes textiles et tinctoriales que les domaines royaux se doivent de cultiver. Le chapitre 70 en particulier donne de précieux renseignements sur les fruits et légumes cultivés à l'époque. [*Chap. 70. Nous voulons que l'on cultive dans le jardin toutes les plantes, à savoir : lis, roses, fenugrec, costus [balsamite ?], sauge, rue, aurone, concombres, melons, gourde, dolique, cumin, romarin, carvi, pois chiche, scille (oignon marin), iris, estragon, anis, coloquinte, chicorée amère, ammi, chervis, laitue, nigelle, roquette, cresson (de terre ou nasitort), bardane, menthe pouliot, maceron, persil, ache, livèche, sabine, aneth, fenouil, chicorée, dictame, moutarde, sarriette, nasitort, menthe, menthe sauvage, tanaisie, cataire, grande camomille, pavot, bette, asaret, guimauve, mauve, carotte, panais, arroche, blette, chou-rave, chou, oignons, ciboulette, poireau, radis (ou raifort), échalote, cive, ail, garance, cardon, fève, pois, coriandre, cerfeuil, épurge, sclarée.]* Les différents jardins des moines sont nommés et situés dans l'espace, leurs contenus et attributions définis avec précision : *l'herbularius* ou jardin des simples (jardin de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires), l'hortus ou potager, le *viridarium* ou verger planté de vigne, de charmille et de buis (16 arbres fruitiers obligés : noyer, noisetier, pommier, poirier, prunier, sorbier, néflier, châtaignier, pêcher, cognassier, amandier, mûrier, laurier, pin, figuier, cerisier).

[3] L'un des plus anciens et importants monastères carolingiens d'Europe, en Suisse alémanique, inscrit depuis 1983 au Patrimoine culturel mondial de l'UNESCO. Fondé en 613 et nommé en l'honneur du moine Gallus (mort à Saint-Gall en 646), compagnon irlandais de St Colomban de Luxeuil, l'évangélisateur des populations campagnardes d'Europe occidentale, il possédait un très important scriptorium, ainsi qu'une bibliothèque extraordinaire riche de 2.100 manuscrits, 1650 incunables, nombreux codex médiévaux, présentés de nos jours dans le cadre d'expositions temporaires annuelles.

[4] L'*Arôme Maggi*, condiment liquide salé, est la création à succès d'un entrepreneur suisse, Julius Michael Johannes Maggi, à la fin du 19e siècle. Pionnier de la production alimentaire industrielle, cette recette visait à améliorer l'apport nutritionnel des ouvriers en protéines végétales, et est devenu un condiment universel de base. Le langage populaire l'a curieusement associé à la livèche, du fait de la similitude de goût.

Lierre terrestre

Mes joies de l'automne

Plus la saison était triste, plus elle était en rapport avec moi : le temps des frimas, en rendant les communications moins faciles, isole les habitants des campagnes : on se sent mieux à l'abri des hommes.

Un caractère moral s'attache aux scènes de l'automne : ces feuilles qui tombent comme nos ans, ces fleurs qui se fanent comme nos heures, ces nuages qui fuient comme nos illusions, cette lumière qui s'affaiblit comme notre intelligence, ce soleil qui se refroidit comme nos amours, ces fleuves qui se glacent comme notre vie, ont des rapports secrets avec nos destinées.

Je voyais avec un plaisir indicible le retour de la saison des tempêtes, le passage des cygnes et des ramiers, le rassemblement des corneilles dans la prairie de l'étang, et leur perchée à l'entrée de la nuit sur les plus hauts chênes du grand Mail. Lorsque le soir élevait une vapeur bleuâtre au carrefour des forêts, que les complaintes ou les lais du vent gémissaient dans les mousses flétries, j'entrais en pleine possession des sympathies de ma nature. Rencontrais-je quelque laboureur au bout d'un guéret ? je m'arrêtais pour regarder cet homme germé à l'ombre des épis parmi lesquels il devait être moissonné, et qui retournant la terre de sa tombe avec le soc de la charrue, mêlait ses sueurs brûlantes aux pluies glacées de l'automne : le sillon qu'il creusait était le monument destiné à lui survivre. Que faisait à cela mon élégante démone ? Par sa magie, elle me transportait au bord du Nil, me montrait la pyramide égyptienne noyée dans le sable, comme un jour le sillon armoricain caché sous la bruyère : je m'applaudissais d'avoir placé les fables de ma félicité hors du cercle des réalités humaines.

Le soir je m'embarquais sur l'étang, conduisant seul mon bateau au milieu des joncs et des larges feuilles flottantes du nénuphar. Là, se réunissaient les hirondelles prêtes à quitter nos climats. Je ne perdais pas un seul de leurs gazouillis : Tavernier enfant était moins attentif au récit d'un voyageur. Elles se jouaient sur l'eau au tomber du soleil, poursuivaient les insectes, s'élançaient ensemble dans les airs, comme pour éprouver leurs ailes, se rabattaient à la surface du lac, puis se venaient suspendre aux roseaux que leur poids courbait à peine, et qu'elles remplissaient de leur ramage confus.

Les Mémoires d'Outre-Tombe - Chateaubriand

Ça faisait bien longtemps....

Par Claude Maupay

Lorsque je l'ai vue la dernière fois, la belle reposait lovée bien en rond comme il se doit dans sa corporation et son corps vert-olive-argenté aux bandes marron foncé se confondait parfaitement avec la touffe de cytise au pied de laquelle elle somnolait. L'imposante dame au collier jaune devait dépasser son mètre vingt.. Marqueurs profonds de la mémoire, ces apparitions provoquent assez souvent peur instantanée, grosse émotion... de la frayeur à l'état pur. Venue du fond des âges, innée ou transmise, la vieille appréhension des serpents perdure. Ma couleuvre, après le premier mouvement de surprise, je l'ai laissée dormir tranquillement. Et pour n'effrayer personne, je ne fis aucune publicité sur cette rencontre inopinée ...

Elle y détenait un droit de cité sans que personne ne s'en étonne. Certes sa rencontre pouvait faire peur aux enfants, révulser de plus grands, mais si on la chassait, si on l'houspillait, allant même jusqu'au meurtre, c'était sans songer à l'éradiquer. Elle était dans l'ordre des choses. Son innocuité reconnue, sa relative rareté et son extrême discrétion réduisait à une part supportable une vindicte soi-disant naturelle à son égard. Personne à cette époque n'évoquait ni son rôle ni une quelconque place dans la nature ; elle vivait là et c'était comme ça. On la supportait...bien qu'on soupçonnât quelque diablerie dans ses ondulations d'animal à sang froid.

Bouleversement de son environnement, disparition de ses lieux d'hibernation et de reproduction, perte de sa nourriture, de multiples raisons ont eu raison de sa présence. Comment pourrait vivre un tel animal dans ces no man's land biologiques où la vie "sauvage" n'a aucune chance de se maintenir ? Cette absence prolongée, cette quasi disparition, n'inquiéta ni ne fit pleurer personne car, hier comme aujourd'hui, bien peu aspirent vraiment à le rencontrer. En compagnie de quelques autres espèces, araignées, crapauds, rats et compagnie... les serpents traînent, accrochée à leurs basques et à leurs ondulations, une bien mauvaise réputation. Une espèce de phobie culturelle dont les premiers fondements dateraient, dit-on, d'Ève et d'Adam.

Aussi, quel étonnement de découvrir, trente années plus tard, glissant en souplesse dans la mare, une joliesse à la taille fine, musardant le nez en l'air au beau milieu des herbes et des nénuphars. Vêtue d'une parure haute couture elle ondulait gracieusement à la surface de l'eau sans se soucier de ma présence. Long d'à peine deux empans, le petit couleuvreau portait sur le cou et le museau les marques distinctives de l'adulte rencontré trois décennies plus tôt. Il s'évanouit subrepticement en se faufilant entre deux feuilles de nymphéas.

Devant cette apparition inattendue, on se pose des questions... Mais que fait-il là, d'ou peut-il venir ? A-t-il des parents ? Pardi, mais oui surement ! Et même, sans doute, des frères et sœurs ! Et justement, la famille des couleuvres à collier aime particulièrement la proximité de l'eau et se nourrit des multiples richesses des milieux humides, grenouilles, batraciens...

Évidemment la mare… il en reste si peu dans nos campagnes… Mais si les environs désertifiés n'offrent rien en matière de gîte et de couvert pour les serpents, ici, en y regardant de plus près, l'endroit regorge d'hébergements. Trous dans les soubassements de vieux murs, greniers, tas de paille et compost tièdes pour s'y loger, y pondre et fonder une famille ...

Quelque temps plus tard, deux évènements vinrent témoigner de la réalité de cette apparition. Le premier fut le témoignage de visiteurs fortement impressionnés en voyant, de la vigne vierge accrochée au mur, un serpent choir à terre et disparaître dans quelque trou du sol. Le second apporta également sa dose de surprise. Une forme bizarre, inhabituelle gisait là, sur la terre d' une planche du potager. Une espèce de bout de ficelle foncé à moitié replié au bout duquel gigotait faiblement une sorte de grosse moustache marron.. Deux pattes ! ... La gueule démesurément ouverte de la petite couleuvre avait lâché sa proie quand je revins prendre une photo. Restait sur place une pauvre forme , le cadavre noir et passablement dépiauté d'une malheureuse bestiole qui ressemblait à un crapaud.

C'est en regardant par le menu leur régime alimentaire que vinrent les réponses aux mystères de cette chute de serpent. Vigne vierge et chèvrefeuille, les deux grimpants du mur abritent régulièrement tous les ans des habitantes presque invisibles, complètement fondues dans le vert ambiant et dont on apprend la présence uniquement par leur "rharharha" sonores. Ce sont les si joliettes rainettes arboricoles. Et que venait faire ce rampant haut perché dans les feuillaisons sinon se servir dans un garde manger garni et à sa disposition...Chapeau l'acrobate !

Suit l'autre constatation. Alors que toutes les conditions d'une belle expansion sont réunies, (taille de la mare, présence de leurs herbes aquatiques préférées, nourriture abondante) pourquoi la communauté des grenouilles de la mare peine à se maintenir à trois à quatre habitantes ? Car si l'on entend régulièrement les plouf ténus de jeunes grenouilles… on n'assiste, hélas jamais à leur multiplication ! Force est de constater que dans la plus grande discrétion, les guernazelles et leurs têtards font les frais nourriciers de la maison couleuvre. Réduite à un trio, atteignant rarement le quatuor, la chorale de la mare ne permet pas d'assister à de grands concerts printaniers.

Mais toute la communauté animale a droit à la vie, n'est ce pas ! Aussi comme tout respectueux de la création, le tenancier du lopin peut se féliciter d'avoir crée et gardé un environnement favorable au maintien d'une espèce malheureusement honnie et en grand danger de disparition.

La nature dans l'Hérault : les oiseaux

Sujet présenté aux rencontres naturalistes de mars 2015 par jacques Rivière

Les oiseaux sont présentés suivant les milieux qu'ils fréquentent.

Rivages, salines, plages.

De nombreux étangs jalonnent les côtes. La végétation est composée d'*Helichrysum stoechas* (immortelle des dunes) et de plantes basses : cistes, figuiers de barbarie, etc. Des marais salants, colorés par les algues, accueillent de nombreux oiseaux. En avril, les migrateurs remontent d'Espagne.

Le Flamant rose : il se reproduit uniquement en Camargue. La coloration adulte est variable. Ils peuvent être très clairs, avec du rose plus vif uniquement sur les rémiges secondaires.
Le Héron garde-bœuf : très joli petit héron blanc, il arbore une crête orangée en plumage nuptial. Sa progression est éloquente. D'origine africaine, il devient méditerranéen. Puis on le trouve au sud de la Loire. Il parvient en Normandie où l'on note une première nidification cette année.
Le Tadorne de Belon : il niche dans des terriers creusés dans les dunes.
Le Goéland leucophée : plus méditerranéen que l'argenté dont il diffère par ses pattes jaunes. On le trouve au sud de la Loire.
Les sternes :

- La Sterne naine : petite migratrice qui arrive en mai ;
- La Sterne hansel : méditerranéenne au bec noir et pattes noires ;
- La Sterne pierregarin, plus commune.

Quelques limicoles :

- Le Chevalier guignette et le Chevalier gambette : tous deux se nourrissent de petits vers de vase dans des zones à faible profondeur d'eau.
- Le Gravelot à collier interrompu qui niche dans le sable

Le Cochevis huppé (passereau) : un peu plus gros qu'une alouette, il vit dans les grandes zones désertiques, les steppes et donc se plait sur les dunes.
Le Pipit rousseline : ce méditerranéen est caractérisé par sa mandibule inférieure rose. Lui aussi vit dans les steppes.
Citons encore le Héron cendré, le Héron pourpré, l'Échasse blanche, le Traquet motteux, le Tarier des prés, etc.

Les abords des villages et des vignes

Les vignobles occupent une grande partie du département, marqué par une terre rouge et les pins d'Alep.

Les premières photos nous transportent dans... une décharge à ciel ouvert, véritable aubaine pour certains oiseaux !
Elle accueille une grosse population de cigognes. Environ 50 couples de Milans noirs y sont inféodés. Ils nichent dans les environs.

Puis nous partons pour un village construit en colimaçon autour d'une colline, St Pons de Mauchiens, resté soigneusement à l'écart de toute publicité.
Ce village abrite le rare **Faucon crécerellette**. Une population de ces petits rapaces protégés a élu domicile sous les tuiles romaines des toitures bien ventilées et à l'abri des prédations. Les habitants ont de ce fait obligation de restaurer leurs toitures à l'ancienne.
Un peu plus petit que le faucon crécerelle, plus contrasté, plus foncé, il se nourrit de cigales, insectes divers et scolopendres. Migrateur, personne ne connaissait leur lieu d'hibernation. Ce n'est que depuis 5 ou 6 ans que le lieu principal de migration a été repéré dans un petit village du Sénégal qui accueille plusieurs milliers de ces oiseaux venant d'Europe.

Les villages abritent également chardonnerets, étourneaux, Bruants zizis et Serins cinis, le loriot et **le Coucou geai**. Ce coucou est un gros oiseau qui arrive d'Afrique en avril. Il pond uniquement dans le nid d'une pie bavarde et repart aussitôt en Afrique.
Le rollier, oiseau méditerranéen, transporte de l'argile pour faire un emplâtre à l'estomac des jeunes.
Le Guêpier d'Europe vit dans des terriers. Il creuse un tunnel de 80 cm environ muni d'une chambre dans laquelle la femelle pond 5 à 6 œufs. Elle couve dès le se-

Guêpier

cond œuf, ce qui échelonne le développement des jeunes. Les jeunes se présentent à l'entrée du terrier pour être nourris puis se retirent.

Causses et garrigues

Dans une végétation steppique où poussent quelques arbres, quelques couples d'**Aigles royaux** font la navette entre les Alpes et les Pyrénées. Ils ne nichent pas dans l'Hérault.
Des abreuvoirs cimentés et alimentés en eau sont installés par les chasseurs.
On y trouve le Faucon pèlerin, l'Aigle de Bonelli (en voix de disparition), la Bondrée apivore, la Perdrix rouge, la Tourterelle des bois, la Huppe fasciée, le Gobe mouche noire, les Fauvettes méditerranéenne (passerinette, pitchou, mélanocéphale) etc. et la Pie grièche à tête noire

dont on a pu voir un jeune apprendre à harponner une cigale sur une épine.

Bien sûr, ce genre d'énumération (incomplète) n'est pas à la hauteur de ce qui est présenté. Les photos de Jacques sont splendides et ce sujet n'a qu'un seul défaut : le temps passe trop vite !
Pour avoir une idée des beautés présentées, vous pouvez allez sur le site de Jacques :

http://www.oiseaux.net/photos/jacques.riviere/

Les photos sont de Jacques Rivière

La mulette perlière, trésor caché du Massif armoricain

Sujet présenté par le PNR Normandie-Maine aux rencontres naturalistes de juin 2015

Tout d'abord, nous visionnons un film sur la mulette, résultat du travail d'une école de St Denis sur Sarthon.
Eric Fretél en est le réalisateur. Mêlant humour et sciences, réunissant de nombreux comédiens - les enfants de l'école - ce film retrace en 45 mn la vie de la mulette, support pour un questionnement sur les problèmes environnementaux et la pollution de l'eau et de nos campagnes.

Cette moule, aujourd'hui en voie d'extinction et protégée nationalement se trouvait aisément au XVIIème siècle. Pensons que des robes ornées de 32 000 perles pouvaient être confectionnées !

Biologie rapide :
La moule respire par des branchies. Elle filtre l'eau pour se nourrir. Il lui faut une eau de bonne qualité, à la température de 13-14° et légèrement acide.

En juillet-août, les mâles envoient leurs spermatozoïdes dans l'eau. Certains seront captés par le système de filtration d'une femelle qui produit un nombre considérable d'ovules (200 000 à plusieurs millions par an). Les larves qui se forment après fécondation (0,05mm environ) seront expulsées par les femelles au bout de 4 semaines. Elles devront s'accrocher aux branchies des truites fario, où elles vivront en parasite le temps (quelques semaines) de se transformer en minuscules bivalves (0,5mm environ). Elles se détachent alors et s'enfoncent dans le sable. Sédentaire, le marquage d'adulte a montré qu'une mulette pouvait rester immobile plus de 10 ans. Les mulettes se nourrissent de particules organiques transportées par la rivière, en filtrant l'eau. Elles deviennent adultes à 20 ans. 90% des larves dispa-

raissent. Une eau terreuse, avec nitrates et pollution agricole est incompatible avec leur développement. Dans le Sarthon, les mulettes ont environ 70 ans.

Rivière	Effectif pop.
Elez	1 500
Fao	185
Aër	130
Loc'h	180
Sarre	2 300
Brandifrout	150
Airou	230
Rouvre	100
Sarthon	270

La mulette perlière est très localisée en France sur les massifs anciens et acides. On en trouve dans 18 rivières du Massif armoricain, 55 rivières du Massif Central, 2 rivières des Pyrénées, quelques rivières en Alsace.
Avant 2005, elle se trouvait sur 52 rivières du Massif armoricain (29 bassins versants). Dans l'orne, elle peuplait le Sarthon, la Rouvre et deux autres cours d'eau mais sans données récentes.
Après 2005, les prospections qui se font avec un aquascope donnent un effectif en baisse : 24 rivières sur 11 bassins versants et une population de 5400 individus. 15 rivières présentent un effectif très faible, inférieur à 100 individus. Mais il faut noter une absence de prospection sur la majorité des rivières.
Les rivières accueillant la mulette présentent des visages très différents. Ainsi, un affluent de la Sarre est un petit cours d'eau très fin, au fond sableux et empierré. L'Elez est une rivière large, présentant de gros chaos de rochers. Le Sarthon , réagit vite à la pluviométrie et présente un volume d'eau conséquent.

La mulette et le Sarthon

Au XXe siècle, seules existaient des données bibliographiques dont celles de l'abbé Letacq.
En 2005, une étude commandée par le Parc Naturel Normandie-Maine, le CPIE et AELB conduit à la découverte de 10 individus. Des prospections complémentaires permettent le comptage de 150 moules en 2006.
2008 voit l'installation d'un comité de pilotage Natura 2000 sur la vallée du Sarthon et ses affluents.
En 2010, le programme LIFE mulette (couvrant la période 2010-2017) est lancé. En 2011, des inventaires sont réalisés, complétant des secteurs non prospectés. 269 individus sont observés. Mais la prospection est incomplète car des individus s'enfoncent dans le sable au cours de la journée.
En 2013-2014, des mulettes portant des larves expulsées ont été observées. En 2015, ces derniers mois, des larves sur les branchies d'une truite fario ont été observées.
La reproduction jusqu'à ce niveau du cycle a été constatée, ce qui est prometteur. Mais que se passe-t-il ensuite ? Le cycle peut-il se poursuivre ?

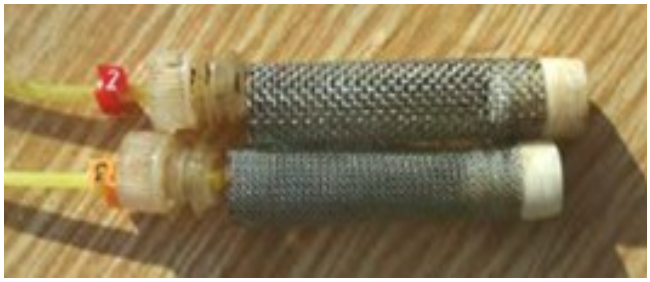
Actions menées en faveur de l'espèce :

Différents outils ont été mis en place : contrats de restauration et d'entretien de la rivière, arrêté préfectoral de protection du biotope, etc.
Natura 2000 ambitionne plusieurs enjeux :
Un volet agricole en place depuis 2008, comprenant la plantation de haies par ex ;
Un volet restauration : restaurer les cours d'eau et favoriser les rencontres truites-larves ;
Un volet suivi des espèces et de la qualité de l'eau avec le programme LIFE : des prélèvements d'eau sont effectués pour cibler les points néfastes (les petits cours d'eau apportant des nitrates);
Un volet information (sorties grand-public, projets pédagogiques autour de la mulette).

Le programme LIFE : élaboré sur 6 ans il intervient sur 6 rivières classées Réseau Natura 2000. Il est porté par Bretagne Vivante, Fédé de Pêche (29), le CPIE et SIAES (*Syndicat Intercommunal d'Aménagement et d'Entretien de la Sienne*)
Il comporte :
Des actions préparatoires : état des lieux, plan de conservation, études complémentaires ;
Des élevages ex-situ en vu du renforcement des populations ;
Des contrôles « qualité » de l'eau, mais également des sédiments : si des particules fines se déposent sur le sable, il y a asphyxie du milieu et aucune mulette ne peut survivre.
Le suivi des espèces : mulettes mais aussi poissons
Un volet information et sensibilisation.

L'élevage ex-situ se fait à Brasparts (29). Les larves sont mises en contact avec des truites dans de grands bacs. 10 mois plus tard, l'eau est filtrée et évacuée. Le tri fait, les individus (très petits) sont répartis en lots déposés dans de grandes auges avec sable et écoulement d'eau filtrée en circuit fermé.
La remise dans la nature s'effectue de différentes façons.
En Bretagne, une partie de la solution est basculée dans de grands tubes
plantés dans les sédiments d'une rivière
Un autre dispositif consiste à remplir des « bigoudis » qui

seront déposés suivant différentes méthodes dans le fond d'une rivière.
Sur le Sarthon, depuis les travaux entrepris par l'agence



de l'eau, les frayères se sont multipliées.

D'autres moules d'eau douce existent. 4 ou 5 espèces vivent sur la région, 5 ou 10 ans seulement. Parfois elles ont une grande taille, mais leur coquille est fine et fragile

Pour plus de détails, consulter le site du PNRNM :

http://www.parc-naturel-normandie-maine.fr/agir/gestion_des_milieux_naturels/especes_et_milieux_patrimoniaux/mulette_perliere.html

La pivoine officinale du Lot

Sujet présenté par François Radigue aux rencontres naturalistes. de juin 2015

Les pivoines étaient classiquement incluses parmi les *Ranunculacées,* mais le classement phylogénétique les classe maintenant dans l'ordre des *Saxifragales*, famille des *Paeoniacées*.
À la différence de ses cousines horticoles, la Pivoine sauvage possède des fleurs à une seule rangée de pétales, alors que les plantes cultivées comptent de nombreuses rangées imbriquées les unes dans les autres.
3 espèces de pivoines sauvages poussent en France :
La pivoine officinale (*Paeonia officinalis*), aux grandes feuilles vernissées et ternées,
La pivoine de Corse (*Paeonia corsica*), endémique de corse ;
Paeonia morisii, qui pousse en Sicile et qui a été retrouvée en Corse.

Et puis… il en pousse une quatrième : la pivoine coralline (*Paeonia mascula),* dont on a découvert en 2004 une station dans le Lot. Les stations de cette pivoine sont souvent subspontanées, la plante étant très belle et souvent replantée. Il existe peu de stations spontanées.
C'est en lisant un texte du « monde des plantes » (revue botanique), que François eut l'idée de rechercher la station du Lot, non mentionnée dans l'article. Et là, après maintes balades et tâtonnements, dans un creux descendant vers le Lot, dans une chênaie très claire de chênes pubescents, sur un sol maigre, au milieu de gros rochers calcaires, la merveille était au rendez-vous : plus de mille pieds de pivoine coralline aux carpelles pubescents…
Rappelons que toutes ces pivoines sauvages sont protégées nationalement.

Photos de François Radigue

Ces résumés sont rédigés par Martine Lesur

Des nouvelles de la liste

Rapportées par Martine Lesur

Un petit jeu, pour le prochain été ?

C'est la perspicacité de nos spécialistes coccinelles, Claire Coubard et Florence Brunet, qui m'a amené à fouiner un peu sur internet, il en ressort un p'tit jeu facile et rapide.
Pour illustrer les premières étapes :
https://natornatex.wordpress.com/tag/andrene-de-la-bryone/

Règle du jeu :
Etape 1 Une plante : repérer dans une haie un pied de **Bryone**
Etape 2 Une coccinelle : Chercher sur ou sous les feuilles la **Coccinelle de la Bryone** et sa larve si caractéristique, au passage, envoyer la donnée pour l'inventaire en cours des coccinelles de Normandie (Claire et Florence :
claire.coubard@gmail.com
brunet.florence@gmail.com).
Etape 3 Une abeille : Par un matin ensoleillé (j'ai essayé sans succès hier et avant-hier en fin d'après-midi alors que ce matin ça marche sur tous les pieds de Bryone en fleurs), observez quelques minutes les fleurs, vous y trouverez peut-être **l'Andrène de la Bryone,** petite abeille solitaire qui se nourrit (presque ?) exclusivement sur la Bryone et repérable à son 2ème segment abdominal jaune -rouge.
Ajout de Peter Stallegger : "Pour tout savoir sur cette abeille, voir ici un article complémentaire de Serge Gadoum et Bruno Didier :
http://www7.inra.fr/opie-insectes/pdf/i150-gadoum-didier.pdf
Etape 4 Une mouche : (épreuve ajoutée par Alain Livory) : "Il y a trois insectes très réguliers sur la bryone : la coccinelle (inconfondable, penser à regarder sous les feuilles), l'andrène (facile mais attention quand même, d'autres abeilles peuvent venir butiner la plante) et le **diptère Tephritidae Goniglossum wiedemanni**. Dans les beaux sites naturels, on trouve ces 3 insectes sans trop de difficulté. Au cours des sorties Manche-Nature, j'ai souvent l'occasion de les montrer aux participants."
https://natureenvilleacergypontoise.wordpress.com/tag/goniglossum-wiedemanni/
Etape 5 Un papillon : (Ajoutée par Peter Stallegger) : "Il y a aussi un papillon qui se développe uniquement sur la bryone, **la tordeuse *Phtheochroa rugosana*** Ici, photos de tous les stades, y compris des dégâts sur la plante :
http://www.lepiforum.de/lepiwiki.pl?Phtheochroa_Rugosana
Espèce connue de Normandie ?
Faudrait en ce moment être attentif à ces dégâts, puis chercher la chenille."
Dans la haie à côté de chez moi (ESSAY 61), j'ai pu passer avec succès les 3 premières étapes, reste donc à rechercher la mouche et le papillon...
Bonnes sorties…

Thierry Plu , le 08/07/2015

Insectes

Une observation « modèle » !

Pour quelques jours dans l'Orne à faire les foins dans la propriété de mes parents.
Je ne fais pas toujours les foins et de temps en temps je pose la faux et me repose à l'ombre sur un transat sous un frêne, la première fois, dans l'ombre du frêne mais plus sous lui maintenant. C'est que cette première fois, j'ai été visité par de nombreux insectes noirs et allongés, très souples de l'abdomen. J'ai regardé l'animal à la bino. Il fait moins de 2 mm en longueur et environ 0,3 mm de large. L'abdomen a 7 segments pratiquement glabres sauf le dernier qui présente quelques poils de 0.1 mm ou à peu près de long. Les ailes sont très curieuses. Il y en a une seule paire (ou alors la seconde est bien cachée). Elles font aussi à peu près 1,3 mm de long et elles sont formées d'un axe central de 0,1 mm de large avec trois ou quatre nervures ; cet axe central est bordé de poils de deux sortes, les longs faisant 0,1 à 0,2 mm, les courts, plus nombreux, faisant nettement moins que 0,05 mm.

Étant donné qu'elles sont assez nombreuses à s'être laissées prendre par une toile d'araignée située autour d'une poignée de porte, il est vraisemblable qu'elles volent.

Je pense que la bestiole est courante et que si je suis incapable de la nommer, c'est par ignorance et par manque de documentation sur place, mais l'un d'entre vous reconnaîtra peut-être quelque chose dans ma description bien incomplète.

Si quelq'un d'entre vous me souffle un nom, je lui en saurai évidemment un grand gré, tout en ayant bien conscience qu'appeler la bête par son nom ne l'empêchera pas de me rendre visite si je m'attarde à nouveau sous le frêne.

Joël Minois, le 17/07/2015

Malgré quelques différences (difficile de bien observer les minuscules bestioles, nombre d'ailes, segments abdominaux, ...), je pense que ta description pourrait assez bien correspondre à un Thrips, mais je peux me tromper. Ces insectes sont assez agaçants lorsqu'ils se déplacent sur la peau et sont d'actualité à cette période de l'année !

François Gabillard, le 17/07/2015

Papillon

Le 18 juillet dernier Anna Hughes et Charles Wikins ont fait l'observation du papillon l'Azuré de la faucille *(Everes alcetas)* en forêt de Gouffern à Silly-en-Gouffern (Orne). Cette observation constitue un grand bon vers le nord pour la répartition de ce papillon arrivé il y a seulement quelques années dans l'Orne. Au début de 2015 les stations les plus "nordiques" du département correspondaient aux commune de Feings et Boitron. Aujourd'hui il est bien répandu dans le Perche où il vole en ce moment.

Avec la découverte d'Anna et de Charles nous pouvons, sans grand risque de se tromper, annoncer l'arrivée imminente de l'Azuré de la faucille dans le département du Calvados.

Les observations minutieuses de Christophe Lutrand, découvreur de l'espèce dans l'Orne, montrent qu'il vit sur la Minette *(Medicago lupulina)*. C'est une plante commune en Basse-Normandie (plus rare dans le Pays Bas-normand).

Soyez attentifs aux petits papillons bleus, volant nonchalamment et proche du sol.

François Radigue , le 23/07/2015

L'azuré de la faucille, Photo : C. Lutrand

Grande année de migration pour l'Argus porte-queue *(Lampides boeticus)* (Papilion lycène) avec de nombreuses observations dans les trois départements bas-normands.

Aujourd'hui, pendant une séance d'utilisation d'un clef botanique de détermination des arbres du Perche, avec un groupe de jeunes allemands, j'avais apporté un filet à papillon au cas où ... lorsque j'ai voulu montrer un "petit lycène bleu" j'ai attrapé le premier venu, au hasard ... c'était biens sûr *Lampides boeticus.*

Revu ensuite sur la commune d'à côté :
La Chapelle-Souëf "Les Poitevinières" 1 ex,
Appenai-sous-Bellême "La Hulinière" 1 ex.

François Radigue , le 31/07/2015

Lampides boeticus., argus porte-queue

Cette fois c'est une bébête qui ressemble fort à une sauterelle : mais laquelle ? Cette espèce d'orthoptère a été photographiée à Sées.

Serge Lesur , le 01/08/2015

C'est un mâle de la decticelle cendrée alias Pholidoptera griseoaptera, une des sauterelles les plus répandues de Normandie, partout dans les ronciers, les massifs d'orties, les pieds de haies. Le ventre est jaune vif. parfois plus verdâtre. Elle habite probablement depuis toujours dans ton jardin.

On peut entendre sa stridulation,zzrrrrt; zzrrrt, zzzrrrt jusque tard dans la nuit.

Peter Stallegger, le 01/08/2015

Mammifère

Comment ne pas faire une fixette sur les *bouquins* lorsque l'on est libraire, surtout si ceux-ci évoluent devant vos yeux très souvent... C'est le cas actuellement de 4 à 5 lièvres dans un pré dégagé en face de notre maison, où les chevaux qui l'investissaient ordinairement ont été changés de pâture pour que l'herbe se reconstitue. L'espace est ouvert, entouré de haies et bosquets : une situation idéale pour ces animaux. Les pluies occasionnelles d'hier et d'aujourd'hui ne les gênent nullement.

On parle habituellement du *bouquinage* (rut du lièvre) au printemps, mais la période de reproduction est plus large et se poursuit jusqu'à la fin de l'été. Actuellement, les mâles déboulent à tout moment de la journée, se livrant à des poursuites, des démarrages sur les chapeaux de roue, des joutes, des sauts impressionnants, des attaques, des affrontements, des gifles, des crochets, des esquives, des corps-à-corps, entre mâles, entre mâle et femelle. Réactions amusantes, postures de kangourous, corps profilés pour la course... Un vrai spectacle !

Victime du remembrement, de la circulation routière, des maladies, de la chasse... ce magnifique animal s'était raréfié dans les campagnes. Quel plaisir de le voir évoluer en paix sans prédateur humain…

Sylvaine Noirot, le

Le lièvre, Dûrer

Réunion de bureau du 03/09/2015

Par Martine Lesur

1 – Point Financier

Les comptes sont « corrects » et les fonds sont un peu remontés grâce aux dons de la fin de l'année dernière et à la subvention touchée pour effectuer le travail de réactualisation des ZNIEFF commandé par la Région.

La mise à jour du site internet (logiciel de bibliothèque, version du logiciel gérant le site) est achevée et assumée financièrement. Cette mise à jour obligatoire, rappelons-le, vu l'évolution du logiciel Joomla avec lequel est construit le site, se monte à plus de 2 000 €.

Les deux projets « Letacq » et « bocage » restent à financer à hauteur estimée de 1 200 € environ.

Malgré tout cela, le problème n'est toujours pas résolu, nous bénéficions juste d'une éclaircie temporaire.

Une des solutions de financement possible réside en la révision des tarifs demandés pour les animations de Cédric.. Ceux-ci, déjà bas, n'ont bien souvent jamais été réactualisés depuis plusieurs années. Une analyse fine des coûts réels réalisée par notre trésorière nous permet de voir vers quelle tarification nous devons nous diriger tant pour les prestations de nos salariés que pour certaines activités des bénévoles.

Une autre de ces solutions concernerait la recherche de mécénat : beaucoup d'associations y font appel. Il y a toute une procédure à suivre. François fait remarquer qu'il faut avoir contacts et connaissances personnels, qu'il faut aller les voir et se déplacer, qu'il faut faire un dossier et savoir répondre à de nombreuses questions. Le mécénat fonctionne beaucoup sur des projets précis à mener à bien. Serge et Michèle feront un dossier sur la question.

Demandes de subventions :

En urgence, avant le 15 septembre, envoyer la demande au conseil départemental de l'Orne. Cette subvention sera sûrement en diminution.

Communauté urbaine d'Alençon : dans le cadre d'un appel à projet, avant le 31 août, nous nous sommes positionnés sur un projet concernant le changement climatique. Nous attendons la réponse.

DREAL : nous avons demandé une subvention complémentaire à celle touchée en début d'année.

À noter la complexité et le travail que la recherche d'argent demande…

Autre information, Estelle a réduit, à sa demande, son temps de travail qui est passé à 18 h hebdomadaires.

2 - Étude commandée par Saint-Germain-du-Corbéis sur Bois Gérard

Le dossier sur Bois Gérard a été entièrement refait par Serge et rendu. Depuis, la commune a passé commande pour la réalisation de panneaux d'information sur la gestion des espaces verts de la ville. Une demande de suivi de zone humide a été également évoquée. L'AFFO est d'accord sur le principe, attendons de voir les détails.

3 - Nouvelle politique d'adhésions

Comment inclure les frais des publications ? Doit-on diversifier les offres : adhésion avec liseron-papier, avec liseron + émouchet, avec liseron électronique, etc. Serge et Martine vont se pencher sur le problème dans les prochaines semaines et présenter des propositions pour le CA.

Une fois de plus, le problème de publication rencontré par l'AFFO a été soulevé. Même les découvertes naturalistes ne sont pas éditées. François fait remarquer que, indirectement à travers les atlas régionaux des orchidées, des batraciens etc., apparait le travail de l'association. Mais celui-ci n'est pas valorisé comme il le mérite. Anne-Sophie évoque de possibles évolutions de nos publications. Une étude détaillée est nécessaire.

4 - Charte PNRNM

Nous avons reçu au courrier un bulletin résumant le travail effectué à mi-parcours par le parc dans le cadre de la charte 2008 -2020. Un bilan est dressé des actions menées et de ce qu'il reste à faire. Le Parc souhaiterait que nous lui envoyions le bilan des actions effectuées par notre association sur son territoire. Cela devrait être faisable en reprenant les derniers Liserons de l'année où est dressé le rapport d'activités. Nous demanderons à Rosine si elle veut bien s'en occuper.

5 - Mutuelle complémentaire pour les salariés

À partir du 1/01/2016, tout employeur est obligé de proposer à ses salariés une mutuelle complémentaire santé. Les salariés peuvent refuser, s'ils ont déjà une mutuelle qui les couvre d'une manière satisfaisante. La règlementation n'est pas simple, et ce n'est pas obligatoirement un avantage pours l'employé. Le refus peut être acté en faisant jouer une dispense, répondant à une procédure précise comprenant réunion, etc. Une réunion va être organisée avec Cédric et Estelle.

6 - Projet Letacq

Le bulletin est tiré et arrivé aux archives départementales de l'Orne. Pour la sortie en car le matin, il y a 39 inscrits pour l'instant. Ouest-France veut faire deux articles sur la manifestation. Serge a été contacté et interviewé par l'Orne Hebdo. Un journal national nous a demandé de l'information, des sites naturalistes ont publié l'information.

7 - Dates des réunions du deuxième semestre :

Conseils d'administration : le 10 octobre à 14 h et le 12 décembre à 18 h, toutes les deux à Saint Denis sur Sarthon.

Réunions de bureau : Vendredi 23 octobre et vendredi 12 décembre (dates et lieux habituels).

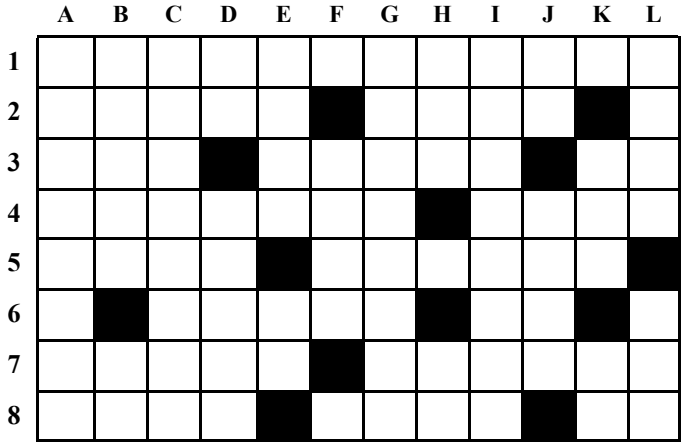
8 - Tour de table :

François présente le projet rédigé concernant les frais de déplacement. Il y aura enquête avant décision.

Dans le cadre de la réorganisation régionale (nouvelle Normandie), l'AFFO a été invitée à une présentation de la nouvelle DREAL à Rouen, le 30 septembre. François ira peut-être. Parmi les associations invitées certaines ont décliné l'invitation, le déplacement étant beaucoup trop coûteux et compliqué. C'est une première conséquence de cette réorganisation…

François rapporte l'excellente opinion du PNRP sur le travail de Cédric.

Grille numéro 50 Nature croisée par Michel Provost



Horizontal
1 – Petits mammifères.
2 – Petit lézard des Antilles. Filin.
3 – Pas grand chose. Oiseaux. Adjectif possessif.
4 – Iridacée. Grand mammifère.
5 – Bourgeon. Réfuteras.
6 – Condensation. Lac près de Luchon.
7 – Hameaux de Mafate. Mammifères.
8 – Célèbre loch. Aïe, c'est la crevaison. Le must pour les véritables cinéphiles.

Vertical
A – Curieux mammifère.
B – Astéracée. Article.
C – Comme les isatis.
D – Avant nous. Petits bouts de terre.
E – Parfois triste. De funeste mémoire.
F – Arbre.
G – Beaux oiseaux.
H – Unité de temps. En.
I – Herbes volubiles.
J – Une Citroën des années 1970. Ville de Picardie.
K – Outil de chaudronnier. Sur un vieux pli.
L – Inséparable d'Oliver. Préfixe égalitaire.

Solution de la grille n° 49 :

Horizontalement :
1 Globulaire. **2** Eucalyptus. **3** MST *(Maladies sexuellement transmissibles*). Bo. **4** Marna. Élan. **5** Alibis. In. **6** Non. Raisin. **7** Drave. CEE. **8** RS. Marri. **9** Primrose. **10** Eider. En.

Verticalement :
A Germandrée. **B** Lu. Alors. **C** Ocarina. Pd. **D** Ba. Nb. Vire. **E** Ulmaire. Ir. **F** Lys. SA. Mm. **G** Apte. Icare. **H** IT. Liseron. **I** Rubaniers. **J** Eson. Iev (= vie).

Le Petit Liseron est le bulletin de liaison de l'Association Faune et Flore de l'Orne
Toute reproduction interdite sans l'accord préalable de l'association y compris pour la presse, les services administratifs de l'État et des collectivités locales.

Directeur de la publication : **Serge Lesur**

Rédacteur en chef : **Martine Lesur**

Ont participé à ce numéro :
Florence Brunet, Rosine Guerchais, Martine et Serge Lesur, Claude Maupay, Sylvaine Noirot, Michel Provost.

Tirage : A.F.F.O.
sur papier recyclé *Evolve Business* 80 g
et papier recyclé *Evercolor vert clair* 80g

ISSN 0296 - 9173
Numéro 4/2015
(150 depuis la première parution)

F.N.E.

Ce numéro a été composé le dimanche 7/7/2015

ASSOCIATION FAUNE ET FLORE DE L'ORNE
CRIL du Moulin - 61420 Saint-Denis-sur-Sarthon - Tél. : 02 33 26 26 62

E-mail : affo@wanadoo.fr
L'A.F.F.O est cofondateur membre du GROUPEMENT REGIONAL DES ASSOCIATIONS DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT de Basse-Normandie. G.R.A.P.E. - Maison des Associations - 10-18, Grand Parc - 14200 Hérouville-St-Clair
L'A.F.F.O. est cofondateur membre du CONSERVATOIRE DES ESPACES NATURELS DE BASSE-NORMANDIE
320 quartier du Val - 14200 Hérouville-St-Clair