



# Les Nouvelles du Léroto !

la nature d'ici ou d'ailleurs

*Livradois Forez*

*Reintroduction de l'ours*

*Promenons-nous...*

*Recettes de suzeaux*

*La bataille de la Loire-3*

*Papier recyclé*

*Prix public : 3 euros*

*n°9 - Été 2006*

# L'édito !

Chères lectrices, chers  
lecteurs,



La beauté du Livradois Forez exprimé par Fabien, un photographe nature local, les grands prédateurs et leurs statuts dans notre société actuelle vu par Christophe et Fabrice et 10 bonnes recettes de sureaux pour régaler les gourmands s'est ce que vous trouverez dans votre gazette.

Si vous souhaitez participer à la prochaine gazette qui exceptionnellement regroupera les saisons d'automne et d'hiver . Les articles seront à envoyer au siège social de l'association avant le 1er décembre 2006. L'automne, l'hiver ...tout pleins d'idées alors, n'hésitez pas, à vos plumes !

Bonne lecture et rendez-vous le 20 octobre pour une soirée conviviale

Nathalie Bâchard,

*Prochain numéro ! Automne - Hiver 2006*

**DEPOT LEGAL : Septembre 2006 - ISSN : 1767 - 6932**

DIRECTEUR DE PUBLICATION : Nathalie Bâchard.

CONCEPTION : Association COULEURS SAUVAGES / THALIE

AUTEURS DES ARTICLES : F. Geiler, C. Hache, C. Froidefond, F. Delécluse, N. Bâchard.

COMITE DE RELECTURE : F. Delécluse et M.Cocset.

IMPRESSION : SPRINT COPIE - FONDETTES (37) sur papier recyclé.

*Le contenu des articles n'engage que leurs auteurs.*

*Photo couverture et dos :*

*Fabien Geiler*

# Sommaire

∫ <i>L'étourneau Sansonnet</i>	4
∫ <i>Photo nature en Livradois Forez</i>	5 - 6
∫ <i>Pour ou contre la réintroduction de l'ours</i>	7 à 9
∫ <i>Les aventures de Raoul le routard. (BD)</i>	10
∫ <i>Recettes à base de Sureau</i>	11 à 14
∫ <i>La Bataille de La Loire - 3 éme partie</i>	15 à 17
∫ <i>Promenons-nous dans les bois, pendant que ...</i>	18 à 22
∫ <i>L'œuvre de J.O Curwood</i>	23 - 24
∫ <i>Poissons, quel avenir sur notre planète ?</i>	25
∫ <i>Activ' nature par des collégiens !</i>	26 - 27
∫ <i>Courriers des lecteurs</i>	27
∫ <i>Coin de l'asso</i>	28
∫ <i>Calendrier des activités,</i>	29
∫ <i>A visionner, Sites Internet</i>	30
∫ <i>Les paroles du lérot.</i>	31
∫ <i>Le coin des Passionnés– Fabien Geiler</i>	Au dos



# Etourneau sansonnet

**Petit nom latin :**

*Sturnus vulgaris*



## Répartition géographique :

En Europe, une partie de l'Asie, Afrique du sud, Sud de l'Australie, Nouvelle- Zélande et en Amérique du Nord depuis 1890. *Natif de la moitié Nord de l'Eurasie.*

## Classification :

*Embranchement :* Vertébré

*Classe :* Oiseaux

*Ordre :* Passériformes

*Famille :* Sturnidés

## Biométrie :

Taille : 21 à 23 cm pour l'adulte.

Envergure : 31 à 40 cm..

Durée de vie : 2 à 15 ans à l'état sauvage.

Poids : 60 à 90 gr

Altitude en vol : 1500 mètres.

Vitesse : 65 Km/heure.

## Nourriture naturelle:

Pomme, cerises, larves, insectes en vol, fruits, graines et baies en hiver.

## Habitat :

Très variés, zones boisées ouvertes, villes (car il fait plus chaud), jardins, falaises côtières, semi – désert... c'est un oiseau qui s'adapte facilement.

**Sa vie :** Sédentaire ou migrateur partiel, l'Etourneau sansonnet *pisote*.

C'est un terme qui lui est attribué quand il chante avec cette multitude de cliquetis, bavardages, mélodies ou bien souvent d'imitations. Au début du printemps, le mâle commence sa parade nuptiale paré de son beau plumage noir irisés de reflets violets - verts brillants, ses yeux bruns foncés et de son bec jaune. Le mâle attire la femelle par ses claquements d'ailes à demi-ouvertes et par son chant au dessus d'un nid grossier. La belle est conquit, tapisse le nid de plumes et de poils. 12 jours de couvaison dans une cavité à plus de 10 mètres de haut et les petits sont déjà là. Les parents s'affairent au nourrissage et à l'évacuation des sacs fécaux. L'Etourneau sansonnet est un excellent insecticide. Les petits sont nidicoles, mais dans une vingtaine de jours ils prendront leur envol. Il peut avoir jusqu'à 3 couvées. en automne, le plumage des oiseaux devient noir moucheté de blanc et c'est le temps des grands rassemblements. les vols d'étourneaux sont réalisés avec une tel précision ailes contre ailes pratiquement. C'est une technique de protection face aux prédateurs comme l'épervier. Depuis ses 40 dernières années, la population a régressée d'environ 30% dû aux insecticides.

Thalie.

Article en réponse de Patrick de Luynes

Sources:www.oiseaux.net, *nids et œufs* édit. Artémis, Guide des Oiseaux édit. RD

# Photo nature en Livradois Forez.

Salut à tous...J'ai l'honneur de participer à votre revue en tant que « photographe nature ». Voilà un titre ronflant et finalement pas forcément très juste, si l'on considère que ma finalité n'est pas de produire de l'image, mais plutôt de me servir de la photo comme moyen de relation avec Dame nature.

*J'ai eu la chance de vivre dans un coin de nature depuis mon enfance et j'ai toujours cherché à approfondir mon contact avec elle. Ados je me suis orienté vers un rapport physique (escalade, VTT, Haute montagne...), qui m'a donné accès à une nature sans concessions... Petit à petit, j'ai recherché de plus en plus cette relation à une essence de la nature. La photo est arrivée dans une logique plus contemplative, mais plus que le « beau », je recherche plutôt l'instant de communion où l'on touche du doigt l'harmonie avec les éléments.*



Le Livradois Forez étant le berceau de cette démarche, j'ai donc choisi de vous proposer des photos de ce territoire de moyenne montagne particulièrement varié. Globalement très boisé et situé en bordure Est du Puy de dôme (Auvergne), nous avons toute la faune qui correspond. Le vert est la couleur dominante, pour un climat rude...En hivers nous touchons du doigt des ambiances nordiques...en particulier sur les Hautes chaumes du Forez. Il s'agit d'un territoire d'estive, de type subalpin et parsemé de tourbières, que j'affectionne particulièrement car la nature plus rude, y est à mes yeux à la foi plus pure et plus grandiose. (Il est comparable aux Hautes Chaumes des Vosges en plus petit.).

*Les Hautes Chaumes du Forez*

Je partage donc mon temps entre animalier « sauvage » (le jeu étant de pousser le contact avec la « vraie nature ») et paysage. Coté animalier, le chevreuil est le grand classique. En plus rare, j'ai eu la chance de participer au suivi du premier couple de Pèlerins à revenir...et nos efforts, contre toute attente, viennent d'être couronnés de succès par une repro. réussie ! La Gélinoche occupe également les Hautes chaumes... La liste serait évidemment trop longue, mais la richesse croissante de ces milieux est encourageante.



Les paysages ont été les premiers à m'attirer vers la photo... très variés (7 à 8 types différents), ils sont à mon sens plus proches de ma recherche photo que l'animalier auquel je préfèrerai la vidéo. Entre les cadrages auxquels j'aime donner une grande profondeur (lignes de fuites...) et la lumière, les possibilités sont aussi grandes que rares...

C'est dans cet instant infime ou tout se met en place, s'harmonise, ce petit moment de perfection que j'ai l'impression de toucher l'essence, la pureté de la nature... C'est ce sentiment de paix et d'harmonie totale avec les éléments que je recherche par dessus tout.



Je vous propose donc quelques photos des hautes chaumes entre hivers et estives... puis des photos plus livradoises avec ses lacs d'altitudes aux ambiances de Canada en Automne. Enfin quelques vues variées qui vous donneront, je l'espère, un bon point de vue de la région et pourquoi pas l'envie de venir nous rendre visite !

*Sur ce il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de belles rencontres et qui sait... peut être à bientôt !!!*

Fabien Geiler  
de l'association Sensi.Nat.

**Galerie photos  
au dos de la gazette.**

# *Dossier :*

## **Pour ou contre la réintroduction des ours dans les Pyrénées ?**

PAR F. DELÉCLUSE

Doit-on réintroduire des ours bruns dans les Pyrénées ? Oui, peut-être, je ne sais pas. Ou plutôt, je ne sais plus. Adhérent d'Artus, (l'association qui s'est impliquée dans la réintroduction des ours slovènes en 1996-97), puis de Ferus (fusion entre Artus et le Groupe Loup France), j'ai jusqu'à maintenant toujours soutenu le projet.

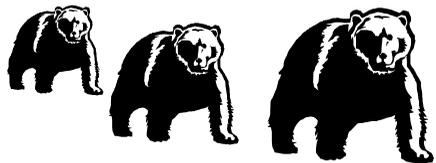
Quatre ours ont été réintroduits ce printemps 2006 et déjà on a retrouvé aux alentours de Bagnère de Bigorre des pots de miel mélangé à du verre pilé, déposés à l'intention des ours par des anti-ours extrémistes.

Les anti-ours se démènent pour faire stopper la réintroduction. Il y a quelque temps, le député du Béarn Jean Lassalle, président de l'Institut du Haut-Béarn, anti-ours notoire, a fait une grève de la faim pour stopper la délocalisation d'une usine de la vallée d'Ossau.

C'est dire la détermination de ces gens-là.

Alors je me demande aujourd'hui si toute cette énergie et cet argent dépensés pour sauver l'ours des Pyrénées en valent la peine. Lors de l'inauguration de l'exposition de l'ours au Muséum d'Orléans, quelqu'un dont je ne me souviens plus du nom a dit qu'il n'était pas juste d'amener des ours tant qu'il n'y aurait pas d'acceptation locale. Trois ourses ont été tuées par des chasseurs ces quinze dernières années (Claude, Ziva et Cannelle) et d'autres tomberont encore, c'est inévitable.

Est-ce vraiment utile de déplacer des ours pour qu'ils se fassent tuer en France ? Dans *Rehabilitation and Release of Bears*, un recueil d'articles scientifiques édité par Lydia Kolter et Jiska van Dijk (2005), plusieurs scientifiques ou autres acteurs de la protection de l'ours affirment que la réintroduction n'est pas toujours le meilleur moyen de conserver une espèce.



Par exemple, Pritpal Singh Soorae dit que « les réintroductions sont des projets coûteux, à long-terme, nécessitant un suivi post-lâcher à long-terme et dans le cas de réintroduction de grands carnivores, nécessitent le soutien politique et communautaire. »

Nelly Olin, Ministre de l'Écologie et de l'Environnement, a suspendu une première fois les réintroductions sous la pression des communes et autres acteurs locaux contre l'ours. Nous n'avons donc aucun « soutien politique et communautaire. »

Pourtant les réintroductions de 1996-97 ont été un succès. Certes, il y a eu des dégâts, une ourse et de nombreuses brebis tuées, mais de zéro nous sommes passés à une quinzaine d'ours en 10 ans. Cela dans une région où les ours avaient disparu depuis 20 ans et où les gens en avaient perdu l'habitude.

Mais le soutien de cette réintroduction s'est fait en grande partie grâce au soutien de certains élus locaux comme M. Archangéli, maire de la commune d'Arbas en Haute-Garonne. Tant qu'il n'y a pas de soutien local, il ne peut y avoir de succès.

Il est vrai que les anti-ours sont une minorité. Si l'on en croit les sondages, les ours sont en majorité acceptés. Mais cette minorité est hyper active et dispose de moyens, avec 3 députés sur l'ensemble de la chaîne, tous farouchement opposés à l'ours (Jean Lassalle en Pyrénées Atlantiques, Augustin Bonrepaux en Ariège et Chantal Robin-Rodrigo en Haute-Pyrénées).

La question n'est même plus de savoir si l'ours et le pastoralisme peuvent coexister ; il y a des moyens (chiens de protection, clôtures, gardiennage).

La question est tout simplement humaine : les Pyrénéens veulent rester maîtres chez eux et faire ce qui leur plaît, sans se soucier des lois européennes de sauvegarde de la nature et ils perçoivent très mal qu'on leur dise ce qu'ils doivent faire.



*Ours d'Alaska libre !*

Il y a cependant quelques éleveurs qui accepteraient l'ours, s'ils ne subissaient pas une forte pression de leurs collègues anti-ours. Comme les différents ministres qui se succèdent à l'environnement n'ont pas la poigne — ou subissent trop de pression — pour faire appliquer les lois, c'est le blocage total. . .

Ainsi, comme les anti-ours ne peuvent stopper les réintroductions, ils s'arrangent pour freiner autant qu'ils peuvent les projets de sauvegarde de l'ours

Tout cela est dommage. Les ours disposent d'un habitat de qualité dans les Pyrénées et leur timidité naturelle rendrait possible la cohabitation avec les humains pour peu que ceux-ci protègent un peu leur propriété. D'autant que les dégâts commis par l'ours sont en réalité minimes : 3% seulement. Mais le bruit que l'on fait à ce sujet — et les médias y ont leur part — est absolument démesuré.

Alors quoi ? Faut-il continuer à se battre pour réintroduire des ours ? Des ours qui, malgré la chasse autorisée en Slovénie, auront peut-être une vie plus tranquille chez eux.

Il est évident que les anti-ours, aussi peu nombreux soient-ils, ne lâcheront pas le morceau.

Et ces pots de miel au verre pilé montrent que même si l'on parvient à établir les ours dans nos montagnes en faisant respecter les projets de réintroduction, ils seront encore en danger.

Dans une étude sur l'ours noir d'Amérique, *A shadow in the forest*, Beecham et Rohlman disent que la meilleure façon de protéger une espèce en danger, c'est de protéger son habitat. C'est de loin le plus difficile. Mais l'argent dépensé pour les réintroductions ne serait-il pas plus utile dans la protection de l'habitat ?

Suis-je devenu pessimiste, ou tiède ? Je ne suis pas contre la réintroduction, mais je désespère de voir un jour les Pyrénéens accepter l'ours. Sans cette acceptation, il n'y a pas d'issue. J'ai regardé la situation évoluer depuis des années et je ne vois que dégradation. Moi qui suis passionné par les ours, j'aime mieux un ours vivant en Slovénie, loin de chez moi, qu'un ours mort dans nos montagnes.

# RAOUL LE ROUTARD par DELEC



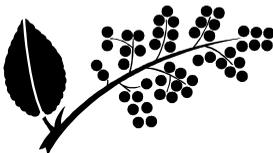


# Recettes à base de Sureau !

*Dans le courrier des lecteurs du n° précédent des Nouvelles du lérat, une personne souhaitait connaître des recettes à base de sureau. Je suis en mesure de vous communiquer neuf utilisations possibles de cette plante à des fins culinaires. Mais auparavant faisons connaissance de Sambucus nigra et Sambucus racemosa. En effet, il existe deux types de sureau : le sureau noir et le sureau à grappes (ou sureau rouge).*

Le premier est un arbuste pouvant atteindre 7 mètres de haut avec une couronne très fournie. Les feuilles sortent bien avant les fleurs. La floraison a lieu de mai à juillet. Les petites fleurs sont blanches à blanc jaunâtre. Les fruits, de petites baies noires et rondes, sont mûrs entre août et septembre. Les feuilles sont un peu toxiques alors que les inflorescences et les fruits sont comestibles cuits. Le sureau noir pousse dans les forêts périodiquement inondées, le long des cours d'eau, des clôtures, à la lisière des forêts.

Le second est un arbuste pouvant atteindre 3 à 5 mètres de haut. Les feuilles sortent en même temps que les fleurs. Ces dernières sont très petites et de couleur jaune verdâtre. La floraison a lieu de mars à mai. Les fruits, baies d'un rouge corail vif, sont mûrs de fin juin à la mi-août. Leurs graines sont toxiques, cependant le jus cuit peut être utilisé. Le sureau à grappes pousse généralement dans les endroits ensoleillés, dans les forêts de montagne, les haies, les forêts de coupe ou les versants rocheux des montagnes. Il s'installe souvent à des endroits dévastés par des catastrophes, tempêtes, bourrasques de neige ou encore par des insectes.



*Après cette présentation, passons aux choses sérieuses. Voici quelques recettes trouvées dans de vieux livres de cuisines (voir sources). Si vous testez l'une ou l'autre de ces recettes, n'hésitez pas à nous faire part de votre expérience et de vos remarques dans les prochains courriers des lecteurs.*

*Bonne dégustation.*



### **1. Vinaigre aux fleurs de sureau.**

Il est possible d'aromatiser le vinaigre aux fleurs de sureau noir.

Pour 2 litres de vinaigre mettre à macérer 250 g de fleurs de sureau. Ajouter « en dose homéopathique » estragon, menthe, sariette, thym, échalote et poivre.

### **2. Ombelles de sureau en beignets.**

3 douzaines d'ombelles (fleurs dont les tiges s'étendent comme les rayons d'un parasol) de sureau noir – 200 g de farine – 1 dl de vin blanc – 2 blancs d'œufs – 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol – 1 pincée de sel – 50 g de sucre – friteuse – 1,5 l d'huile.

Cueillir les ombelles fleuries et les consommer rapidement. Préparer la pâte : mélanger farine et vin ; ajouter sel, sucre et huile. Laisser reposer deux heures (facultatif). Monter les blancs en neige. Les incorporer doucement à la pâte. Passer les ombelles dans cette pâte puis dans la friteuse à 150°C.

### **3. Gelée aux fruits de sureau noir.**

La pectine (substance glucide d'origine végétale au pouvoir gélifiant) contenue dans ce fruit permettra de réaliser des gelées.

1kg de baies – 800 g de sucre roux – 3 dl d'eau – 1 soupçon de cannelle en poudre.

Mettre à cuire jusqu'à ce que la gelée prenne d'elle même puis verser dans les pots et couvrir.

#### 4. Gelée de sureau rouge.

Les fruits du sureau rouge sont pleins de vitamines C et de pectine.

Suivre la recette précédente.



#### 5. Confiture de baies de sureau.

Baies de sureau noir bien mûres – sucre (600g par kilo de fruits). Rincer les baies. Les égrainer et les faire cuire quelques minutes pour les passer au moulin à légumes afin d'éliminer les graines. Peler et ajouter le sucre. Faire cuire. La durée de cuisson varie de 1 à 3 heures selon l'intensité du feu. Il est possible de réduire la quantité de sucre en augmentant le temps de cuisson. Cette confiture reste assez liquide. On peut aussi ne pas la passer et garder les graines pour leur goût de noisettes.

#### 6. Conservation des pommes avec des fleurs de sureau.

Au mois de juin, récolter les fleurs de sureau, les faire sécher et les conserver dans une boîte hermétique pour qu'elles gardent leur parfum. Mettre dans le fond d'une caisse (en bois de préférence) une couche de fleurs séchées. Faire alterner couches de pommes et couches de fleurs. Terminer par une couche de fleurs. Fermer. La fermeture de la caisse doit être aussi hermétique que possible. Mettre dans un local frais et sec (une cave peu humide convient très bien). Au bout de 6 à 8 semaines, on consomme les pommes qui ont acquis un goût d'ananas. Cette méthode convient bien aux reinettes qui se conservent ainsi au moins 2 mois et demi. Si on les met sur un lit de fleurs de sureau dans des cagettes non fermées, elles se conservent plus longtemps, mais le goût d'ananas est infiniment moins prononcé.



### 7. Vin de fleurs de sureau.

Fleurs de sureau – vin blanc doux.

Tapisser le fond d'une bouteille de fleurs de sureau. Remplir de vin blanc doux. Laisser macérer huit jours et filtrer.

### 8. Vin de baies de sureau.

5 kg de baies de sureau – 500 g de sucre – 500 g de miel – 1 pincée de gros sel.

Exprimer le jus des baies. Mettre dans un récipient avec le sucre, le miel et le sel. Laisser 1 mois dans un récipient clos puis mettre en bouteilles.

### 9. Pommes séchées aux fleurs de sureau.

Pommes genre reinette – 1 poignée de fleurs de sureau séchées récoltées en juin.

Enlever le coeur des pommes à l'aide d'un vide pommes puis les couper en rondelles d'environ un demi centimètre d'épaisseur. Les enfiler par le trou central sur une ficelle et les faire sécher au-dessus d'une cuisinière, d'un poêle ou d'une chaudière de chauffage central jusqu'à ce qu'elles soient souples. Les enfermer dans une boîte en fer ou en bois avec une poignée de fleurs séchées. Les pommes prennent un goût d'ananas et se conservent indéfiniment.

### 10. Info de dernière minute :

Selon ma grand-mère, pour apaiser les rhumatismes et autres douleurs articulaires, il suffit de mettre dans son bain quelques feuilles de sureau. N'ayant trouvé aucune confirmation dans les livres, la direction des Nouvelles du lérot se décharge de toutes responsabilités en cas d'effets nuls ou secondaires.

Christophe Froidefond

#### Sources :

*Trois cent recettes de cuisine écologique* ; Hugues de Bonardi ; Ed. Mercure de France 1977

*Les conserves naturelles des quatres saisons* ; Terre Vivante 1989

*Ma grand-mère...*

# LA BATAILLE DE LA LOIRE

Par Fabrice Delécluse

## 3<sup>ème</sup> partie : Le camp de gitans

*Résumé de l'épisode précédent : L'attaque a été lancée contre un pêcheur pollueur. La réussite, grâce à l'action concertée des animaux rebelles, a été totale.*

Quelques jours après la victoire éclatante des révoltés, Rase-Mottes le martin-pêcheur arriva en trombe au quartier général, sur la berge nord de la Loire. Plusieurs familles de gitans venaient de s'installer au bord du fleuve, le long d'un chemin. Fidèles à leur habitude, les gitans détruisaient tout autour d'eux. Ils coupaient les arbres pour faire du feu, ils jetaient des matelas, des sacs poubelles et autres boîtes de vitesse cassées. Sans compter le braconnage de lapins et de colverts.

Tous les animaux s'indignèrent avec force.

— Le problème, dit Timber le castor, c'est que les gitans sont trop nombreux. Même avec les moustiques, nous ne pourrons pas les déloger.

— C'est vrai, admit le chef d'escadrille Tromplamor. Il nous faut de l'aide. Une compagnie de troupes aéroportées serait la bienvenue.

— Appelons les mouettes à la rescousse, intervint Grandes Guibolles le héron. Il y a une colonie de mouettes rieuses en amont. Si on parvient à les enrôler, elles feront des ravages.

— Ca c'est une idée, soldat Grandes Guibolles, dit Tromplamor. Envoyez un messenger sur-le-champ.

Rase-Mottes partit donc aussitôt chercher les mouettes. S'il eut du mal à se faire entendre dans la cacophonie — les mouettes ne cessaient de se raconter des blagues en rigolant — il n'eut pas de difficulté à les convaincre. Les oiseaux avaient déjà eu des problèmes avec les gitans et l'idée d'une revanche fut très bien accueillie.

Ce fut un conseil de guerre un peu bruyant ; imaginez le bruit que peut faire une colonie de deux mille mouettes, rieuses qui plus est. Mais le plan était tellement simple qu'il n'y eut pas besoin de l'expliquer longtemps : on fonce, on largue les bombes et on rentre à la maison.

Et l'attaque fut lancée.

Si l'on devait chiffrer le tonnage de fientes que reçut le camp de gitans ce jour-là, il y aurait de quoi avoir le vertige, d'autant que les excréments tombaient de haut. Avec leur désordre habituel, les mouettes passèrent et repassèrent au-dessus des caravanes et des camions, et ce fut comme si la neige tombait en été ; tout était blanc et c'était joli comme tout.

Le premier réflexe des gitans fut de courir chercher leurs fusils de chasse pour dégommer les mouettes. Mais un commando de lapins et de castors dirigé par Lapinos et Timber avait auparavant bourré de boulettes de crottes les canons des fusils, si bien qu'au moment de la riposte, les armes des gitans leur explosèrent à la figure.

Evidemment, durant l'attaque des mouettes, les troupes au sol devaient rester à l'écart, tout comme l'escadrille de moustiques. Un moustique a beau être agile et ultra léger, une fiente de mouette perdue pourrait faire bien trop de dégâts. Et ça pleuvait dru.

— Moustiques, en avant ! s'exclama le chef d'escadrille Tromplamor lorsque les soutes des mouettes furent vides. Ce soir, on mange gitans !

Tromplamor et ses moustiques portèrent le coup de grâce. Ils tombèrent sur les hommes, les femmes et les enfants, sans faire de quartiers. Ils burent le sang des gitans sans modération en se lançant des calembours douteux.

— Beurk ! Celui-ci a un goût de guano, disait un moustique accroché sur le nez d'un vieil homme.

— Le mien est imbuvable, lui répondit un autre. Il a le sang-chaud.

— Il n'y a plus rien à boire sur le mien, ajouta un troisième perché sur un mollet grassouillet. Le sang lui est monté à la tête.

Dépassés, les gitans allèrent se réfugier dans les caravanes et dans les camions. Les moustiques se faufilèrent à l'intérieur pour les harceler de plus belle.

Grandes Guibolles et Rase-Mottes, perchés sur un arbre voisin, regardaient tranquillement le combat des insectes.

— C'est amusant, dit Grandes Guibolles, d'ici on croirait que les caravanes bougent toutes seules. Ils doivent drôlement gesticuler à l'intérieur.

— Oui, ils déroutent. Ces moustiques m'étonneront toujours. Ils n'ont pas leur pareil pour harceler les gens.

— Que veux-tu ? Dès qu'on leur parle de piqûre, ils voient rouge.

Ce traitement découragea enfin les tenaces gitans. Ils attelèrent les caravanes en se donnant des claques, étalant ainsi un peu plus le guano qui leur collait déjà à la peau, et ils partirent.

Encore une fois, le démarrage du convoi fut bruyant, car Lapinos et Timber n'avaient pas bouché que les canons des fusils. Le garagiste du coin allait avoir une solide commande de pots d'échappement.

*(Suite au prochain numéro)*

## *PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS, PENDANT QUE...*

C'était une nuit sans lune. Les bourrasques de neige giffaient son pare-brise. La visibilité était réduite et il lui était de plus en plus difficile de distinguer la route. C'est à ce moment-là, en pleine forêt, que sa voiture rendit l'âme. Tomber en panne en plein hiver, de nuit, sur une vieille route forestière, avouez que ce n'est pas de chance ! Mais par miracle, il distingua une faible source lumineuse à travers les arbres. Il décida alors de quitter son véhicule pour rejoindre cet abri prometteur qui ne devait se trouver qu'à quelques centaines de mètres de là. Mais au bout d'une demi-heure d'une harassante progression à travers mille congères, il comprit son erreur. Cette source lumineuse n'avait été que le fruit de son imagination et il se trouvait bel et bien perdu en pleine forêt, transi de froid. C'est alors qu'il eut très nettement la sensation de sa présence. Il était là, quelquepart, tapi sous un arbre, le guettant, prêt à...

Arrêtons là le récit terrifiant de cet infortuné voyageur. Mais selon vous, quelle peut bien être cette présence aux intentions forcément mauvaises ? La nuit... la forêt... l'hiver... Je suis sûr que votre imaginaire a déjà identifié ce guetteur. Vous pensez forcément à un de mes semblables... Mais, avant d'aller plus loin dans notre propos, il serait plus poli de ma part de me présenter. Le nom commun que vous humains utilisez pour me désigner est « loup ». Les scientifiques et ceux qui veulent briller en société me nomment « canis lupus ». Les nostalgiques du vieux français m'appellent « leu ». Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Vos ancêtres avaient beaucoup plus d'imagination. Il faut dire que les loups n'avaient pas franchement la côte. Jugez plutôt : « La chose », « La bête », « un chien imparfait », « un nuisible dangereux » et bien sûr le fameux « Grand méchant loup ». Pas très respectueux tout ça ! Est-ce que je vous traite de bipède écervelé ou de singe pollueur ?

Mais ce n'est pas tout. Mes aïeux furent aussi traités de « Bêtes qui sèment la destruction et la désolation » et même de « Vraie peste des forêts ». Pas mal pour une seule espèce animale ! D'ailleurs, ne dites-vous pas « Quand on parle du loup, il saute le buisson ». Alors là, c'est le pompon ! Pousser la crainte au point de préférer taire mon nom de peur de me voir apparaître, je trouve cela un peu déplacé.

Mais je ne suis pas susceptible pour deux sous. Et pourtant j'aurais de quoi. Vous les humains, vous nous avez affublés d'une sacré réputation. Au XII<sup>ème</sup> siècle, une description de loup précisait que sa morsure était venimeuse car il se nourrissait volontiers de crapauds. Au XIV<sup>ème</sup>, Phébus rappelait la préférence du loup pour les enfants qui ont « plus tendre chair. » Plus tard, Pierre de Beauvais écrivait que les yeux des loups qui brillent la nuit sont « les oeuvres du diable qui paraissent belles et agréables aux hommes dépourvus de raison. »

Notre réputation de mangeurs d'homme était telle que sous Louis XIV un stratège proposa

sérieusement à son roi un plan de conquête de l'Angleterre. Voici ce qu'il disait : « Un loup mange un homme en deux jours, débarquez 10 000 loups outre-Manche, en quelques temps il n'y aura plus un seul anglais. » En effet, pourquoi faire dans la demi-mesure ! Au XVIII<sup>ème</sup>, un de vos illustres naturalistes, Buffon, écrivait à propos du loup : « Désagréable en tout, la mine basse, l'aspect sauvage, la voix effrayante, l'odeur insupportable, le naturel pervers, les moeurs féroces, il est odieux, nuisible de son vivant, inutile après sa mort. » Un de mes compagnons de meute me faisait remarquer dernièrement à quel point ce Bouffon, euh, pardon, ce Buffon avait trouvé les mots justes pour décrire sa propre espèce. Mais cet avis lui appartient et je ne suis pas là pour lancer de polémique.

Toujours est-il que le loup est considéré comme nuisible, inutile, dangereux et cruel. Nous sommes à tel point infréquentables que vous nous confondez parfois avec vos propres tyrans. En 1815, un contemporain de Napoléon décrivait ce dernier ainsi : « Le loup corse est débarqué, la soif de carnage l'attire. » Durant votre Seconde Guerre Mondiale... (petite précision anodine, la guerre est bien un concept humain et non lupin...) Hitler fut souvent caricaturé en loup et Serge Régiani rappelait le triste épisode de l'Occupation dans sa chanson « Les loups sont entrés dans Paris. » Mais, me direz-vous, tout ceci est du passé, les temps ont changé, il ne faut pas juger l'ignorance de nos parents et grands-parents, la science a fait des progrès, l'Homme s'est réconcilié avec la Nature, et blabla... Ah bon ?

Alors expliquez-moi pourquoi il y a quelques années de cela les opposants à la réintroduction du loup dans le parc national de Yellowstone écrivaient : « Le loup est le Sadam Hussein du monde animal. Nous ne voulons pas d'un Sadam Hussein dans le Montana ! » Fallait oser !!! Ah ignorance, quand tu nous tiens !

Mais je ne peux vous en vouloir. Vous même qui lisez ces lignes êtes peut être méfiants envers mes semblables. Comment en serait-il autrement ? Depuis votre plus jeune âge, on vous raconte des histoires de méchants loups : « Les trois petits cochons » ; « La chèvre de monsieur Seguin » ; « Le petit chaperon rouge » ; « Promenons-nous dans les bois » ; « Pierre et le loup ». Toutes ces histoires délivrent le même message : « Le loup aime la chair fraîche, le loup dévore, le loup tue. ».

Mais comment en est-on arrivé là ? D'où vient cette sale réputation ? Pourquoi nous juger cruels et sanguinaires ? Notre triste renommée aurait plusieurs origines. La première, la plus lointaine mais surtout la plus ancrée dans votre inconscient

A partir du V<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au X<sup>ème</sup>, les doctrines de la religion chrétienne se répandent en Europe. Deux symboles s'affrontent : d'un côté le Christ, ce berger qui accompagne les fidèles tels des agneaux et de l'autre le Diable qui, incarné en loups dévorant les corps, s'approprie les âmes. Le loup était aussi vu comme la monture du diable et de ses agents : « les sorciers l'enfourchent pour aller au sabbat, tandis que les sorcières le tiennent par la queue ou enfilent des jarretières faites de sa peau. » Quand je vous dis que vous les humains avez une sacré imagination !

Notre réputation de mangeur d'hommes viendrait également de l'observation d'une réalité.

Vous, chers et innocents agneaux, avez une certaine propension à faire la guerre, à vous massacrer. Soit dit en passant, nous autres loups ne comprenons pas très bien cette pulsion guerrière qui vous caractérise tant.

Mais bon, toujours est-il que les champs de bataille n'ont fait que se succéder tout au long de votre Histoire et l'observation de mes congénères se nourrissant des cadavres d'hommes a donné naissance à la conviction profonde que le loup avait pris goût à la chair humaine.

Si des loups ont pris quelque liberté avec les corps d'hommes trucidés, vous ne vous êtes pas non plus gênés avec ceux de mes ancêtres. Autrefois les oreilles de loup grillées puis plongées dans un bouillon de chauve-souris, guérissaient de la colique. Adieu Smecta ! L'oeil de loup séché et pendu autour du coup protégeait de certaines maladies nerveuses. Adieu anti-dépresseurs ! La langue de loup portée en pendentif rendait heureux au jeu. Adieu vos dettes ! Une dent de loup suspendue autour du cou des bébés leur portait bonheur. Adieu teuteute et doudou !

Frotter la gencive d'un nourisson avec une griffe de loup calmait la douleur due à la poussée dentaire. Adieu stress des parents ! Le foie de loup séché au four soulageait les verrues et les maladies de foie. Adieu cirrhose ! La queue du loup enterrée dans la cour de la ferme protégeait les habitants. Adieu vidéo-surveillance ! Enfin, le museau du loup réduit en poudre chassait les démons, les sorcières et les voleurs. Adieu Sarkozy ! Alors, vous voyez bien que le loup est utile à l'homme !!!

Mais trêve de plaisanterie, une question vous brûle les lèvres... Finalement, sommes-nous dangereux pour l'homme ? Si vous le voulez bien, je répondrai à cette angoissante question dans le numéro 10 des Nouvelles du lérot. En attendant, reportez à plus tard votre prochaine sortie dominicale en forêt, des fois que...

Christophe Froidefond

Sources :

*La peur du loup* ; Geneviève Carbone ; Gallimard

*L'ABCdaire du loup* ; Geneviève Carbone et Gilles Le Pape ; Flammarion

*La vie des loups* ; Gérard Ménotory ; Stock

*Le livre du loup* ; Marie Lagier ; Nathan



## A lire absolument

# L'œuvre de J.O. Curwood

Tout le monde connaît Jack London, l'auteur des célèbres histoires du Klondike et notamment de *l'Appel de la forêt* et *Croc Blanc*. Peu après lui, James Oliver Curwood (1878-1927) a publié toute une série de romans qui ont tous eu un grand succès (*Le grizzly* a même été adapté au cinéma par J.J. Annaud sous le titre *L'Ours*) mais qui sont toujours restés dans « à l'ombre » de l'œuvre de London.

Tout comme London, Curwood mettait en scène des animaux, ours bruns, ours noirs, loups, chiens, etc. et tous ses romans se déroulaient dans le centre-nord du Canada, entre la Baie d'Hudson et l'Alaska. On a dit que London était plus naturaliste que Curwood, ce qui est à mon avis absolument faux. Certes, les bons sentiments toujours présents dans les histoires de Curwood faisaient naître des situations qu'on ne trouve pas

dans la nature, comme un ourson adopté par un grizzly mâle (*Le Grizzly*) ou un ourson noir voyageant avec un chiot (*Nomades du Nord*). Jack London, lui, décrivait le caractère dur bien plus réaliste de la vie sauvage.

C'est au-delà des intrigues des romans de ces deux auteurs qu'il faut voir leur véritable identité. London a participé à la Ruée vers l'or de 1898 et il y a trouvé le succès de l'écriture, en observant la vie dans les bars et les alentours des villes minières, notamment à Dawson City au Yukon. Il est mort à 40 ans, alcoolique et obèse. Curwood est mort jeune lui aussi, à 49 ans, mais d'un empoisonnement interne après avoir vécu une vie saine, faite de voyage et d'aventure.

London puisait son inspiration au contact des hommes, Curwood au sein des immensités sauvages du Canada. Tous ses romans sont bourrés de détails et de descriptions de la nature qu'on ne peut obtenir qu'après des années passées sur le terrain. Curwood, de nationalité américaine, a exploré certaines régions des Barren (terres plates et sauvages à l'ouest de la Baie d'Hudson) pour le gouvernement canadien.

London a passé une courte période au Yukon, le temps de trouver l'inspiration des histoires qui l'ont rendu célèbre, puis il est reparti en Californie pour se construire un voilier et naviguer sur les mers du Sud. Pas vraiment naturaliste. Curwood était passionné par le Grand Nord. Il a dit au sujet de la nature : « Je suis certain que si je me risquais à écrire un roman qui n'eût point pour théâtre les vastes décors de la nature, je ne tarderais pas à échouer. Elle est le grand médecin de l'humanité et lorsqu'on le lui demande, je suis persuadé qu'elle est susceptible de guérir plus de maladies que les plus réputés docteurs de la Terre. Mon devoir, mon ambition, le grand but que je souhaite atteindre est d'entraîner

vers elle, avec moi, mes lecteurs. Je l'aime et il me semble qu'ils doivent l'aimer. »

Si London voyait la nature comme un combat perpétuel contre les éléments (un point de vue prédominant à cette époque), Curwood la considérait comme un cadre de vie, un univers dur mais toujours passionnant. Le plus merveilleux dans la vie de Curwood, est qu'il était au départ chasseur invétéré. Puis il s'est aperçu que tuer pour un simple trophée le dégoûtait. Par la suite, il a continué à chasser, mais pour se nourrir lors de ses expéditions. Le roman *Le Grizzly* est révélateur de ce tournant dans sa conception de la nature.

Il est vrai que les romans de Curwood, avec leurs intrigues peu naturelles en apparence et pleines de bons sentiments, peuvent paraître naïfs, destinés à un public adolescent. Je les trouve rafraîchissants, et pas seulement parce qu'ils se déroulent dans les solitudes glacées du Nord...

*Kazan* (1914), *Bari, chien-loup, fils de Kazan* (1917),

*Le Grizzly* (1916), *Nomades du Nord* (1919), *L'honneur des grandes neiges* (1911), *Le piège d'or* (1921), et bien d'autres, dont l'autobiographie de Curwood, *Le fils des forêts*, très intéressante...

# Gestes écocitoyens !



## POISSONS quel avenir sur notre planète ?

Le poisson est un met que nous apprécions tous. Mais avant qu'il n'arrive dans nos assiettes, Savez-vous comment vivent -ils ? Combien de temps leurs faut-il pour arriver à maturité ? Et dans quelle condition ont-ils été pêché ? Le monde marin a un sombre avenir devant lui, si nous, Consommateurs, nous ne chan-

Sur plus de 90 millions de tonne de poissons pêchés par an un tiers sont rejetés à l'eau morts ou affaiblis. La surpêche est en immense parti responsable de la désertification du milieu marin. L'utilisation des filets dérivants mesurant parfois 100 Km de long , les braconniers en mer et les grands filets jusqu'à 1000 mètres de profondeur sont des techniques de pêches que l'homme n'a pas su adapter au ressource naturelle et à la démographie actuelle. Les diverses chaînes alimentaires sont rompus quand les filets prennent les petits poissons de surfaces, les alevins et juvéniles.



### Poissons menacés d'extinction = Plus de 100 espèces concernées

Espèces à éviter

=

Pourquoi ?

- ☹ Crevettes roses = Pour 1 kg de crevettes pêchées, c'est 3 kg de faune et de flore non ciblées capturées.
- ☹ Poissons de grands fonds (Empereur, Grenadier, sabre, Siki) = Chalut de fond, pêche destructrices des milieux
- ☹ Bar sauvage = Pêche au chalut sans quota (morts de milliers de dauphins)
- ☹ Bar et saumon d'élevage = techniques d'élevage néfastes pour l'environnement (pesticides, antibiotiques, stéroïdes, hormones...).

*Dossier complet de l'ASPAS à votre disposition au local*

Sources : « Goupil n°86 » - Magazine ASPAS  
« Poissons le carnage », édition Tahin Party  
« Ta mer, t'y pense » Guide Greenpeace

Thalie.

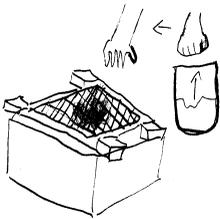
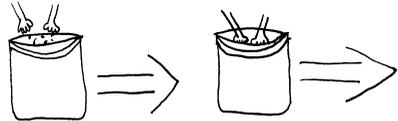


# Acti' Nature pour les jeunes !

## Papier recyclé

Rédigé par les élèves de 5ème du Collège Bauchant

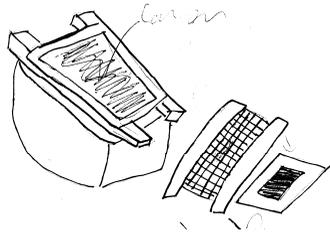
1- Tout d'abord, on coupe des journaux en petits morceaux. Il faut en avoir la moitié d'un seau .



2- Ensuite versez de l'eau chaude dans le seau. Malaxez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle devienne uniforme.

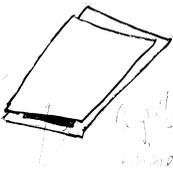
Mettez un tamis fin sur la bassine de la forme que vous voulez.

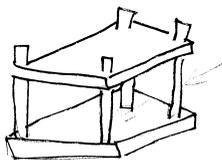
3- Essorez la pâte avec un rouleau de pâtissier pour qu'elle devienne une feuille ou une forme prédécoupée dans du bois.



4- Après l'opération, mettez un carton sur la pâte essorée puis retourner le tamis.

5- La pâte restera sur le carton. Ensuite couvrir la feuille ou la forme avec un torchon puis retourner encore le carton qui laissera la feuille sur le torchon.





5- Puis recouvrir l'autre face de la feuille avec un autre torchon puis sous la presse.

Le temps de séchage dépend de l'essorage, de la météo et de la presse.



*Pourquoi recyclé le papier ?*

1 - Pour réaliser une activité manuelle originale.



2 - Le papier recyclé consomme 2 fois moins d'énergie, 2 à 400 fois moins d'eau et très peu de bois.

## *Courriers des lecteurs !*

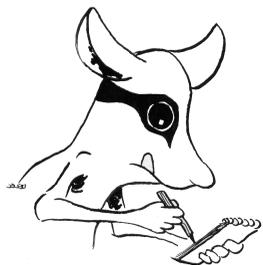
*Cette page est la vôtre. Alors réagissez, commentez, critiquez et n'oubliez pas de signer vos lettres ou vos mails.*

*Posez vos questions ? Nous répondrons avec plaisir.*

### **Réponse en attente**

2 - Je souhaiterai avoir des informations sur le commerce équitable. *Paul sur Internet.*

**Réponse à Paul :** Nous aborderons le commerce équitable dans la prochaine gazette, merci de patienter



*Ecrivez-nous !*

Par courrier

Association Couleurs Sauvages

« les nouvelles de Lérot »

19 rue de la fontaine 37 230 Luynes

Par mail

Couleurs-sauvages@laposte.net

Le site

www.couleurs-sauvages.fr.tc

# Coin de l'asso .



Week end vert à Joué lès Tours  
J'écoute et je dessine !  
Avril 2006

*Journée Verte 2006  
Plante apprivoisée  
à Tours*



Initiation à la  
photographie nature  
Le samedi 24 juin 2006  
à Luynes



Stages : Loire, qui es-tu ?  
Du 17 au 28 juillet 2006 pour un  
ESAT APAJH d'Olivet  
Découverte de la Loire pour les tra-  
vailleurs handicapés .  
*Les pieds dans l'eau  
quel bonheur! Avec 36 c°*



# *2<sup>ème</sup> Soirée rencontre adhérents !*

**Vendredi 20 octobre 2006**

**Lieu :Salle des fêtes de Luynes**

**La nature filmée par Michel Guimas**

**Apéritif dînatoire(sucré/salé).**

Chacun apporte ce qu'il a envie.

Si vous souhaitez participer à cette soirée conviviale.

Appelez - nous au 02 47 42 24 94 ou sur le mail Réservation avant le 18octobre 2006



## *Calendrier des activités.*

L'association a un site Internet et une adresse mail depuis le début 2006, vous retrouverez toutes les infos sur l'asso et les dates pour les sorties sur le terrain.

site : [www.couleurs-sauvages.fr](http://www.couleurs-sauvages.fr).tc

mail : [Couleurs-sauvages@laposte.net](mailto:Couleurs-sauvages@laposte.net)

DATES	ACTIVITES	LIEUX
Sorties nature sur le Terrain 2007 en cours d'élaboration Toutes vos idées sont les biens venues...		
	Assemblée générale	Luynes





# Les paroles du lérot. . .

**Notre gazette vous a plu, vous aimez créer !**

- a Participez à la rédaction ou à l'illustration d'articles.
- z Aidez à sa mise en page.
- e Passez des petites annonces en rapport avec le but de l'asso.

## **Etre adhérent, pourquoi !**

- q Soutenez le but et les actions de l'association.
- u Passionné par la nature ou spécialisées dans un domaine comme : l'entomologie, la mammalogie, l'ornithologie mais aussi les énergies renouvelables, ou le jardinage biologique, vous pouvez faire partager votre passion, sensibiliser le public à la nature.
- s Menez des projets au sein de notre structure.
- l Investissez-vous en tant que bénévole pour aider l'association dans diverses actions. La faire connaître autour de soi.
- n Agissez à votre niveau pour limiter l'impact humain sur la nature.

## **Comment adhérer à l'asso ?**

**L'adhésion comprend 4 numéros « les nouvelles du Lérot »**

La gazette est éditée à chaque saison et les frais de port sont compris.

Couple et famille	35 euros
Adulte ou association	30 euros
Etudiant, Chômeur et jeune de -18 ans	20 euros

Votre avis nous intéresse.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

# *Le coin des passionnés*

*Fabien Geiller*

*Photographe Naturaliste  
en Livradois Foréz*



*Colombière en Livradois*



*"Je recherche plutôt  
l'instant de communion  
où l'on touche du doigt  
l'harmonie avec les éléments."*

*Hautes chaumes  
du Foréz*



*Association Conteurs Sauvages*

*19 rue de la fontaine 37 230 Luynes*

*02 47 42 24 94*

