# Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 130, juillet/août 2018


*Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,*

*Les tâches administratives sont effectuées (commande de la patente de chasse 2018-2019), les finances sont réglées (assurance et frais pour la patente) ainsi que le tir obligatoire est réussi et c'est dans quelques jours que la chasse est à nouveau au programme dans notre région. L'excitation monte d'un cran à l'arrivée de cette date d'ouverture. Quelques chasseurs seront déjà actifs autour des cultures, à l'affût du sanglier, dès le jeudi 2 août 2018 à 05:11 heures très précisément (exactement une heure avant le lever du soleil officiel).*

*Il ne me reste donc plus qu'à souhaiter une bonne chasse à tous les nemrods!*

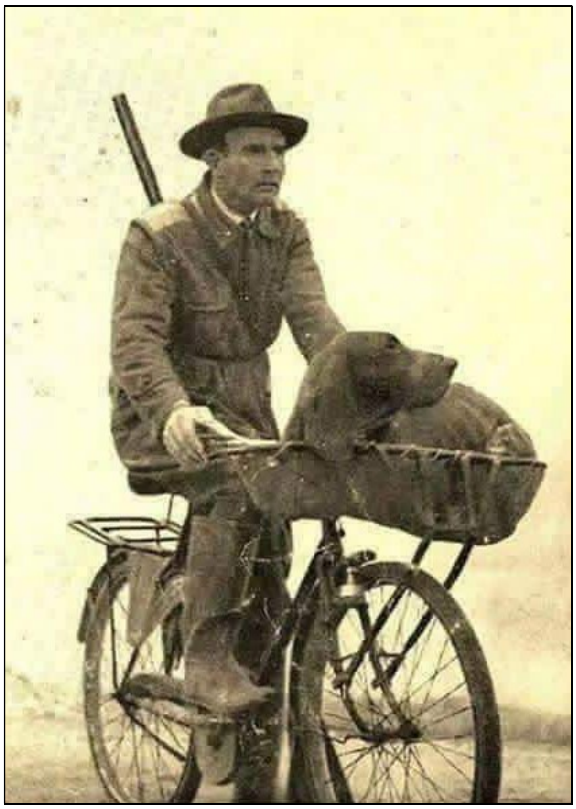
*Votre Président, René Kaenzig*

## La chasse à bicyclette

par René Kaenzig

Hé oui, ce n'est pas nouveau … aller à la chasse à bicyclette n'est pas d'aujourd'hui. La photographie ci-après prouve bien que c'était d'actualité. Même que je me souviens très bien quand j'étais bambin, dans le même ordre d'idée, avoir vu un chasseur équipé de son sac à dos et de son fusil ainsi qu'accompagné par son chien monter dans le train à la gare du village de *Crémines* pour se rendre à la chasse. Imaginez-vous cela aujourd'hui avec le tollé de réactions négatives, les réseaux sociaux qui surchauffent … et peut-être même les forces antiterroristes qui débarquent pour neutraliser l'intrus ... une image inimaginable aujourd'hui …

Avec la venue des vélos à assistance électrique et des progrès techniques de ces dernières années, ce moyen de déplacement pour se rendre à la chasse est (re)devenu d'actualité. Il a été nécessaire de clarifier la situation pour les chasseurs, pour les organes de polices et pour le public en général afin d'éviter des frictions et des dérangements inutiles.



Ci-après, vous trouvez un extrait d'une directive sur l'utilisation des vélos à assistance électrique à la chasse, publiée par l'inspectorat de la chasse du canton de Berne.

La réglementation relative aux bicyclettes électriques classe ces véhicules dans deux catégories différentes:

**Cyclomoteur léger (catégorie lente):** ces cycles peuvent être équipés d'un moteur d'une puissance maximale de 500 watts. La vitesse atteinte au moyen de la seule puissance du moteur ne devra pas dépasser 20 km/h. Elle pourra atteindre 25 km/h au maximum avec l'assistance au pédalage. La notion "d'assistance au pédalage" implique que le moteur électrique n'est en fonction que lorsque le pédalier est également activé.


**Confrérie St Hubert du Grand-Val**
st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crémines, Suisse

Aucun permis de circulation n'est requis, pas plus qu'une plaque de contrôle. Ces cyclomoteurs légers sont considérés comme des vélos. En d'autres termes, ils n'ont pas besoin de vignette "chasse" et ne sont pas soumis à des restrictions quant aux heures de circulation pendant la chasse.

**Autres cyclomoteurs (catégorie rapide):** les cycles équipés d'un moteur disposant d'une puissance située entre 500 et 1'000 watts ou qui peuvent rouler à une vitesse de 20 à 30 km/h de par leur construction ou de 25 à 45 km/h avec l'assistance au pédalage sont considérés comme cyclomoteurs. Une plaque de contrôle (jaune) pour cyclomoteur et un permis de circulation sont requis. Le port du casque est obligatoire. Ces cyclomoteurs sont considérés comme véhicules à moteur au sens de la législation de la chasse. Cela signifie qu'ils sont soumis à des restrictions quant aux heures de circulation et nécessitent une vignette "chasse".

J'ai tenté de (re)mettre au goût du jour mon emploi personnel de la petite reine à la chasse. *Vive le vélo!*

## Le traquenard d'un autre temps

par René Kaenzig

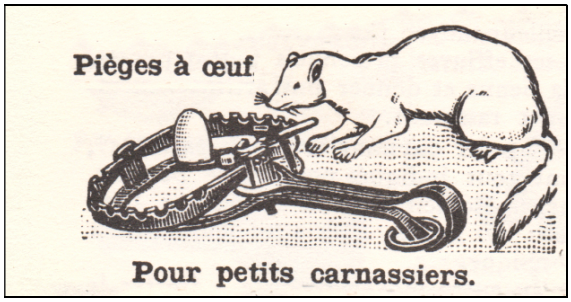
On vient de me léguer un traquenard trouvé dans un galetas sous la poussière et sous des tas d'autres objets anciens.

Un traquenard … on connaît le mot dans sa signification figurée de piège tendu à une personne: un traquenard synonyme avec machination. Mais là, je parle du vrai traquenard d'origine: le piège pour animaux. Hé ouais, je viens de m'occuper d'un traquenard et viens d'en chercher quelques informations sur le net. Le traquenard est également connu chez nous sous le nom de berline ou piège à machoîres.

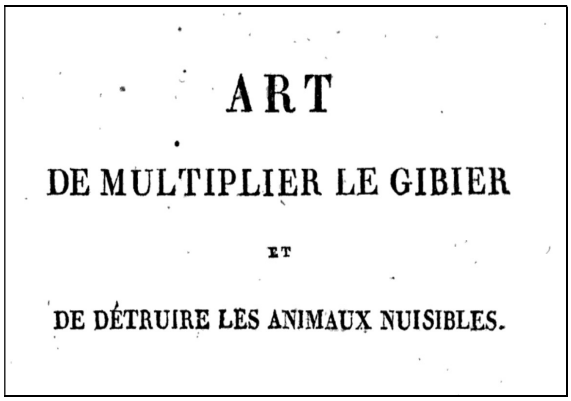
Un appât sera déposé à proximité ou dans les machoîres du traquenard pour attirer et capturer l'animal. Il peut aussi être installé sur une coulée fréquentée par l'animal convoité. C'est la pression de la patte d'un animal marchant sur la palette du piège tendu qui libèrera le ressort et va faire se refermer rapidement les mâchoires. *Aïe!* Je n'ose pas imaginer les douleurs que l'animal va subir. Une horreur! Je vais vous dispenser de la vue d'images insoutenables que l'on trouve sur l'internet. Il est évident que ce genre de dispositif est interdit aujourd'hui.

Le traquenard était autrefois officiellement utilisé pour gérer les populations d'animaux indésirables. Le traquenard fut également utilisé par les trappeurs pour ne pas abîmer les fourrures par un coup de feu (trappeur, trappe, trapper, traque, traquer, traquenard, etc… tout vient de la même origine). Plus tard, malgré son interdiction, il sera toujours utilisé pour se libérer d'animaux indésirables dans les maisons, les greniers ou autres granges et écuries. Les braconniers n'étaient pas en reste (peut-être

aujourd'hui encore). La grandeur de l'objet défini le gibier à attraper.




J'ai retrouvé le mode d'emploi de l'époque dans un livre publié en France en 1823 intitulé "*Art de multiplier le gibier et de détruire les animaux nuisibles*". On parlait à l'époque d'un "Art" et de "nuisibles" …


ART

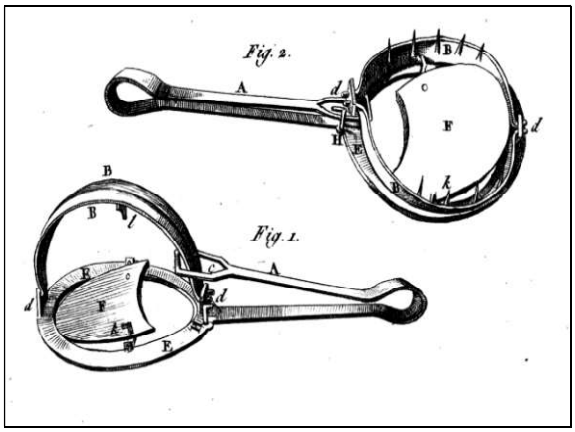
DE MULTIPLIER LE GIBIER

ET

DE DÉTRUIRE LES ANIMAUX NUISIBLES.

Le premier chapitre du livre averti le lecteur que: "*il ne suffit pas d'exceller dans l'art de la chasse, et d'avoir à sa disposition les armes et tout ce qu'exige ce noble exercice, le point essentiel est de trouver le gibier*". En fait, une simple lapalissade …

Revenons à la description du traquenard. Ce n'est pas très compliqué. Voyons ce que nous explique cet ouvrage (*ndlr: je n'aurais pas fait mieux*):
"*Le traquenard est représenté sur la planche ci-après. Toutes les pièces sont en fer, excepté la bascule F qui est en bois. Pour le tendre, il faut baisser le ressort A dont l'œil C maintient fermées les branches mobiles B. Le ressort baissé, les branches mobiles B tombent de chaque côté sur la bande de fer E, qui forme la base du traquenard. Elles sont fixées dans les oreilles D, au moyen de clous rivés sur lesquels elles tournent librement. Ces branches B sont garnies en dedans d'une petite pièce de fer I, qui sert à les maintenir ouvertes, lorsqu'elle est engagée sous l'arrêt K qui tient de chaque côté de la bascule F. Une fois les deux branches B bien assujetties, on lâche doucement le dispositif et le piège est tendu*".




Ce n'est pas terminé:
"*Pour que la bascule F puisse tourner sur son axe, il faut creuser la terre sous le piège, de façon à lui donner le jeu nécessaire. L'animal, en voulant s'emparer de l'appât, ou en passant sur le piège, fait tourner la bascule; les arrêts K laissent échapper les branches B, qui, n'étant plus contenues, obéissent à l'effort des ressorts, et se ferment avec violence en retenant l'animal par le cou ou par une jambe. Les branches B du traquenard sont quelquefois armées de pointes de fer*".

De plus, on conseille d'entretenir le traquenard avec un linge bien imbibé de graisse de porc pour qu'il ne rouille pas et pour éventuellement éliminer les odeurs humaines.

Encore une fois, il est difficile de s'imaginer l'utilisation de tels pièges à l'encontre d'animaux. Cela faisait pourtant partie du quotidien d'un autre temps. Mais le fameux traquenard aura une bonne place dans ma collection d'objets de chasse insolites.

*Bon appétit !*

## *Tajine de Sanglier du Grand-Val*

par René Kaenzig

La cuisine avec un *tajine* m'a séduite. Notre cuisinière nationale *B… B…* (*ndlr: je ne fais pas de publicité*) en a fait la promotion en ce début d'année et je l'ai adopté. La méthode et son plat sont issus de la cuisine traditionnelle des peuples berbères et de tout le *Maghreb*. Cette cuisine est d'une simplicité sans concurrence et d'une variété avec des possibilités sans limites.

La base de tout est bien entendu l'ustensile utilisé: le traditionnel plat en terre cuite composé d'une assiette surmontée de son couvercle conique et appelé *tajine*. Les aliments cuisent longuement et lentement à feu doux à l'étouffée et à la vapeur (au four, sur un poêle, sur un grill ou à côté d'un feu/foyer). La forme conique du couvercle permettra à la vapeur produite de se refroidir en montant et de redescendre dans le plat après condensation. C'est tout simplement inratable: les aliments, notamment la viande, auront un moelleux et une saveur incomparable.

Alors mettons à l'épreuve tout ceci avec un *Tajine de Sanglier du Grand-Val*:

On préchauffera le four à 200° C et on y met l'assiette/plat vide de fond du *tajine*.

Dans un bol on mélangera les petits cubes de viande de sangliers, bien épicer le tout (écraser et parsemer sur la viande un bouillon de bœuf est une très bonne idée). On y intègre des petits légumes selon ses envies et la saison (haricots, oignons, poivrons, etc…) et des demis ou quarts de pommes-de-terre. Un petit filet d'huile d'olive sur le tout et le tour est joué. On mélange bien dans le bol.

Le four étant chaud, on retire le fond du *tajine* pour y incorporer le mélange précédemment préparé. Si le jardin propose des épices frais, alors une branche de romarin fera encore l'affaire. Et on recouvre le tout avec le couvercle conique du *tajine*. Le *tajine* passe au four pour 1 heure et 30-45 minutes. Et dégustez ensuite un magnifique *Tajine de Sanglier du Grand-Val* bien tendre et parfumé …

**Prochain Stamm !**
**Mardi, 28 août 2018**
**20:00 heures**