



Notr'Canard

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

Nr 147, février 2020

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

C'est dans quelques mois que la proposition pour la révision partielle de la loi sur la chasse (LChP, Loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux sauvages) passera aux urnes. Cette nouvelle mouture doit passer par une votation populaire du fait que les opposants au projet ont lancé un référendum et que la recherche de signatures a abouti avec quelques 70'000 paraphes sur les 50'000 nécessaires. C'est donc le weekend du 17 mai 2020 que nous connaissons le résultat du vote.

La propagande est déjà bien lancée par les organisations qui s'opposent à la révision proposée. En fait ... la loi porte très mal son nom, puisque la chasse n'est qu'un élément parmi beaucoup d'autres qui s'occupent de régulation et de protection des animaux sauvages. Ceci étant, la mention "chasse" dans le titre de la loi crispe inévitablement les personnes anti-chasse, ce qui les pousse à la combattre sans en connaître le contenu. J'aurais préféré la nommer "Loi sur la gestion de la faune sauvage", mais là aussi on aurait crispé quelques organisations. Les arguments émotionnels empreints de sensiblerie prennent trop souvent le devant de la scène.

La Confrérie St Hubert du Grand-Val de par ses statuts ne fait pas de politique. Mais le sujet nous concerne directement et nous devons pouvoir informer correctement. Dans l'arène où se joue le "pour" et le "contre", les chasseurs sont bien peu nombreux pour expliquer les points importants de la nouvelle loi.

Avec cette édition de Notr'Canard, je tiens à vous donner quelques informations afin de participer aux débats et pour corriger certaines "affirmations" qui sont malheureusement trop souvent sans fondement.

Bonne chance !

Votre Président, René Kaenzig

Révision de la LChP

par René Kaenzig, basé sur divers communiqués des milieux cynégétiques suisses (ChasseSuisse, Diana Romande, etc...)

La révision partielle de la loi sur la chasse LChP (Loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux sauvages) passera en votation le 17 mai 2020.



La nouvelle loi sur la chasse propose d'instaurer des règles claires pour la régulation d'espèces protégées et d'accroître ainsi la sécurité des animaux, de la nature et de la population. Elle vise à encourager la diversité des espèces grâce au soutien que la Confédération accorderait aux milieux naturels pour la protection des animaux sauvages. Le monde de la chasse, mais aussi une multitude d'autres organisations et institutions liées à la nature, la paysannerie et aux régions de montagnes soutiennent les quelques modifications, compléments et éclaircissements proposés.

La loi actuelle sur la chasse, vieille de 40 ans, mais aussi forte d'autant d'années d'expérience, a besoin d'être remise au goût du jour. L'état de plusieurs populations d'espèces protégées d'alors (comme par exemple le loup, le castor ou le cormoran) a radicalement changé aujourd'hui. Certaines populations se trouvent maintenant en forte expansion et génèrent de plus en plus de conflits avec des activités comme l'agriculture ou la pêche par exemple. La nouvelle loi permettrait une cohabitation équilibrée entre tous les usagers de la nature. La loi permettrait aussi de soutenir

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





financièrement la promotion des espèces et des milieux naturels, tant pour les sites de protection de la faune sauvage que dans les réserves de sauvagines et d'oiseaux migrateurs.

La nouvelle loi ne représente donc pas une menace pour les populations d'animaux sauvages mais elle renforcerait la protection de la nature et des animaux. Elle rendrait plus sûrs les déplacements de la faune sauvage (corridors faunistiques) et réduirait aussi les risques de dommages subis par les propriétaires fonciers et forestiers.

Cette nouvelles loi accroîtrait les compétences et les responsabilités des cantons et apporterait une plus grande marge de manœuvre pour gérer la faune sauvage. Elle instaurerait une meilleure réglementation sur la façon de traiter les espèces qui peuvent occasionner des conflits. La loi impose de toute façon de nombreuses limites: un cadre légal dont le but principal est de garantir la survie de toutes les espèces animales. Elle est basée sur une approche pragmatique pour assurer la biodiversité pour notre futur.

La modification de loi proposée permettrait la coexistence d'une nature sauvage et d'une nature cultivée, assurant ainsi la pérennité des régions à vocation agricole et touristique. Elle reste une loi protectrice pour la nature.

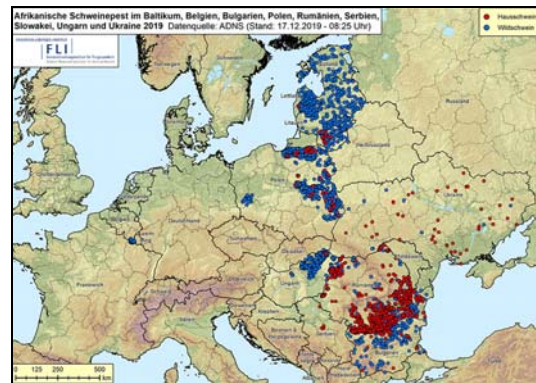
La nouvelle loi mise en votation est adaptée à la situation actuelle et est orientée vers l'avenir. Elle est une base moderne pour la gestion durable de notre faune sauvage.



La peste porcine africaine (PPA) État actuel de la situation

par René Kaenzig, basé sur divers communiqués des organes suisses compétents (Office fédéral de l'environnement, etc...)

La peste porcine africaine (PPA) progresse. Depuis quelques années, des cas de PPA sont régulièrement détectés chez les porcs domestiques et les sangliers dans plusieurs pays d'Europe de l'Est. Cette épizootie continue à se propager en direction de l'Europe occidentale.



Les cas de PPA recensés l'an passé jusqu'au 17.12.2019
● porcs domestiques / ● sangliers

Cette infection virale finit presque toujours par causer la mort des porcs domestiques et des sangliers malades. Si l'homme ne court aucun danger, il joue cependant un grand rôle dans la transmission de la maladie, comme on l'a vu avec la propagation à grande échelle en Russie et en Europe de l'Est. La Pologne subit actuellement de nouvelles infections. La maladie est également répandue dans certains pays africains ainsi qu'en Sardaigne.



L'introduction du virus dans la population indigène de sangliers peut se faire via des restes d'aliments jetés (viande et charcuterie). C'est de cette manière que le virus est très probablement arrivé jusqu'en Belgique dans la province de Luxembourg aux a-



bords d'une aire autoroutière. L'infection en Belgique est aujourd'hui sous contrôle. Le dernier animal infecté a été trouvé dans la région à la mi-août 2019. Une large campagne d'abattage de tous les porcs domestiques avait été entreprise. L'opération de confinement chez les sangliers ainsi que l'interdiction de circulation dans le secteur concerné sont toujours d'actualité.

Le virus est très résistant. Il peut survivre pendant des mois. L'objectif de la lutte contre la PPA est de diminuer autant que possible la propagation, et à terme, de l'éradiquer.

La PPA pourrait gagner un jour la Suisse. C'est pourquoi des mesures de détections précoces sont mises en place. En tant que chasseur, nous portons une grande responsabilité dans cette possible détection rapide de la maladie. Les sangliers trouvés morts ou accidentés sont déterminants dans le dépistage de la maladie. Une annonce rapide au garde-faune est donc primordiale.

Prochain Stamm

Mardi, 25 février 2020 / 20:00 heures

Bon appétit !

La recette de chamois d'Alpinus

Repris et testé par René Kaenzig



Le hasard veut qu'un ancien livre intitulé "La Chasse Alpestre en Dauphiné" me passe entre les doigts. Le livre fut publié en 1874 par Henri-Frédéric Faige-Blanc (1813-1902), avec son pseudonyme "Alpinus". L'auteur nous révèle les secrets de la vie des animaux des Alpes françaises. Mais il nous livre aussi quelques recettes culinaires, notamment celle d'un morceau de venaison de chamois. Je n'ai pas pu m'en empêcher d'essayer de suivre à la lettre la recette d'Alpinus. La description de la recette nous fait déjà voyager dans un autre temps... de plus, la dégustation du résultat ne nous laisse pas sans émotion...

Bon appétit !

La Recette de Chamois d'Alpinus

par Henri-Frédéric Faige-Blanc (1874)



Dix jours durant, et vingt jours en saison froide, dans une terrine aux larges flancs, vous étendez votre cuisseau sur un lit délicat de serpolet et de lavande, de thym d'Espagne et des feuilles nouvelles et bien séchées de laurier d'Apollon.



Sur lui vous amoncellez les arômes. Vous égrenez les perles de tout un chapelet de petits oignons jaunes, les rondelles éclatantes de la pastenade, les caïeux rosés de l'échalote et aussi les caïeux d'ivoire de l'ail lui-même, à tort détesté d'Horace.

Le monticule s'élève ainsi sous vos doigts, légèrement parfumé à toutes ses assises, des clous dorés du géroffier des Molouques, discrètement distribués, de la poudre aujourd'hui mis en oubli du muscadier de Bourbon, des prismes argentées de gros sel.

Vous enflammez ensuite votre monument des grains entiers du poivre de Ceylan et des longues virgules d'un piment rougi au soleil de Cayenne.



Repoussant alors avec horreur l'hérésie du vinaigre, durcisseur des fibres, versez à flots l'huile sincère, suc des oliviers qui se mirent aux étangs de Marignane.



Votre cuisseau entre en cellule, dans un lieu frais et retiré. Quatre fois, chaque jour, la cuisinière avec tendresse le retourne sur sa couche, maniant de ses doigts diligents, la paillasse ardente et parfumée.



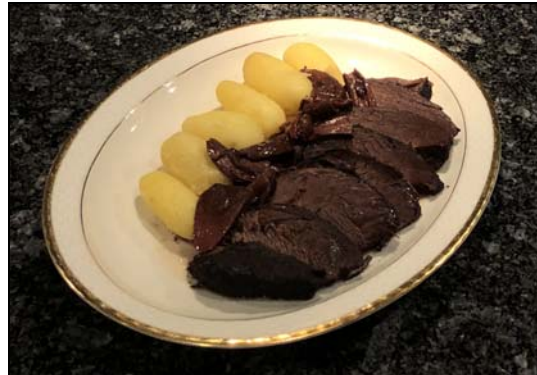
Aux derniers jours seulement, vous amenez à la rescousse une bouteille rebondie d'un vin mûri aux Côtes Rôties du Rhône. Loin de vous le Bourgogne, erreur du jour, vin des brouillards.

L'heure est sonnée, et, quel que soit l'apprêt, l'objet de vos préférences, restez sans crainte; mais si vous êtes tenté de vous abreuver à une manne inéluctable, oyez toujours: Au sein d'une cloche de pure airain, mère des réflexions et des attendrissements, enfermez le cuisseau, braise dessus, braise dessous.

Qu'il baigne dans le nectar liquide et finement passé de sa maîtresse marinade, et que sa prison soit à l'avance capitonnée avec largesse de ceps bronzés, cueillis au Levant.



Abandonnez sur un feu doux, et surveillez durant trois heures. Aux dernières minutes, arrosez pieusement de deux cuillerées d'un rhum de mon âge.



Assemblez alors, je vous conjure, l'aéropage des palais académiciens. Le chevreuil, j'en conviens, peut être offert équitablement à des demoiselles; mais si les tranches du chamois ainsi compris n'exaltent pas jusqu'à l'extase le palais de vos savants convives, fassent les dieux, pour me punir, que mes yeux ne s'oubrent plus jamais sur la splendeur des monts Dauphinois.

Et, s'il arrive à des estomacs filandreux d'oser encore mettre en comparaison le cerf ou le chevreuil avec notre antilope, nous dirons ensemble à ces profanes: "Pareils trésors de sérieuse gastronomie et de haute venaison ne sont point pour vos estomacs de papier mâché. Retournez à votre Blanquette de beau".