



# Notr'Canard

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

Nr 154, octobre 2020

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

La chasse a été mise en évidence ces derniers mois et semaines. Non seulement nous en voyons déjà le produit de la quête sur les comptoirs des boucheries, dans les commerces d'alimentation ainsi que dans les restaurants, mais aussi au travers de la campagne qui a précédé la votation sur la révision de la loi sur la chasse. Initialement, cette votation était prévue pour le mois de mai dernier. Coronavirus oblige, la votation a été reportée au week-end qui vient de se terminer.

La loi en vigueur aujourd'hui, vieille de trente-quatre ans, mais aussi forte d'autant d'années d'expérience, avait besoin d'être dépoussiérée. Biaisée par son titre de "Loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux sauvages" (LChP), dont le mot "chasse" est trop en évidence, il a été très difficile de faire comprendre qu'il ne s'agissait pas que de chasse, mais bel et bien d'un meilleur outil législatif de protection des animaux sauvages. Un outil moderne et adapté à la situation réelle actuelle, progressiste et orienté vers le futur pour une gestion durable de notre faune sauvage.

Il fut intéressant de constater pendant cette campagne que c'était le monde de la chasse (entre autres) qui a milité pour une meilleure protection de la nature... et ceci sans le soutien des organisations qui se disent "écologistes". Ces dernières qui ont même agrémenté leur campagne de messages mensongers et de fausses informations. Il faudra s'en souvenir à l'avenir...

Les urnes ont dévoilé leur verdict en fin d'après-midi du dimanche 27 septembre 2020: la révision de la loi est rejetée!

Je vous souhaite plein succès pour la chasse... mais cette fois sur le terrain... et que Saint Hubert soit avec nous !

Votre Président, René Kaenzig

## Votations du 27 septembre 2020

Révision de la "Loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux sauvages" (LChP)

### Résultats par cantons [%]

Zurich	41,37	OUI	58,63	NON
Berne	47,04	OUI	52,96	NON
Lucerne	56,00	OUI	44,00	NON
Uri	69,56	OUI	30,44	NON
Schwyz	58,93	OUI	41,07	NON
Obwald	63,08	OUI	36,92	NON
Nidwald	62,88	OUI	37,12	NON
Glaris	52,68	OUI	47,32	NON
Zoug	52,91	OUI	47,09	NON
Fribourg	50,66	OUI	49,34	NON
Soleure	44,00	OUI	56,00	NON
Bâle-Ville	36,10	OUI	63,90	NON
Bâle-Campagne	42,64	OUI	57,36	NON
Schaffhouse	36,69	OUI	63,31	NON
Appenzell Rh.-Ext.	53,02	OUI	46,98	NON
Appenzell Rh.-Int.	70,75	OUI	29,25	NON
Saint-Gall	55,53	OUI	44,47	NON
Grisons	67,29	OUI	32,71	NON
Argovie	47,64	OUI	52,36	NON
Thurgovie	50,29	OUI	49,71	NON
Tessin	51,45	OUI	48,55	NON
Vaud	40,21	OUI	59,79	NON
Valais	68,60	OUI	31,40	NON
Neuchâtel	41,97	OUI	58,03	NON
Genève	36,94	OUI	63,06	NON
Jura	48,18	OUI	51,82	NON
-----				
Résultat final	48,07	OUI	51,93	NON

## Le stamm... oui, mais pas que...

par James Gerber

Le stamm... notre réunion mensuelle des amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val n'est pas qu'une réunion où l'on boit un verre et où l'on échange sur plus ou moins des vérités. Notre dernier stamm a fait l'objet d'une petite excursion. Une excursion "exercice de tir" à *Meinisberg* (BE) à quelques kilomètres de *Bienne* dans le bien connu simulateur de tir *Blattschuss.ch*.



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

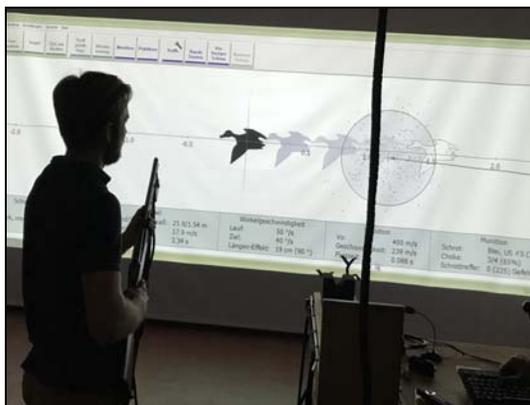




C'est un système dernier cri de la marque *Marksman ST-2* développé en *Suède* conjointement avec des chasseurs et des tireurs sportifs. Une caméra est installée sur le canon de votre arme de chasse et calibrée avec les caractéristiques balistiques de votre munition normalement utilisée.

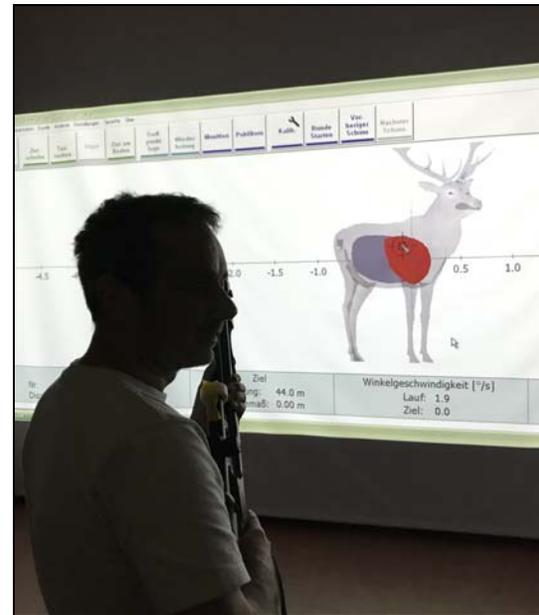


Le but du simulateur est de s'améliorer dans le tir en mouvement. Le système permet l'analyse de tous les facteurs du coup de feu en mouvement. Les éléments analysés sont par exemples: la vitesse de visée; la vitesse de déplacement du canon; le mouvement du canon; etc... Tous ces paramètres font que la progression pour un tir précis est rapide car les erreurs et les mouvements parasites peuvent être corrigés directement après le lâcher du coup de feu.



L'exercice se pratique sur un écran à environ trois mètres devant nos pieds. Sur

l'écran sont présentés divers paysages avec des cibles qui se déplacent. Les cibles peuvent être des disques d'argiles comme nous les connaissons pour le "tir aux pigeons" ou des silhouettes de lièvre jusqu'au sanglier courant. La vitesse, la direction et la distance de la cible peuvent être réglées, ce qui augmente ainsi les difficultés.



Ce fut un bel exercice avec des moments de franche rigolade entre confrères qui a réuni l'utile à l'agréable: un apprentissage pour la pratique de la chasse.

La faim se faisant gentiment ressentir, nous nous sommes mis en route en direction des *Coperies d'Orvin* où la fondue au fromage nous attendait. À notre arrivée, un magnifique panorama s'est ouvert devant nous: une vue spectaculaire sur les *Alpes bernoises* en fond de coulisse et le plateau du *Seeland* à nos pieds. À nous couper le souffle. Au travers des jumelles, nous pouvions même observer le *Palais Fédéral*.

Après avoir dégusté une copieuse fondue au fromage réalisée sur un feu de bois, avec un petit café accompagné de la gentiane du coin pour nous aider à la digestion, c'est *Morphée* qui nous a emportée dans ses bras dès notre retour tardif à domicile.

Ce fut une belle soirée riche en expériences et en échanges.

*Merci les confrères!*



*C'est du vécu*

## **Pisté pendant plus de huit heures**

par René Kaenzig

J'étais au rendez-vous bien avant l'aube ce fameux jour de l'ouverture de la chasse aux chamois. Je le connaissais déjà depuis quelques semaines. Il sortait de sa cachette pour viander à quelques mètres de la forêt, toujours au même endroit et souvent à la même heure. J'étais prêt...



Le jour se lève lentement et la rosée posée sur la belle étendue d'herbe commence à briller. Il est sept heures. L'heureux élu est aussi là... je l'observe au travers de mes jumelles. À cinquante mètres, il se présente à moi de face. Impossible de tenter une quelconque action. J'attends... j'ai le temps. Quelque chose vient de le déranger. D'un bond rapide et élégant, il disparaît dans la forêt. J'attends... mais le temps passe, cela fait deux heures que je suis là, discret dans ma cachette... mais déterminé.

Finalement je décide de partir à sa rencontre. Je m'aventure dans sa direction. J'arrive à l'endroit où je l'avais vu auparavant et entends aussitôt des pierres se dérober dans la pente. Il était là... il m'a vu et il est parti. Je le vois se faufiler tranquillement aux travers des arbres et me siffler comme pour me dire *bye bye*. Et moi je lui dis *see you later*...

Aucunement effarouché, je peux le suivre de vue. Je l'ai eu plusieurs fois dans la ligne de mire. Mais je n'ai jamais eu une seule bonne opportunité. J'attends... j'ai le temps.

Je continue à le pister. Il est déjà douze heures et j'entends des bruits venir de mon

estomac. C'est l'heure du pique-nique. On reprendra la quête aussitôt la machine à nouveau opérationnelle.



Assis sur le mur de pierres sèches, je me ressource afin d'être prêt pour l'après-midi. Voilà que j'aperçois au loin l'animal qui m'observe. Je n'y vois que la tête... mais lui, il me voit sûrement très bien. J'abrège ma pause et pars en piste. Plus malin que moi, il se dérobe sans me laisser une seule chance. Il est plus fort que moi. Je reviens sur mes pas et remets mes affaires en ordre pour repartir de plus belle.

Quinze heures. Là, je suis un peu fatigué à tenter toutes les tactiques de ma panoplie. J'ai besoin d'une pause. Allongé sur le dos avec mon équipement disséminé autour de moi, j'observe le ciel au travers des arbres. Je dois me concentrer pour ne pas m'endormir. Par réflexe, j'inspecte aussi les pieds des arbres sur tout le secteur d'intérêt devant moi. J'ai pourtant le temps, mais je ne tiens pas en place.



Le chamois ne tenait pas aussi en place et il s'est présenté sur la scène. C'est finalement après l'avoir pisté pendant plus de huit heures qu'il est passé de vie à trépas. Merci Dame Nature pour ce magnifique bouc.



*Bon appétit !*

## **Burger à l'Effiloché de Chamois du Mont Raimeux et Confiture d'Airelles**

par René Kaenzig



Mieux connue sur les cartes des restaurants sous le nom de "Pulled...", qui nous vient des USA, j'ai voulu faire ma propre variante de viande effilochée. Et c'est bien de la viande de chamois effilochée qui rentrera dans la confection de mon nouveau burger.



Le secret se trouve dans la cuisson lente d'un morceau de viande de chamois (env 300 gr). On s'équipera également d'un oignon et d'une carotte. Pour les liquides, il nous faudra 5 dl de bouillon, 3 dl de vin rouge et d'un peu d'huile d'olives. Et pour épicer, on se contentera de sel et de poivre du moulin. Pour le burger propre dit, il faudra le fameux petit pain, une belle feuille de salade verte et de la confiture aux airelles pour mettre la petite touche finale "chasse".



Mettons-nous au boulot. Couper la viande en gros morceaux. Éplucher et hacher l'oignon. Éplucher et couper la carotte en petits dés. On est prêt... saisir rapidement

la viande de chamois dans de l'huile d'olive bien chaude (env 5 min) dans une cocotte. On ajoute l'oignon haché et les petits dés de carotte. Et on laisse le tout pendant 10 minutes sur un feu moyen tout en remuant quelques fois.



On verse les 3 dl de vin rouge et on laisse bouillir le tout. Après quelques minutes on va y ajouter 3 dl de bouillon (on réserve les 2 dl de bouillon restants) et on va encore saler et poivrer toute la mixture. Porter à ébullition. Recouvrir la cocotte avec un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures. On ira parfois remuer et contrôler si le liquide est suffisant. On pourra ajouter du bouillon s'il manque du liquide.

Après 3 heures de cuisson, la viande doit être filandreuse et est prête pour être effilochée (démontée en fibre). Laisser tiédir et effiloquer la viande avec les doigts ou avec l'aide d'une fourchette et la partie est jouée.



Ne reste plus qu'à monter le burger selon son choix. Ma proposition est la confiture aux airelles parce que la douceur se marie magnifiquement bien avec la viande de gibier. Mais les inconditionnels du ketchup ou autres seront aussi comblés avec l'Effiloché de Chamois du Mont Raimeux.

*Bon appétit !*