



Notr'Canard

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

Nr 160, avril 2021

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

J'en faisais allusion déjà le mois passé dans l'éditorial de Notr'Canard: les restrictions de mouvements, de voyages et de rencontres font que la nature est mise à rude épreuve par des dérangements multiples qui n'existaient pas auparavant.

Les gens reprennent l'envie de sortir autour de chez eux. Il y a foule. Les promeneurs s'aventurent là où autrefois il n'y avait personne. Ceci n'est pas un problème, la nature appartient à tout le monde et il en est bien ainsi. Profitons de ce bol d'air bienvenu en ces temps compliqués. En tant que chasseur, engageons la discussion avec tout ce monde et parlons du réveil actuel de la nature. Tentez d'émerveiller les adultes comme nous arrivons magnifiquement à le faire avec les enfants. Échangez quelques anecdotes et vous aurez passé le message qu'actuellement la faune a besoin de calme. Et si le promeneur est accompagné de son chien, c'est encore plus facile d'engager la conversation et de placer quelques petits conseils. Merci !

Mais on croise aussi parfois, dans des endroits "impossibles", le passage rapide d'un vélo, d'une moto, d'un quad et même d'un buggy (hé ouais... cela vient de m'arriver). Là... ne cherchez pas à vous imposer. On est perdant dès le départ si l'on réagit trop énergiquement. Tentez juste d'identifier et de photographier l'action malhonnête et de transmettre ensuite l'information à qui de droit. Merci !

À tous, je vous souhaite de magnifiques moments dans notre nature qui se réveille. Émerveillons-nous ! Profitons un maximum de ces moments privilégiés tout en respectant notre environnement. Le rythme de vie effréné reprendra le dessus et beaucoup oublieront comme c'était beau "avant"...

Votre Président, René Kaenzig

Promeneurs... attention !

par René Kaenzig

Pour de nombreux animaux sauvages indigènes, le printemps est la période de mise bas. Lors de votre prochaine promenade, si vous avez la chance d'observer un jeune animal, restez à distance. Réjouissez-vous de ce moment de bonheur. Mais ne touchez pas aux nouveau-nés quels qu'ils soient (faon, cabri, levreau, etc...).



Ils ne sont pas abandonnés par leur mère, c'est très rarement le cas. Elle n'est pas loin. Un nouveau-né touché par un humain peut être rejeté par sa mère. Ils risqueraient de mourir. Laissez faire la nature. Mais si l'animal semble blessé ou s'il est exposé à un danger, adressez-vous à quelqu'un qui est habitué du lieu et qui

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





saura contacter une personne compétente (le garde-faune, un chasseur local ou la police).

Un autre fléau menace également ces petits êtres: les chiens en liberté. Pensez-y! Lors des prochaines promenades avec votre compagnon à quatre pattes, ne le laissez pas flairer dans l'herbe aux abords des forêts et des bosquets. Même si vous êtes convaincu que votre chien ne fera pas de mal à cette petite boule de poils, une simple "reniflée" sur un animal si fragile peut mettre fin à ses jours. À la naissance, un faon ne pèse que quelques centaines de grammes et n'a aucune défense pour se protéger. Il ne pourra pas se sauver. Ne les dérangeons pas inutilement.

Les oiseaux sauvages qui nichent dans les haies ou au sol ne sont pas en reste. Les chiens les repèrent facilement grâce à leur odorat très développé. Les oisillons constituent ainsi des proies faciles et incapables de se défendre ou de s'enfuir. Tenir son chien en laisse est le seul moyen sûr de l'empêcher de déambuler en forêt et de déranger les animaux sauvages.

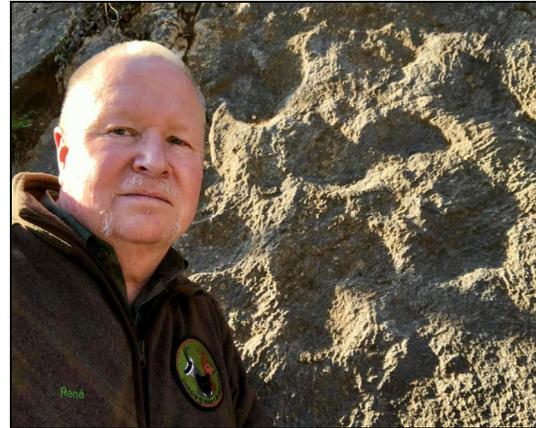
Le Mont Raimeux me dévoile encore un autre petit secret

par René Kaenzig

Ceux qui me connaissent savent que, lors de mes balades, j'ai toujours les yeux qui scannent l'horizon ou le sol pour rechercher une éventuelle rencontre avec un animal sauvage. Que ce soit dans les *Alpes*, sur le *Plateau*, aux abords des lacs ... et bien entendu sur notre *Mont Raimeux*. Cherchant de possibles traces fraîches de chevreuil, de chamois ou peut-être de sangliers, voilà que je tombe sur des traces du passage de dinosaures...!

Ben ouais... des traces vieilles de 150 millions d'années. Nous connaissons bien les traces sur la falaise du *Mont Raimeux* dans les *Gorges de Moutier* découvertes en 1996. Plus au Nord, les traces trouvées en 2002 et d'autres en 2004 lors de la construction de l'A16 en *Ajoie* sont également bien connues. Et plus au Sud, il y a aussi celles de *La Heutte* découvertes au milieu des années 1990. Et bien d'autres encore. Mais celles que le *Mont Raimeux*

m'a dévoilé il y a quelques semaines n'étaient pas encore connues, répertoriées ou identifiées. Les paléontologues du *Musée d'Histoire naturelle de Berne* s'en donnent actuellement à cœur joie.



Imaginez-vous: à l'époque, il y a 150 millions d'années, notre région était plate et le climat était tropical. C'était une région de mer très peu profonde, avec quelques îles et des plages de sables. Des dinosaures venaient aux bords de l'eau pour y boire et se rafraîchir. Selon les experts, les petites traces découvertes (7 à 10 cm) viendraient d'animaux de la famille des *raptors* (carnivores). Les plus grosses empreintes viendraient d'animaux de la famille des *allosaures* (également des carnivores).





Lors des mouvements des plaques tectoniques, le terrain de notre région s'est plissé pour former les montagnes ondulées. Les empreintes de dinosaures dans le terrain mou et humide se sont alors trouvées sur des pentes sur le massif du *Mont Raimeux* en formation. Le terrain s'est ensuite asséché, il a durci et nous retrouvons aujourd'hui ces traces sur les rochers pentus qui formaient autrefois les plages.



On connaît aussi dans la région des sites prédestinés à la découverte de fossiles de coquillages et d'escargots. Une chose est sûre, le *Mont Raimeux* n'a pas fini de nous dévoiler tous ses secrets.



Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Mauvaises conditions météorologiques obligent, une trentaine de cigognes ont fait une escale de trois jours (16-18.03.2021) dans le *Grand-Val* pendant leur migration en direction du Nord. C'était une première pour notre région...





Bon appétit !

Nasi Goreng des Chasses du Mont Raimeux

par René Kaenzig



Pour annoncer le printemps, mettons un peu de couleurs dans notre assiette avec ma variante de *Nasi Goreng*. C'est le plat national indonésien, mais j'y ai apporté ma petite touche personnelle.

Avant de passer à la recette, j'ai tout de même une petite anecdote à raconter: Le tremblement de terre du 26.12.2004 qui a eu lieu au large de l'île indonésienne de *Sumatra* a engendré un tsunami meurtrier sans précédent sur toutes les côtes de l'*Océan Indien*. Dès le lendemain je pars en urgence à *Sumatra* avec mon équipe pour évaluer les dégâts, les besoins et pour organiser l'arrivée de nos hélicoptères. Comme il se doit, dans notre paquetage, nous avons chacun pour trois jours de subsistance pour être autonome dans une région dévastée par une catastrophe. À l'ouverture de la première ration de secours j'ai pu lire sur l'emballage la mention: *Nasi Goreng*... Vous pensez bien que depuis ce moment-là, j'ai un lien assez personnel avec ce plat typiquement indonésien...



Alors allons-y pour la version *Nasi Goreng des Chasses du Mont Raimeux*: pour 4 personnes il nous faudra 200 gr de riz parfumé (*Basmati*); 300 gr d'émincé de chevreuil ou de chamois; 200 gr de haricots verts cuits *al dente* dans de l'eau salée et coupés en morceaux de 2-3 cm; 200 gr de carottes et un poivron rouge coupés en lamelles; 2-3 oignons fanes coupés en rondelles et encore 100 gr de jambon coupé en petits cubes; 3 dl de

bouillon de poule; 2 cuillères à soupe de sauce de soja; 1 cuillère à café de sauce *sambal oelek*.

Lançons la manœuvre simple et rapide: on va cuire le riz parfumé selon les explications mentionnées sur l'emballage. Dans une grande casserole (genre *Wok*) on va rapidement saisir l'émincé de chevreuil ou de chamois dans de l'huile très chaude (5 minutes); saler/poivrer; retirer et réserver.



On remet de l'huile dans la même casserole et on fait sauter les carottes (5-10 minutes). On ajoute tous les autres légumes ainsi que les petits dés de jambon et on remue constamment (5 minutes).

On y verse les 3 dl de bouillon de poule, sauce soja et *sambal oelek*. On mélange avec le riz et la viande. Encore 2 minutes pour chauffer et c'est prêt.



Le tout est normalement servi avec un œuf au plat. *Bon appétit !*

