

Notr'Canard

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

Nr 038, juillet 2010

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

Dans la dernière édition de Notr'Canard, j'ai eu le loisir de présenter quelques réflexions sur l'origine et le sens du choix de nom pour notre confrérie. Je tiens à revenir sur le nom de "Grand-Val" qui nous donne un sens d'ouverture sur un espace bien plus grand qu'uniquement son origine locale. J'utilisais les mots "ouverture, grandeur, espace et liberté". Mais j'ai oublié le mot de "rayonnement".

C'est sur cet aspect de rayonnement que les textes ci-après se concentrent. Des activités hors de notre Grand-Val, pour présenter au public une activité vieille comme l'humanité, une activité qui est à l'origine du développement de l'humanité: la chasse.

Reste à méditer sur l'expression: "nul n'est prophète en son pays"...

Votre Président René Kaenzig

La confrérie partenaire du Sentier des sculptures de Lamboing

par René Kaenzig



Historiquement c'est sous la dénomination de sentier à "Zi" qu'il est connu. Ce sentier de débardage à été construit en 1937 par la *Bourgeoisie* de *La Neuveville* dans la forêt du versant sud du *Mont Sujet* sur la commune de *Lamboing*. C'est le surnom du chef d'équipe du chantier de l'époque, "Le Zi", qui en a donné l'appellation. Plus tard, suite à la rénovation des bergeries de Noire Combe du bas et de Noire Combe du haut (1992 – 1995), il a été convenu d'aménager un sentier pour assurer l'accès pédestre aux deux sites. Afin de l'embellir, des sculptures ont été faites directement sur des souches tout au long du sentier. L'Ecole cantonale de sculpture sur bois de Brienz s'est chargée du projet.



L'inauguration du *Sentier des sculptures*, aujourd'hui mieux connu sous ce nom, a eu lieu à la fin août en 1996.



L'initiateur du projet, Monsieur *Gérard Racine*, renouvelle et agrémente périodiquement le sentier par la pose de



nouvelles œuvres. Dans le but d'augmenter l'attractivité du sentier, il envisage actuellement la construction d'une plateforme en bois en pleine forêt. La plateforme portera le thème Faune et Chasse.



C'est là qu'intervient le partenariat avec la Confrérie St Hubert du Grand-Val. C'est d'ailleurs un honneur pour nous d'avoir été sollicité pour préparer le contenu de la plateforme. Nous avons à disposition douze panneaux en format A3 pour présenter le sujet par le texte (français et allemand) et par la photo.



Les confrères ont retenus douze sujets et un effort a été mis sur la lisibilité et la simplicité des textes:

• La plateforme "Faune et Chasse"

On ne connait que très rarement l'utilité et la raison d'être de la chasse. Celle-ci a une histoire. Elle est aussi ancrée dans l'actualité et est définitivement ouverte sur l'avenir. En complément aux lois, elle possède à l'interne ses traditions et ses règles éthiques.

Afin de comprendre ce qui anime chasseurs et chasseresses d'aujourd'hui, la plate-forme "Faune et Chasse" est une ouverture sur les différentes facettes de cette activité vieille comme l'humanité.



Emplacement prévu de la plateforme Faune et Chasse

La chasse et l'histoire

Dès l'apparition de l'homme, il y a 3 millions d'années, la chasse avait pour seule raison d'être: la survie. La chasse est à l'origine du développement de l'humanité.

Avec l'apparition de l'agriculture et de l'élevage il y a 11'000 ans, la chasse perdit de son importance. Elle devint un complément à l'économie et servit à protéger les troupeaux, les plantations et les hommes contre les animaux sauvages.

Plus tard, dans les territoires soumis à des seigneurs, à des nobles, à des couvents et autres dignitaires, l'interdiction de la chasse fut décrétée, réservant à des privilégiés le droit de prélever du gibier.

En l'an 1800 s'achève le temps des privilèges seigneuriaux. Les premières lois cantonales furent édictées et c'est en 1875 que la première loi nationale sur la chasse fut adoptée.

• La chasse aujourd'hui

Le chasseur exploite aujourd'hui les populations d'animaux sauvages sans y porter atteinte. Il y prélève qu'une partie des intérêts tout en veillant à ce que les populations n'augmentent pas outre mesure, qu'il n'en



résulte aucun dégât insupportable pour l'agriculture et la sylviculture et que les animaux ne provoquent aucune surexploitation de leur habitat naturel. Le but est de maintenir un gibier sain dans un habitat intact. Chasser implique aussi cette responsabilité envers le nombre bien plus important des espèces animales non concernées par la chasse et leurs habitats.

La chasse et l'éthique

L'éthique est souvent apparentée à la tradition. Celle-ci semble transmise de générations en générations, mais elle est bien plus que cela. L'éthique anime le chasseur à la réflexion et à la remise en question de sa propre action de chasser.

Le mot-clé très étroitement lié à l'éthique est le "respect". Le respect se décline vis-à-vis de la nature et du gibier, mais aussi envers les autres chasseurs et le non-chasseur.

L'éthique est également à considérer comme un code d'honneur et de comportement du chasseur. Le vécu et l'application d'une éthique responsable représente aussi un remerciement à Dame Nature pour l'utilisation de cette ressource naturelle.

Les chiens courants suisses

Des représentations de chiens dévoués à la chasse sont à trouver en Suisse sur certaines mosaïques et ruines de villas galloromaines. À la fin du Moyen Âge, les chiens courants suisses jouissaient d'une bonne renommée dans les pays voisins. Il n'existait à l'époque pas de standard définissant la race. Mais c'est à la fin du 19^{eme} siècle que l'élevage en race pure débuta et que les standards furent définis. Le chien courant suisse est, de par son origine et par tradition, l'auxiliaire du chasseur de notre région.

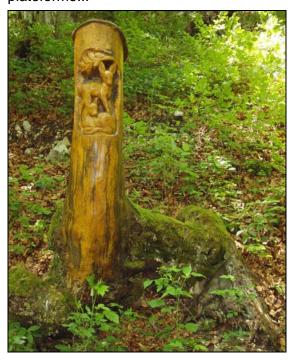
- Le chevreuil
- Le chamois
- Le sanglier
- Le cerf
- Autres mammifères sauvages
- Les oiseaux
- Cohabitation homme-animal sauvage

Les difficultés de cohabitation entre l'homme et l'animal sauvage sont courantes. On pense notamment à la concentration d'oiseaux en site urbain; aux dégâts dans les cultures et les nuisances dans son propre jardin; aux surpopulations de rongeurs; aux maladies véhiculées par les animaux sauvages. L'automobiliste n'est pas en reste avec parfois le constat d'une défaillance technique de son véhicule. L'impact avec un

animal sauvage lors d'un accident de la route résulte parfois en une catastrophe.

La chasse, dans sa fonction de régulation, œuvre à en diminuer tous ces problèmes.

Il ne reste plus qu'à construire la plateforme...



Dans son projet de réaménagement du Sentier des sculptures, Monsieur Gérard Racine prévoit également sur le parcours une fresque sur le thème Arbre de Vie. Les premiers travaux de nettoyage du rocher choisi comme support ont lieu actuellement. L'artiste peintre Joël Racine-Stauffer va nous faire rêver.



Emplacement de la fresque Arbre de Vie





Les secrets des animaux sauvages de nos forêts

Samedi 4 septembre 2010 de 7h à 16h, par tous les temps





Balade accompagnée pour adultes organisée par la *Confrérie St Hubert du Grand-Val.* Recherche d'indices de présence d'animaux sauvages indigènes. Descriptions de ces animaux. Discussion sur le comportement à adopter dans la forêt et sur la chasse.

Inscription auprès de l'*Université populaire* jurassienne, section district de Moutier www.upjurassienne.ch/moutier

Le programme complet de l'*Université populaire* sera distribué avec *La Gazette* du 12 août 2010

Le *Méli-Mélo* de *Reconvilier* par René Kaenzig

Dans le cadre de la semaine hors-cadre de l'*Ecole primaire* de *Reconvilier*, nous avons eu le plaisir d'accompagner les élèves qui ont choisi l'activité intitulée *Méli-Mélo*.



C'est en train depuis *Reconvilier*, et ceci déjà très tôt le matin à 06:43 heures, que les enfants (3^{eme}, 4^{eme} et 5^{eme} année) sont arrivés à la gare de *Moutier*. Le transport

sur les hauteurs de la *Montagne de Moutier* fut assuré par des voitures. Suite à des semaines de temps exécrables, les conditions météorologiques pour la journée s'annonçaient idéales. Après un petit briefing aux bambins sur le comportement à adopter pendant la journée, c'est à la queue-leu-leu que ceux-ci ont suivi les animateurs *Fritz*, *Philippe* et *René*.



Après une centaine de mètres déjà, nous trouvions dans le champ la preuve du passage d'un sanglier. Ce dernier avait retourné quelques mottes de terre à la recherche de nourriture. Plus loin, dans la forêt, on y trouva le deuxième indice ... et le troisième ... qui prouvaient le passage d'un sanglier. Est-ce le même? Laissons aux enfants imaginer le scénario.



"Ouahhh! Un sanglier est passé par ici !"

La balade s'est poursuivie et nous avons eu la chance d'identifier différentes empreintes de chevreuils et de chamois. D'autres indices furent également identifiés comme des couches, des frottis, des crottes, des terriers de blaireaux et/ou de renards, et bien d'autres choses encore.





Une pause fut bien méritée après cette première étape pleine de surprises. Mais la suite nous réservait bien d'autres aventures. Tout d'abord la découverte d'un intéressant dispositif mettant du sel à disposition des animaux de la forêt. Tous les participants furent très attentifs aux explications données.





C'est par une descente digne d'un parcours d'*Indiana Jones*, que toute l'équipe a progressé aux travers de la forêt et des rochers (non sans bruit).

De loin nous pouvions observer la fumée qui marquait le point final de la balade. Francis était responsable de nous préparer le feu afin de cuire les saucisses pour notre dîner.



Francis, le responsable du feu

Pendant que *Francis* s'occupait du feu et que *Philippe*, le cuistot attitré, s'occupait à tourner les saucisses, *Fritz* et *René* dispensaient encore quelques petites théories sur les animaux sauvages indigènes. Les enfants ont encore eu la possibilité de toucher des cornes de chamois, des bois de chevreuils, différentes peaux, des défenses de sangliers, etc... De vraies découvertes. Il n'y a plus de secret pour eux.

Un test: bois ou cornes chez le chevreuil?



C'est avec de grands sourires et de bons souvenirs des moments partagés en commun que nous avons redéposés les enfants, sans en avoir perdu un seul, à la gare de *Moutier* pour leur retour à *Reconvilier*. Merci les confrères !

Prochain Stamm! Pique-nique en famille

Relâche en juillet Mercredi 26 août 2010 dès 19:00 heures





Un petit instant partagé

par Philippe Dumont

Intitulé: rencontre insolite



Oslo: "c'est quoi ce truc bizarre ?"



Oslo: "Aie! ... ça pique! ouah-ouah!"

Bon appétit!

par Michèle et Philippe Dumont

Cuissot de chevreuil au four (pour 5 personnes)

Ingrédients:

- 1 cuissot de chevreuil d'env 1,7 kg
- 150 g de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à café de baies de genièvre écrasées
- condiments
- cognac
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 dl de vin rouge
- 2 dl de sauce liée
- 2 dl de demi-crème aigre
- 1 cube de bouillon
- lait
- 1 petite branche de sapin (ou brisée)

Préparation:

- désosser le cuissot de chevreuil
- enlever la peau
- mettre dans un plat et couvrir avec le lait
- ajouter la petite branche de sapin
- laisser poser au frais pendant 24 heures
- sortir le gigot du lait et bien l'éponger avec du papier ménage
- jeter le lait
- bien mélanger le sel et les baies de genièvre écrasées
- enduire le gigot de toutes parts avec ce mélange
- déposer la viande dans un plat à mettre au four
- préchauffer le four à 220°c
- dans une petite casserole, faire chauffer l'huile et verser sur la viande
- poser le plat dans le four
- arroser de temps à autre avec l'huile
- après environ 20 minutes, lorsque la viande prend de la couleur, baisser la température du four à 180°c
- parsemer les lardons sur la viande après 30 minutes de cuisson en les laissant prendre de la couleur
- lorsque les lardons ont pris de la couleur, jeter l'huile du fond du plat
- verser le vin rouge sur la viande et le laisser réduire de moitié
- ajouter la sauce liée, remuer et arroser de temps en temps
- compter encore 30 minutes de cuisson
- ajouter la demi-crème aigre et donner un bouillon
- mettre un peu de cognac
- rectifier l'assaisonnement

Servez avec une purée de pommes-deterre et des choux de Bruxelles

Bon appétit!

Michèle et Philippe

