



Notr'Canard

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

Nr 183, mai 2023

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

Les grands prédateurs font parler d'eux ces derniers temps. Par l'attaque mortelle d'un ours sur un jeune joggeur dans le nord-est de l'Italie. Mais on parle aussi de l'augmentation incontrôlable des attaques de loups sur des animaux de rente en France voisine. Et le problème nous arrive de front également en Suisse (pour utiliser ici un vocabulaire décent). Pour ceux qui ne le sont pas encore, nous allons être confronté à des problèmes considérables dans un très proche avenir.

Mais pour une fois, la politique n'est pas en retard d'une guerre. Le référendum contre la Loi sur la chasse n'a pas abouti. Les autorités n'auront pas les mains liées. Ils pourront agir en amont par de possibles tirs préventifs sur des animaux potentiellement à problèmes et dangereux. Suffira de prendre le courage à deux mains et d'en assumer les décisions...

Bonne lecture !

Votre Président, René Kaenzig

Le retour des loups en Suisse

par René Kaenzig

La situation du loup en Suisse est complexe et en rapide évolution. Le loup est une espèce protégée et bénéficie d'un statut de protection en vertu de la *Loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux sauvages* (LChP). Mais cette loi a évolué ces derniers temps. Elle permet des tirs préventifs sur des animaux à problèmes. Un référendum visait à interdire de tels tirs préventifs. Celui-ci n'a pas abouti (avril 2023). Une barrière est donc tombée.

Le loup a commencé à revenir naturellement en Suisse depuis les populations italiennes et françaises dans les années 1990. Depuis lors, sa population a augmenté progressivement. Selon l'*Office fédéral de l'environnement*, le nombre de loups en Suisse était estimé à environ 90 individus en 2020, répartis

dans différentes régions du pays, principalement dans les Alpes. Aujourd'hui, la situation est totalement différente. Elle couvre bientôt la totalité du pays. On en comptait environ 200 en 2021. En 2022, on parle déjà de 19 meutes établies sur le territoire de notre pays et environ cinq meutes transfrontalières. Les chiffres précis peuvent varier en fonction des sources et des méthodes de comptage. Impossible de compter les loups solitaires qui recherchent de nouveaux territoires. Une chose est claire, l'extension du loup progresse d'une façon explosive.



08.03.2023: passage d'un loup devant un piège photographique au Pré-d'Orvin (BE) (Source: EP-MAP.com)

La reproduction des loups en Suisse est influencée par divers facteurs, notamment la disponibilité de nourriture, la compétition avec

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





d'autres loups, les conflits avec les activités humaines et notamment par les politiques de gestion de la faune sauvage.

La coexistence entre les loups et les activités humaines, notamment l'élevage de bétail, est difficile. Les attaques de loups sur le bétail sont d'une grande préoccupation. Pour faire face à ces défis, la Suisse a recherché des solutions pour la protection du bétail, telles que l'utilisation de chiens de protection, la construction de clôtures électriques et la mise en place de systèmes d'alarme pour aider à prévenir les attaques de loups. Celles-ci sont parfois inefficaces, causent des problèmes ou ne suffisent tout simplement plus.

La présence du loup en Suisse aura (et a déjà) inmanquablement des répercussions sur l'élevage. Cela suscite d'énormes préoccupations chez les éleveurs qui craignent pour leurs animaux. Dans cet élan, une série de conférences publiques se mettent en place dans toute la Suisse dans le but d'informer la population sur la situation actuelle et en devenir.



Salle comble le 11 avril 2023 à Glovelier (JU)

C'est à Glovelier (JU) qu'une telle conférence publique a été mise sur pieds pour informer les intéressés de notre région. C'est le biologiste Marcel Züger qui est au centre des débats de cette série de conférences. Monsieur Züger était autrefois très enthousiaste sur le retour du loup en Suisse. Dans le courant de ses recherches et de ses expériences, il se doit de constater que le problème n'est pas si simple. Domicilié aux Grisons, il a pu observer sur place les effets négatifs que l'apparition de ce prédateur a sur l'agriculture, le tourisme et les habitants.

C'est ainsi qu'il partage régulièrement ses expériences par des conférences publiques en Allemagne, en Autriche et dans la partie germanophone de notre pays. N'étant pas bilingue, il a été admirablement secondé par Ronald Sommer de Monible (BE) pour la traduction en français de l'exposé de plus de

deux heures. Monsieur Sommer est lui-même éleveur de moutons et très concerné par le sujet.



Conférenciers Marcel Züger (à gauche) et Ronald Sommer

La prédation par les grands carnivores (ours, loups, lynx et autres...) est très mal connue. Il existe une carte interactive qui recense et qui présente de façon simple les indices de présence et des prédateurs de ces animaux dans toute l'Europe (EPM: European Predation Map). Scanner le code QR ci-dessous ou taper le lien www.EP-MAP.com et vous serez au centre de l'information.

Le système EPM permet d'être alerté des attaques ou des incidents dans votre région (par SMS ou email). Celui-ci permet, à toute personne de mettre des photos et vidéos sur des lieux géographiques où des attaques ont eu lieu. Il permet aussi de rendre des informations publiques. Des informations peuvent être partagées de façon sécurisée également entre professionnels.





Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mt Raimeux au Curry Rouge, Ananas et Lait de Coco

par René Kaenzig



Je voulais quelque chose d'exotique... j'aime voyager, et ceci, même dans ma cuisine. Mais j'aime aussi tenter des expériences. Tenter d'assembler le produit de ma chasse avec des plats du bout du Monde. Alors pourquoi ne pas chercher par exemple quelques épices en Thaïlande (curry rouge), un fruit en Amérique du Sud (ananas) et un autre au Sri Lanka (noix de coco). Le tout avec de la viande de chamois du Mont Raimeux... on se trouve alors définitivement à l'international.



La manœuvre est simple. On fera sauter rapidement dans de l'huile très chaude l'émincé de chamois (100 gr/pers). Un peu de sel et de poivre. On retire et on laisse au chaud. Dans la même casserole, on verse 0.5 dl de bouillon/pers et on mélange avec 1 cuillère à soupe/pers de pâte de curry rouge. On versera encore 1 dl/pers de lait de coco et on remue le tout à feu moyen. Suite à cela on

ajoutera des dés d'ananas (frais ou en boîte). On attend que cette sauce s'épaississe (il est possible d'ajouter un peu de maïzena). Et on rajoute l'émincé de chamois. Rectifier l'assaisonnement selon ses goûts avec un peu de curcuma. Le tout est prêt pour le service. Accompagné de riz normal ou parfumé (basmati) et le voyage à l'international est assuré.

Bon appétit !

Bon appétit !

Filet de Chevreuil du Mt Raimeux avec Asperges Vertes et Sauce aux Morilles

par René Kaenzig



Ce n'est juste qu'une simple petite suggestion de saison... Je ne pense pas qu'il faille mettre ici quelques détails pour la recette. Alors...

Bon appétit !



La Reine du Printemps



La bricole

Quand le courrier postal existe encore
par René Kaenzig

Hé oui... on devient presque un peu nostalgique. Le temps des cartes postales et des lettres très personnelles, parfumées et colorées, est bien passé. Aujourd'hui c'est par une course aux électrons que nous échangeons nos quelques mots. À la lettre tant attendue depuis plus de dix jours pour traverser l'Atlantique, arrive le courriel qui ne fait que quelques millisecondes pour arriver chez soi... prêt à être lu, qu'importe le lieu où l'on se trouve...

Hé non... je ne suis pas nostalgique de cette époque. J'ai suivi le courant de la vie et du développement technologique. Mais j'avais quand même eu l'envie de me fabriquer cet objet: à l'origine coupe-papier, il est devenu coupe-lettres pour ouvrir le courrier postal. Ci-après, c'est ma réplique d'un outil qui deviendra "vintage"... mais qui aura fière allure sur mon bureau.



Ouvre-lettres avec manche en corne de chamois

La bricole

Couteau à champignons
par René Kaenzig



Couteau à champignons, manche en bois de cerf

C'est le moment... plus que jamais. Les morilles pointent leur nez. Le champignon de printemps des gastronomes. On l'appelle aussi la "Reine du Printemps".



Couteau à champignons avec manche en bois de cerf

Heureusement que je suis arrivé juste à temps pour terminer mon couteau à champignons avec brosse de nettoyage et manche en bois de cerf. Le secret de la découverte des morilles se trouve dans ce couteau... il suffisait juste de... et bien, de ne pas dévoiler les secrets.

La bricole

Bois de chevreuil pour mes couteaux
par René Kaenzig

Vous vous en lassez peut-être avec la présentation de mes nombreux couteaux avec manches en bois de cerfs. Mais ceci est une première: des couteaux de poche avec manches en bois de brocard.



Deux couteaux de poche "Bois de Brocard"

Techniquement un peu plus difficile, mais je me suis pris au jeu. Et pour trouver un bois de chevreuil adéquat pour ce genre d'objet, ce n'était pas une sinécure. Mais ils sont là... et ils font forte impression sur les connaisseurs.