



Notr'Canard

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

Nr 184, juin 2023

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

Les conditions météorologiques impeccables de ces dernières semaines ont lancé la course aux premières fenaisons. La période coïncide aussi avec les premières naissances des faons. Tous les bénévoles engagés pour leur protection et leur sauvetage étaient prêts et en alerte depuis quelques temps déjà. À ceux-ci, ainsi qu'aux agriculteurs qui communiquent leurs plans de fauches, je tiens à leur dire toute ma gratitude pour leurs actions. Ce n'est que du bonheur de pouvoir contempler ce petit animal sans défense qui repart sain et sauf après les récoltes de fourrages.

Bien joué et merci !



Dans les éditions précédentes, nous avons disserté sur le retour du loup dans notre région, mais aussi de la réintroduction du bison non loin de chez nous. Parlons maintenant du retour du cerf dans le Grand-Val. Des indices concrets de sa présence nous enchantent déjà.

Bonne lecture !

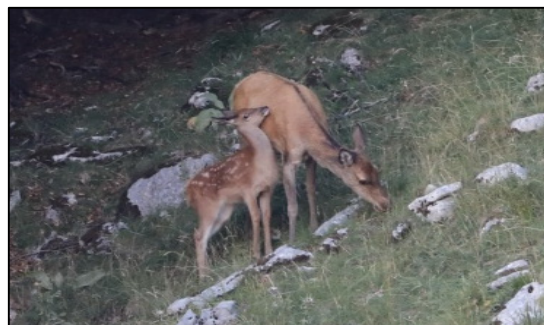
Votre Président, René Kaenzig

La lente progression du cerf dans l'Arc jurassien et le Jura bernois

par René Kaenzig

Le cerf avait pratiquement disparu de la Suisse en 1850. La destruction de son habitat forestier ainsi qu'une chasse intense et incontrôlée en étaient les principales raisons. Dans les années 1870, on annonce les premiers cerfs qui recolonisent les Grisons depuis l'Autriche. Une loi fédérale sur la chasse fut adoptée en 1875 pour contrôler et encadrer la chasse. La reconquête et la progression dans le territoire s'est poursuivie et se poursuit aujourd'hui encore depuis l'Est, l'Ouest et le Nord. Seules certaines régions du Plateau suisse et le canton du Jura n'étaient pas encore colonisées. On se souvient des cerfs bloqués dans leur progression en direction du Nord en Haute-Argovie (BE). L'autoroute A1 dans le secteur de Langenthal-Aarwangen empêche leur avancée (voir anciennes éditions de Notr'Canard Nr 036, 039, 044, 045 et 047). Aujourd'hui on dénombre en Suisse plus de 35'000 cerfs répartis majoritairement dans les Alpes et les Préalpes.

La quasi absence de son prédateur privilégié dénommé "loup" avait rendu possible cette progression et extension. Mais avec l'incontestable retour de celui-ci, l'élan de cette dynamique changera à coup sûr.



09.10.2019: Première preuve de reproduction du cerf à l'état sauvage dans le canton du Jura (biche et son faon)

Pour l'instant, après plus de 150 ans d'absence, le cerf recolonise lentement tout l'Arc jurassien (France et Suisse) et notre région ne reste pas épargnée.

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





Depuis quelques années, des indices et des observations sont annoncées aussi au *Jura*, notamment dans les côtes aux abords du *Doubs*, en *Basse-Allaine* et dans l'envers du massif du *Mont Raimeux*.

Un garde-forestier avait identifié la présence d'une biche en octobre 2019 dans les forêts au Sud de la *Vallée de Delémont* (JU). C'est ensuite un piège photographique qui a apporté le 9 octobre 2019 la première preuve de reproduction du cerf à l'état sauvage dans le *canton du Jura* (voir photographie ci-avant). Depuis lors, une vingtaine d'individus adultes vivent sur le territoire du *canton du Jura*.

En fait, le retour du cerf est une bonne nouvelle. Mais il faudra néanmoins gérer cette population pour éviter des dégâts importants qui mettent à mal le rajeunissement des forêts. La présence du cerf aura aussi une influence sur la sécurité routière et ferroviaire. J'en veux pour exemple l'accident d'août 2022 où trois cerfs ont été percutés par un train sur la ligne *Delémont-Moutier* à la hauteur de la *Roche Saint-Jean* à *Choindez* (JU). Les trois animaux ont péri lors de cet accident. Un faon mâle avait déjà été victime d'une collision avec un train à ce même endroit en juin 2020.



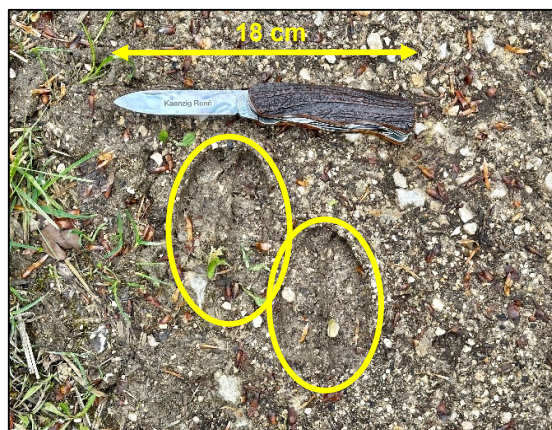
Diverses mesures pour la circulation routière aux abords d'un élevage de cervidés entre *Sorvilier* (BE) et *Court* (BE)

Mais l'histoire du parc à biches entre *Sorvilier* (BE) et *Court* (BE) est plus cocasse. Construit en 2016, l'élevage comprend une centaine de biches et deux cerfs veillent sur leur cheptel. Lors des périodes de rut (septembre-octobre), un cerf sauvage ne résiste pas à s'ap-

procher de l'installation pour rendre visite aux biches. Même qu'à travers le grillage, il aurait défié les deux mâles captifs avec sa ramure. Son acharnement a fait des dégâts aux clôtures. Il aurait aussi été heurté par une voiture sur la route principale longeant le parc. Une vitesse limitée à 60 km/h dans ce secteur est maintenant mise en place chaque automne... à cause d'un cerf en rut !

Et chez nous ?... Le *Grand-Val* ne reste pas épargné !... Oui, nous allons bientôt entendre le brame du cerf résonner en automne sur notre vallée. Divers indices et preuves (fumées, frottis, empreintes, photographies) confirment sa présence sur les hauteurs entourant la vallée.

Pour ne pas déranger les animaux (discretion oblige), je ne mentionnerai pas l'endroit. Mais j'ai eu le privilège d'observer leur présence et de photographier des empreintes.



Empreintes de cerfs aux abords du *Grand-Val*

Le cerf est à nouveau une espèce bien présente dans l'*Arc jurassien* et recolonise aussi notre *Grand-Val*. Il va nous offrir un spectacle fascinant et contribuera à la richesse de notre faune locale.



Bon appétit !

Pita à l'Émincé de Chevreuil Mariné

par René Kaenzig



On me connaît maintenant: j'aime bien jouer avec la cuisine découverte lors de mes nombreux voyages. On dit que les voyages forment la jeunesse... je ne suis plus si jeune, mais c'est bien de cette époque que me reviennent toutes ces idées.

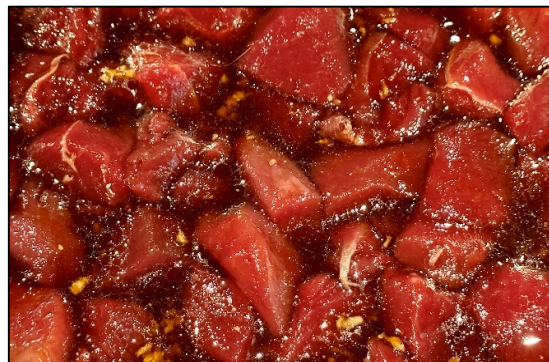
Alors voilà... c'est le *Moyen-Orient* qui s'est faufilé dans ma cuisine avec le pain pita. Ce fameux pain rond et plat très utile pour le fourer avec tout ce qui se mange: salades, fruits, viandes et même avec des douceurs. Ma proposition est de le remplir avec de l'émincé de chevreuil mariné.



Les pitas s'achètent toutes faites, mais c'est tellement plus sympathique d'en faire soi-même: faire une pâte à pain et laisser lever; aplatis la pâte avec un rouleau; couper des rondelles avec un emporte-pièces (Ø env 18 cm); cuire les deux faces dans une casserole dans un peu d'huile.



Vous allez dire que c'est banal... mais c'est maintenant que nous allons voyager: mariner de l'émincé de chevreuil dans $\frac{1}{3}$ d'huile d'olives de la région méditerranéenne (de la production de ma sœur en *Crète*); $\frac{1}{3}$ de sirop d'érable du *Québec* et $\frac{1}{3}$ de miel du *Grand-Val*. Ces trois ingrédients pour un tour du *Monde* que l'on va bien faire tourner avec un peu de sel et du poivre. On verse le tout sur l'émincé de chevreuil, on remue et on laisse mariner quelques heures au frais.



Prêt pour le service ? Griller l'émincé dans une casserole et remplir les pochettes de pain pita pour une dégustation à l'internationale...

Bon appétit !





Bon appétit !

Émincé de Chamois au Curry Vert, Carrés de Pommes et Crevettes

par René Kaenzig



On aura bientôt la trilogie du "rouge-vert-jaune". On avait il y a quelques temps l'*Émincé de Chamois au Curry Rouge*. Je propose aujourd'hui la variante au curry cert (le curry

jaune ce sera pour bientôt).

La manœuvre est pratiquement identique à celle proposée avec le curry rouge. On fera donc sauter rapidement l'émincé de chamois (100 gr/pers) dans de l'huile très chaude. Un peu de sel et de poivre du moulin. 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 vert. On versera encore 1 dl/pers de lait de coco et on remue le tout à feu moyen. Suite à cela on ajoutera des petits dés de pommes.



Parallèlement à cela, on grillera quelques grandes crevettes fraîches montées sur une brochette. Il est aussi possible d'en décortiquer quelques-unes, de les couper en rondelles et de les ajouter à l'émincé.



On attend que cette belle 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. Le tout est prêt pour le service. Accompagné de riz normal ou parfumé (basmati) et le voyage en *Asie* est assuré.

Bon appétit !

Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Le printemps: la période des naissances. Ce petit renardeau aventurier semble un peu perdu dans la grande forêt et étonné de voir un humain.

