



BULLETIN n° 165 ~ Avril 2021

ET LE PRINTEMPS EST REVENU QUEL PLAISIR POUR NOS YEUX EMUS !

Encore merci pour vos nombreux votes par correspondance à notre Assemblée générale du 9 février 2021, une grande première ! Votre faculté d'adaptation nous a rassurés sur le devenir de notre association.

SORTIES NATURE

Elles montrent leur nez, s'installent tout doucement comme le printemps, et puis hop, elles disparaissent d'un coup, happées par la pandémie et ses statistiques en montagnes russes. Elles attendent fébrilement une nouvelle apparition en juin...peut-être en mai ?

Les visites gratuites du Jardin botanique Paris Saclay avec François Bria, responsable des collections végétales, sont de retour sur le site www.universite-paris-saclay.fr/jardin-botanique. Attention la prochaine sortie, **si tout va bien**, sera le jeudi 6 mai : rdv à 13h45 au bât 360 (mare). Toutes les sorties d'avril sont annulées.

Vous pouvez aussi tenter votre chance avec Solen qui organise des **sorties dans le Parc Naturel de la Vallée de Chevreuse** : www.parc-naturel-chevreuse.fr

Les Espaces naturels sensibles de l'Essonne proposent aussi de nombreuses escapades sous réserve : <https://www.essonne.fr/cadre-de-vie-environnement/patrimoine-naturel/a-la-decouverte-de-la-nature-essonniennne>

Dans ce cadre, nous envisageons en juin une sortie dans la forêt de La Barre à Morigny-Champigny

WEEK-END

La sortie ornithologique du 25 février au 1er mars avec hébergement au domaine de St Vigor, entre Carentan et Isigny, dans le Cotentin, contre vents et marées, s'est très bien déroulée.

Vous en trouverez bientôt le compte-rendu sur le site d'ABON.

Le week-end de printemps à Trebeurden en mai, par contre, est annulé. Il sera reprogrammé en mai 2022 ou peut-être début octobre 2021 si nous trouvons un hébergement adéquat.

CONFERENCE

La conférence prévue le 11 mai pourra-t-elle se dérouler à la Bouvêche ? Guettez le courriel.

VERGER

Il se porte bien ! Ouf ! Les Cueilleurs de pommes d'Ile-de-France et des adhérents du Potager du roi nous ont fait l'honneur de venir plusieurs fois aider à tailler des pommiers avec Marcel, Geneviève et toute l'équipe du verger.

Max Hill, après le départ surprise de Patrick qui l'aidait beaucoup, a trouvé en principe, deux nouvelles assistantes pour l'aider aux camellias, Maryse et Cécile.

L'ETOILE D'EAU

Une première réunion s'est tenue à l'initiative de l'Etablissement Public d'Aménagement Paris Saclay (EPAPS) le 26 mars. Merci à nos adhérentes qui se sont proposées pour localiser dans un premier temps les mouillères de la ZPNAF (zone de protection naturelle agricole et forestière). Celles-ci sont susceptibles d'héberger *l'Etoile d'eau* qui fleurit en général en mai-juin. Nous espérons aussi visiter les mouillères déjà aménagées sur la ZAC (zone d'aménagement concerté) de Polytechnique. Affaire à suivre....

L'OBSERVATOIRE AUX OISEAUX

Dans le cadre de ses activités pour la sauvegarde de la biodiversité du plateau de Saclay, l'association des étangs et rigoles du plateau de Saclay (ADER), une des associations porteuses du projet, annonce son accès prochain à l'étang Vieux de Saclay. Attention, l'accès à l'observatoire sera géré par la commune de Saclay !

Il faut aussi rappeler le rôle très important de Pierre Le Maréchal dans la conduite du projet, en particulier sur le choix de l'implantation, grâce aux observations quotidiennes qu'il recueille depuis des années : <https://pierrelm48.wixsite.com/etangs-de-saclay/un-observatoire-ornitho>



Hommage à Claude Douault

Claude était mon amie. En triant ses livres, nous avons trouvé des centaines d'ouvrages sur la flore et la faune, l'évolution du vivant, la géologie mais aussi la préhistoire, le moyen âge, les arts, des livres de littératures en russe, en anglais...Elle était curieuse de tout et avide de découvrir.

J'ai un souvenir merveilleux de soirées passées avec elle sur le banc de mon village en Lorraine, à guetter le passage à 22 h précise d'une chouette effraie ou dame blanche, glissant sans bruit au-dessus de nos têtes, étrange et fascinante. Tous les ans avec Rémy, Geneviève et parfois Guillaume le fils de Claude, nous recherchions entre autre, au bord de la Loire, deux rares petits cyperus tapissant la boue, la jussie envahissante, deux grandes laïches et les roseaux baldingère et phragmite.

Sur le campus, nous explorions les mares, les petites pelouses sableuses, les sous-bois et leur végétation, si différente suivant le type de sol, selon le précepte cher à Jean Guittet. La promenade se terminait au verger où fleurissent au début du printemps l'hellébore d'hiver et l'armoise odorante des frères Verlot.



La passion de Claude pour les plantes était un émerveillement quotidien à partager. Il y aurait tant d'autres souvenirs et de sujets de discussions à évoquer encore. Oui mais voilà, Claude tu n'es plus là et tu nous manques beaucoup !

Solange Blaise

Ces pommiers sauvages qui permettront d'en savoir plus sur le changement climatique

400 pommiers sauvages ont été plantés en décembre 2020 sur le plateau de Saclay, à Saint-Aubin, en face du CEA. Ce site expérimental, qui accueillera des chercheurs de l'Europe entière mais aussi les scolaires, doit aider à mesurer l'impact du changement climatique sur la nature.

Ils donneront de petits fruits verts qu'il vaudrait mieux ne pas manger. Ces pommes ne sont pas destinées à finir en tartes ou compotes, mais en matériau pour la science.

Il s'agit de la première station expérimentale en France uniquement centrée sur un parent sauvage d'un arbre fruitier cultivé. Le projet, porté par Amandine Cornille, chercheuse au CNRS, réunit une large communauté scientifique, de l'Institut National de la Recherche Agronomique à AgroParisTech en passant par l'université Paris-Saclay ou encore l'Office National des Forêts.

Le projet vise plusieurs objectifs : « Comprendre l'impact des changements globaux, notamment celui du changement climatique, mais aussi l'émergence de ravageurs et de pathogènes », détaille Amandine Cornille. « Ce verger servira aussi de site de conservation du patrimoine génétique du pommier sauvage européen (*Malus sylvestris*), parent sauvage, ancêtre du pommier cultivé (*Malus domestica*). Avec toutes les hybridations, le pommier sauvage est menacé ».

Repeupler les forêts

Grâce à ces recherches, les scientifiques espèrent comprendre les réponses développées par les arbres fruitiers pour faire face au climat et lutter contre les ravageurs, comme les pucerons. « Ce verger va être scruté pendant une dizaine d'années pour voir comment les pommiers se comportent selon les saisons.

Afin de faire aussi des comparaisons selon régions et climats, d'autres vergers vont être plantés en France et en Europe. Celui du plateau de Saclay est le premier et le plus grand, mais l'objectif est de développer un maximum de sites identiques. »

Outre la préservation de patrimoine génétique, cela pourrait aussi permettre de repeupler les forêts « On trouve des pommiers sauvages dans de nombreuses forêts d'Europe », rappelle Amandine Cornille, qui espère accueillir beaucoup de collègues sur ce site.

Cette station accueillera aussi des groupes scolaires à l'occasion d'événements : fête de la science, semaine de l'environnement... et le verger participera ainsi à la biodiversité du plateau de Saclay.



Saint Aubin, le 18 décembre 2020

Un hectare à la disposition des chercheurs !

Ce verger d'un hectare a été mis à la disposition des chercheurs par l'EPAPS, (l'Etablissement Public d'Aménagement Paris-Saclay). A quelques mètres de la D306, les pommiers ne sont aujourd'hui pas encore assez hauts pour cacher les grues du quartier de Moulon sur le plateau, un secteur en plein aménagement.

Après avoir poussé en serre et avoir été caractérisés génétiquement, les plants ont été mis en pleine terre à la fin de l'année 2020. « C'est un projet participatif » souligne Amandine Cornille. « Nous avons lancé des appels pour recevoir des échantillons de toute l'Europe. Cinq groupes génétiques de pommiers sauvages sont représentés grâce à tout ce que nous avons reçu. »

Le projet reçoit des financements européens et de la Région. Des subventions sont aussi accordées par l'association Terre et Cité, l'EPAPS, la Communauté Paris-Saclay et l'Agence des Espaces Verts.

*Cécile Chevallier
Extrait du Parisien du 8 janvier 2021*

L'Espace Naturel Sensible de la Guyonnerie

L'Espace Naturel Sensible (ENS) de la Guyonnerie est situé juste en dehors du périmètre de la ZPNAF*, dans une "enclave".

Toutefois, les actions menées et prévues sur ce secteur rejoignent plus ou moins directement plusieurs thématiques abordées dans le programme de protection des zones naturelles de la ZPNAF du plateau de Saclay. A ce jour, l'état de la zone humide est moyen, avec un ruissellement des sources correct et régulier, une roselière de pente en bon état et une roselière basse (berges de l'Yvette) en cours de restauration.

Actions de sensibilisation effectuées depuis 2010 : sorties nature, chantiers nature, sentier pédagogique (en cours de réalisation). Actions prévues à destination des scolaires, grand public et naturalistes.

Une menace pèse directement sur l'ENS : la construction d'habitations au nord-ouest. Si des fondations profondes sont effectuées, la circulation de l'eau sera vraisemblablement modifiée et l'alimentation de la roselière de pente et des zones humides aval sera atteinte. Les secteurs de sources sont situés entre 75 et 70 m d'altitude, la rue de la Guyonnerie est à environ 85 m à l'aplomb de l'ENS. Pour une cohérence écologique et le maintien du corridor existant entre l'Yvette et le bois de la Guyonnerie / bois des Rames, il faudrait que les parcelles constructibles au PLU passent en zone naturelle, non constructible.

Une menace plus éloignée est la construction et l'imperméabilisation du plateau de Saclay juste au nord. En effet, des modifications dans l'écoulement des eaux ont déjà été constatées sur le campus depuis quelques années, certaines mares ne sont plus alimentées en eau de ruissellement. Il est possible et même probable que le même phénomène apparaisse au niveau de l'ENS.

Enfin, l'ENS joue un rôle dans la régulation des crues de l'Yvette en permettant une circulation lente des eaux de pluie, une infiltration sur une large surface perméable et une épuration par un passage dans des zones bien végétalisées.

*ZPNAF : zone de protection naturelle agricole et forestière

Cloé Fraigneau

Association ERON eron.asso@yahoo.fr

Usages culinaires en Roumanie

Extrait d'un article de François Couplan*, ethnobotaniste. In *l'Ecologiste* n°57, décembre 2020.



F. Couplan est allé explorer les Maramures, en partant du village de Sapanta. Il commence par franchir un vaste massif montagneux entrecoupé de gorges profondes et de plateaux à perte de vue.

Le paysage est souvent sombre et inquiétant, parfois riant et bucolique et il craint fort de se retrouver nez à nez avec un ours. En effet bien que très peuplée, la montagne est remplie d'animaux sauvages. Les bergers lui expliquent que les loups sont tenus à distance par

leurs chiens, d'énormes molosses au collier muni de pointes pour ne pas se faire égorger. D'autre part ils n'ont que de petits troupeaux qu'ils surveillent constamment. L'ours n'attaque les moutons qu'en dernier recours, paraît-il.

Pour revenir à nos moutons, les Roumains ont toujours su tirer profit des abondantes ressources de la nature. Par exemple la cueillette **des champignons et des baies sauvages** représente une activité économique saisonnière importante. Les meilleurs champignons, en particulier bolets et morilles sont exportés vers

l'Europe occidentale. L'un des champignons les plus populaires est le lactaire poivré (grande taille, couleur blanche, chapeau en forme d'entonnoir et lait abondant). Peu apprécié dans nos contrées pour son goût brûlant ("*piperatus*", son petit nom !), en Roumanie les chapeaux sont bouillis puis frits. Grâce à ce traitement brutal, ils perdent de leur âcreté et deviennent très convenables au goût. Dans les marchés on trouve aussi la chanterelle jaune fleurant l'abricot, et une russule verte au pied blanc friable comme de la craie. Une conserve traditionnelle, la *zacuscă*, mélange les champignons, les aubergines, les poivrons rouges, les oignons et les tomates.

Les myrtilles figurent aussi en tête des produits d'exportation. Elles couvrent d'immenses étendues de forêts et les habitants les ramassent en grande quantité pour les tartes, confitures et liqueurs.

Les framboises sont transformées en vin, sirop et alcool. Les jeunes pousses sont utilisées en tisane.

Les cynorrhodons, faux fruits de l'églantier en forme de petites poires rouges sont ramassés en automne pour faire du thé, de la confiture et un vin parfumé couleur rubis. Sont aussi récoltées les groseilles alpines, petites boules rouges dénuées d'acidité, les groseilles à maquereau, petites mais goûteuses et sucrées. Elles accompagnent souvent les cuissons de gibier, de même que les mûres.

Par contre les cornouilles sont distillées pour un puissant alcool blanc, la *țuică de cuarne*. F. Couplan préfère les manger crues car elles ont à maturité, un délicieux goût de groseille, framboise et cerise.

Les baies de sureau noir, se dégustent en gelée. Il faut faire très attention d'éliminer les petites graines avant de mettre le sucre. Les prunelles se mangent crues après les gelées et entrent dans la composition des *muratori*, conserves au vinaigre où se mélangent de nombreux fruits et légumes.

Le vinaigre est obtenu à partir de petites pommes et poires sauvages acides qui sont écrasées et fermentées. Les conserves sont très populaires dans ce pays aux hivers longs et rudes. Le vinaigre sert aussi pour acidifier les soupes *ciorbă*. On l'ajoute aussi à diverses infusions de menthe, tilleul, aubépine ou millepertuis très courantes. Les Roumains lui attribuent aussi de remarquables vertus médicinales.

Les condiments ne sont pas nombreux. Le plus commun est un serpolet violacé aux senteurs de thym et de menthe. Il aromatise la viande, la salade, une soupe acide à base d'agneau, et une délicieuse tisane antiseptique. L'ail des ours aussi est très prisé en salade avec les feuilles crues, arrosées d'huile et de vinaigre.

Les légumes sauvages viennent aussi compléter ceux du potager. Ainsi le rumex crépu aux feuilles allongées, le rumex alpin dont les limbes dépourvus d'amertume servent dans les potages. L'oseille des prés apporte aux soupes acidulées, si prisées des Roumains une saveur citronnée.

Une autre plante surprenante pour nous, **la renouée du japon** est utilisée pour ses larges feuilles. Elles servent aux *sarmale*, boulettes farcies de riz, d'oignons revenus et de viande. Les feuilles sont blanchies à l'eau bouillante pour les ramollir. Cet usage devrait être plus connu dans nos régions où nous pourrions nous en débarrasser plus facilement, tout simplement en la mangeant !

Comme partout les pissenlits servent à préparer des salades revigorantes. Les boutons floraux sont conservés dans le vinaigre ou le sel comme des câpres tandis que les fleurs épanouies sont longuement cuites avec de l'eau et du sucre pour préparer un miel translucide et doré. On traite de la même manière les fleurs capiteuses du robinier.

Par contre les orties ne sont pas utilisées en soupe mais comme des épinards. Le chénopode blanc, cousin des épinards lui, se retrouve dans les soupes acidulées.

Les pousses d'épicéa servent à préparer un sirop contre les maux de gorge. On l'ajoute aussi fréquemment à la féroce eau de vie de prune, la *țuică*, consommée en très grande quantité dans le pays. Attention, le mélange avec le sirop d'épicéa devient traître, on ne réalise que le lendemain la quantité d'alcool bue...

En espérant que cet article vous aura mis l'eau à la bouche et en attendant de pouvoir visiter cette belle région, réserve naturelle de plantes sauvages.

Marie Nguyen

*François Couplan a publié en 2020 « *Ce que les plantes ont à nous dire* », éd. LLL. -> : www.couplan.com

Legs de Claude Douault à la bibliothèque de l'association

Botanique :

- **La flore de France et d'Europe occidentale**, Ed. Eclectis 1992
- **Réussir plantes grasses et cactus**, Ed. SAEP Colmar 1991
- **L'enchantement des fleurs sauvages**, Yves Paccalet, Ed. JC Lattes 1998
- **Drogues et plantes magiques**, Jean-Marie Pelt, Ed. Fayard 1983
- **La plante compagne**, Pierre Lieutaghi, Ed. Actes Sud 1998
- **Parfums de plantes**, Ed. Museum d'histoire naturelle 1988
- **De la fécondation croisée des orchidées par les insectes**, Charles Darwin, Ed. Sens 1999
- **Les épices**, Marie Françoise Valéry, Ed. du Chêne 1998
- **Les bambous**, Yves Crouzet, Ed. Rustica 1999
- **Le guide des plantes et fleurs sauvages**, Jean Marie Polese, Sélection du Reader's digest 1996
- **Wild flower of Britain and Europe**, W. Lippert. Collins Nature guide 2001



Biologie :

- **Classification phyllogénétique du vivant**, G.Lecointre et Hervé Leguyader. Ed. Belin 2001
- **Histoire illustrée de la biologie**, Gordon Rattray Talor, Hachette 1963
- **Histoire naturelle des micros algues**, Claude Gudin, Ed. Odile Jacob 2013

Ecologie :

- **Collaborer avec les bactéries**, Jeff Lowenfels, Ed du Rouergue 2008
- **La formation de la terre végétale par l'action des vers**, C. Darwin, Ed. Syllepse 2001
- **Jamais seul**, Marc André Selosse, Ed. Acte Sud 2017
- **Les goûts et les couleurs du monde**, Marc André Selosse, Ed. Acte Sud 2019

Jardin-Verger :

- **Le latin du jardinier**, Lorraine Harrison, Ed Marabout 2013
- **De mémoire de potager**, petites et grandes histoires des variétés de légumes, Serge Scall, Ed. France Loisirs 2009

Arbres :

- **Mythologie des arbres**, Jacques Brosse, Ed Plon 1989
- **Bois, à cœur ouvert**, Yves Monnier, Ed du Museum d'histoire Naturelle 1990

BIBLIOTHEQUE

Livres acquis au 1er trimestre 2021

- **5G mon amour, enquête sur la face cachée des réseaux mobiles.** Nicolas Bérard. Ed. Le passager clandestin, 2020.

Revues reçues au 1er trimestre 2021

- **L'Oiseau Mag**, n° 141, hiver 2020. Camargue, le phénix aux ailes roses. Dossier : **Les abeilles sauvages.**
- **Revue Salamandre**, n° 262, février mars 2021. Dossier : **L'évolution sous nos yeux, de l'homo sapiens au virus.**
- Comment les escargots passent-ils l'hiver. Lire le langage des oiseaux, etc.
- **Revue Salamandre**, n° 263, avril mai 2021. Dossier : **l'oiseau qui ne s'arrête jamais, le martinet.**
- **Miniguide Salamandre**, n° 107, les oiseaux des champs.
- **Miniguide Salamandre**, n° 108, les plantes des murs.
- **La Garance voyageuse n° 132**, hiver 2020. Dossier : **le bois dans la plante.**
- **L'Ecologiste n°57**, décembre 2020, février 2021. Dossier : **Epidémies et biodiversités.** « Le pacte vert » inclut intelligence artificielle et 5G.

Adresse postale :

Association Bures-Orsay-Nature, Université Paris-Saclay, bâtiment 304, 91405 Orsay Cedex

Adresse de la permanence et de la bibliothèque :

Près du seul feu tricolore du campus au bâtiment 308, 1^{er} étage, bureau 3110

Tel : 01 69 15 45 68

<http://www.abon91.org>

Association loi 1901 déclarée en préfecture de Palaiseau le 26 octobre 1970

Adhérente à l'**UASPS** (Union des Associations de Sauvegarde du Plateau de Saclay et des vallées limitrophes), à **Terre & Cité**, à la **LPO** et à l'**OPIE** (Office pour les insectes et leur Environnement).

Adhésions et cotisations 2021 :

La cotisation est valable pour l'année civile, **de janvier à décembre**. L'adhésion inclut l'abonnement au bulletin trimestriel et donne accès aux activités, dont celles du verger, et aux sorties nature. Certaines sorties demandent une participation aux frais.

Cotisation : 15 € ; étudiant : 7 € ; cotisation familiale : 15 € plus 9 € par adhésion supplémentaire

Membre bienfaiteur : à partir de 20 €.

Accès libre aux non-adhérents pour les conférences à Orsay et à Bures.

Rappel : vous pouvez désormais régler votre cotisation annuelle par virement bancaire

IBAN : **FR76 1027 8060 0900 0201 1250 132** ; BIC : **CMCIFRA** ; Titulaire du compte : **ABON**

Indiquez **impérativement** vos nom, prénom et « **adhésion 2021** ».

Dans ce cas, envoyez un bulletin d'adhésion rempli par courriel :

bures-orsay-nature.asso@universite-paris-saclay.fr