

PETITES CHRONIQUES

DE LA SYLVE

CHERCHER
DEVELOPPER
TRANSMETTRE

La fin du monarque, un symptôme alarmant



bulletin annuel de La Sylve
numéro 27 — décembre 2019

LA SYLVE
COYE-LA-FORET



Le margoteur à Coye-la-Forêt
Jean-Marie Delzenne (4,00 €)

Les oiseaux de nos jardins
illustrations de Pierre Ruckstuhl (5,50 €)

Les oiseaux des forêts, des étangs, des bords de l'eau, des champs et des prés
illustrations de Pierre Ruckstuhl (5,50 €)

Le cordier à Coye-la-Forêt
Jean-Marie Delzenne (4,00 €)

Coye et ses moulins à eau
Jean Prieux (10,00 €)

Les petits chanteurs de la Reine blanche
Jean-Marie Delzenne (8,00 €)

Henri Romagnesi, président de la Société mycologique de France
entretien avec Jean-Marie Delzenne (7,00 €)

La forêt de Coye - Terre d'Histoire et de découvertes
(réédition 2018) Maurice Delaigue (10,00 €)

Les commerçants à Coye de 1925 à aujourd'hui (souvenirs d'enfance)
(réédition 2016) Jean Prieux (8,00 €)

Toussaint Rose, marquis de Coye, 1615 - 1701
Raymond Jacquet (8,00 €)

Louise Potet - Petite histoire d'une centenaire
témoignage recueilli par Jean-Marie Delzenne en collaboration avec la municipalité de Coye (7,00 €)

Les Doutreleau, maîtres de poste à La Chapelle en Serval
Maurice Delaigue (7,50 €)

Randonnée dans les rues de Coye-la-Forêt
Jean Prieux (6,50 €)

Le cinéma et les étangs de Commelles
Jean-Luc Meyer (6,00 €)

Autour des lieux-dits de Coye et de sa forêt
Raymond Jacquet (25,00 €)

DVD - Coye-la-Forêt, connais ton pays
Jean-Marie Delzenne & Michel Guignard (10,00 €)

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901
Siège social : Mairie - 60580 Coye-la-Forêt

Henri ROMAGNESI †, président d'honneur
ancien président et secrétaire général de la Société mycologique de France, attaché au Muséum d'histoire naturelle de Paris, lauréat de l'Institut

Georgina COCHU †, présidente d'honneur

Jean-Marie DELZENNE, président

Michel GUIGNARD, vice-président

Alain BARDEAU, trésorier

Guitte BARDEAU, trésorière adjointe

Marie-Alice CUTIER, comptable

Danièle LE MEUR, secrétaire

Pierrette SIOLY-CORRE, secrétaire adjointe

COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Nathalie AGUETTANT
Alain BARDEAU
Guitte BARDEAU
Roger BÉTHUNE
Jean-Louis BOURG

Sylvie BRZEK
Claudie CESCA
Dominique CHALVET
Jacqueline CHEVALLIER

Jean-Marie DELZENNE
Pierre DUBOIS
Michel GUIGNARD
Marcel LAUNAY

Danièle LE MEUR
Pierre RICHARD
Pierrette SIOLY-CORRE
Muriel WILCOX

Bulletin annuel de l'association La Sylve / numéro 27 - décembre 2019

Éditeur : La Sylve

Directeur de publication : Jean-Marie Delzenne

Comité de rédaction : Nathalie Agueuttant, Yvette Ahmed, Jacqueline Chevallier, Pierre Dubois, Michel Guignard, Muriel Wilcox

Photos : Michel Guignard, Jean-Marie et Michèle Delzenne, Wikimedia

Maquette : Patrick Chevillard

Imprimerie : ISIPRINT - La Plaine-Saint-Denis



Église de l'abbaye de Marcheroux

3 Sommaire

I – La Sylve en 2019

- 4** **Éditorial**
par Jean-Marie Delzenne
- 5** **Rando+ à Lachelle**
Rando+ du jeudi 21 février 2019
- 6** **Rando+ à partir de Marcheroux**
Rando+ du mercredi 21 avril 2019
- 7** **Les bienfaits de l'agriculture biologique**
par Jacqueline Chevallier
Conférence du 23 février 2019

II – Patrimoines naturel et culturel

- 11** **La chronique de Sylvette III, reine de la ruche –**
Chapitre 4 : Les malheurs de la ruche
par Michel Guillerault-Bonnet
- 18** **La fin du monarque, un symptôme alarmant**
par Jean-Claude Bocquillon
- 21** **L'ambroisie à feuille d'armoïse**
par Isabelle Hunault

Le monarque (*Danaus plexippus*)

Départ de Gambetta en ballon

III – Trésors cachés des amis de La Sylve

- 23** **Le ballon *Général Faidherbe* : un chenil volant**
par Didier Goubert
- 26** **Le rêveur**
par Michel Chatrian



Dressons un bilan de l'année écoulée : une année riche en activités comme c'est l'habitude dans notre association.

L'assemblée générale a eu lieu en février. Ce jour-là, nous avons reçu Nicole Garnier, conservateur général chargée du Musée Condé. Cela a permis à nos adhérents d'apprécier ses compétences et l'étendue de ses connaissances.

Comme chaque année lors de notre assemblée générale, « Les Petites Chroniques de La Sylve » ont été distribuées : revue qui nous est chère et qui représente en quelque sorte la vitrine de notre association.

Nos conférences ont montré une fois de plus la diversité de nos pôles d'intérêts. Citons : « De l'adversité à la réussite littéraire », « Les impacts positifs de l'agriculture biologique », « Les Justes », « La ronde des diaporamas », « L'emprisonnement du Grand Condé », « Les Héros sortis du froid » et « L'Éthiopie ». Elles se tiennent maintenant le samedi à quinze heures, horaire qui semble convenir à un plus grand nombre.

Bien sûr les randonnées occupent une place de choix avec nos trois groupes de randonnées hebdomadaires le lundi et depuis la mi-novembre un quatrième groupe le jeudi. Cela permet à chacun de marcher selon ses possibilités. N'oublions pas la « Grande randonnée » d'octobre qui a subi cette année les aléas du temps.

Pour la sécurité de nos sorties pédestres, nous pensons qu'il est important de former nos adhérents. Aussi depuis plusieurs années nous proposons à dix personnes de l'association de suivre le stage « premiers secours » organisé par la Croix-Rouge. En novembre dernier une remise à niveau a été organisée pour les participants aux premiers stages.

Une fois par mois, de dix heures à midi, l'entretien du sentier botanique occupe, de mai à octobre, une petite équipe qui aimerait bien s'étoffer.

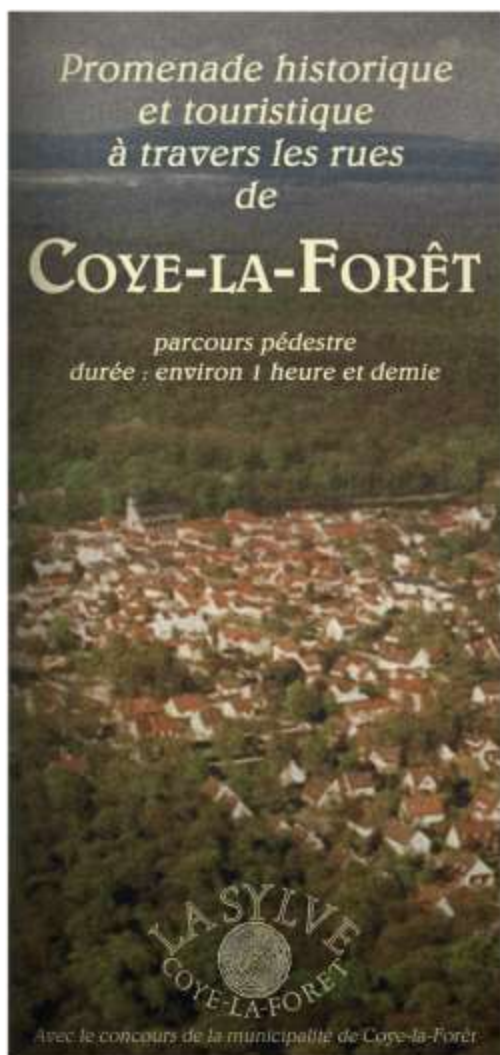
Le nettoyage de la source du Bois Brandin, début avril, a mobilisé un bon nombre d'adhérents. Il se termine toujours par un apéritif bien mérité. Ce sont deux belles actions en faveur de notre patrimoine naturel.

La thalasso connaît toujours un intérêt certain ; pour ceux qui font la cure, comme pour ceux qui ne la font pas. Ceux-ci profitent d'une matinée de repos agréable et participent avec tous aux excursions de l'après-midi.

L'échange de plantes en novembre est toujours apprécié ainsi que nos pique-niques, l'un en plein air en juin, à Champoleux sur le sentier botanique, l'autre au centre culturel à l'automne avec, cette année, la belle prestation de deux excellents accordéonistes. Ces rencontres permettent de renforcer des liens d'amitié et de convivialité que nous jugeons de première importance.

Que 2020 soit une très bonne année !

Par Jean-Marie DELZENNE



Le dépliant conçu par La Sylve pour promouvoir le village de Coye-la-Forêt

RANDO+ DU 21 FÉVRIER 2019

La chocolaterie de Lachelle

Belle journée en perspective, le soleil brille. Le point de rendez-vous se trouve à Lachelle, dans l'Oise, pour visiter la chocolaterie qui a ouvert ses portes en 1994.

Précisons que la première chocolaterie a démarré en 1985 dans le village de Beussent, au cœur de la vallée de la Course, dans l'arrière-pays boulonnais grâce aux frères Bruno et Alain de Rick. De cette union naîtra la chocolaterie Beussent-Lachelle.

En compagnie de notre jeune guide, nous suivons tout le processus de fabrication du chocolat. Nous passons par le choix des fèves en provenance principalement d'Équateur où l'établissement a sa propre plantation créée en 2004 dans la forêt amazonienne.

La torréfaction est une étape très importante dans la fabrication du chocolat. Elle doit être effectuée à environ 120 °C et dure 20 à 30 minutes. On écrase grossièrement les fèves et on tamise l'ensemble pour enlever tous les corps étrangers.

On les concasse ensuite plus finement pour obtenir une pâte de cacao qui, après pressage, donnera du beurre de cacao et de la poudre de cacao.

Arrive ensuite la phase de conchage. C'est un procédé d'affinage du chocolat par brassage à une température d'environ 80 °C. Il permet d'uniformiser le produit et d'y incorporer le beurre de cacao additionnel, ainsi que le sucre ou éventuellement le lait et les épices (vanille). C'est au cours de cette étape que la pâte de cacao prend toute sa saveur de chocolat, qu'elle perd son acidité et obtient sa fluidité.

La pâte est ensuite ramenée à une température qui permet la cristallisation



stable du beurre de cacao et qui donne au produit fini son aspect brillant, cassant et fondant.

Le chocolat est enfin coulé dans des moules ou nappé sur des intérieurs différents (pâte d'amande par exemple).

Le site de Beussent produit 80 tonnes de chocolat par an et Lachelle 20 tonnes.

Après la visite, chacun reprend des forces au café restaurant de Remy, « Le Tire-Bouchon », avant d'entreprendre la rando qui nous mènera vers le Mont Ganelon qui culmine à 150 mètres. Le Mont Ganelon possède une biodiversité remarquable. Constitué d'un grand échantillonnage de milieux naturels, il accueille plus de 390 espèces végétales dont 25 sont assez rares, voire exceptionnelles en Picardie. À noter : près de 15 espèces d'orchidées peuvent être admirées en lisière ou dans la clairière calcicole.

La faune quant à elle, avec 135 espèces différentes dénombrées, possède également un très grand intérêt (comme le pouillot siffleur ou certaines chauves-souris). La présence de nombreux vieux arbres permet aussi à un grand nombre d'espèces cavernicoles de se reproduire sur le mont.

La journée se termine. Elle aura permis de vivre un bon moment de partage, de découverte et de marche dans une grande variété de paysages.

RANDO+ DU 24 AVRIL 2019

Depuis l'abbaye de Marcheroux

À partir d'une abbaye située sur les terres de la ferme de Marcheroux près de Beauvais, nous avons effectué une très belle randonnée de 15 kilomètres à travers le plateau du Thelle.

Cette abbaye (à l'origine romane) fut construite au XII^e siècle par les moines de l'ordre des Prémontrés, restaurée au fil des siècles (avec influences gothiques) puis vendue à la Révolution et transformée en exploitation agricole. Appartenant à la ferme de Marcheroux, elle est inscrite en 1995 au titre des monuments historiques et progressivement rénovée (charpente, toiture, porte, murs et piliers), d'abord par la Sauvegarde de l'Art Français, puis par des bénévoles et grâce aux cotisations et dons à l'association. Mais le travail est colossal et encore très long ! Les prochains travaux envisagés concernent le sol et les vitraux.

Si vous désirez la découvrir, elle est ouverte au public en septembre lors des Journées du patrimoine.

Notre randonnée commence donc ici dans un cadre prestigieux. Nous cheminons près de deux heures à travers champs et bois puis déjeunons à



Pyramide de Germain Gaillard



Intérieur de l'église de l'abbaye de Marcheroux

Pouilly sur une aire de pique-nique pittoresque, rouge et verte avec un lavoir et un pont de bois sur un joli petit ruisseau. Après avoir suivi le ru du Mesnil, nous avons même trouvé une haute pyramide en pierre puis longé le château de Fresneaux-Montchevreuil.

De l'appréciation de tous, ce fut une superbe randonnée riche en couleurs : bruns et verts des cultures naissantes, jaune du colza, teintes vives ou acidulées des fleurs dans les villages traversés : Valdampierre, Montherlant, Pouilly, Tirmont.

LES BIENFAITS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Conférence de La Sylve, le 23 février 2019

Dans le cadre des conférences qu'elle organise une fois par mois, La Sylve a invité Éric Gobard, agriculteur de Seine et Marne, à venir nous parler de son exploitation totalement convertie en agriculture biologique depuis 2009.

S'il fallait, à partir de ce qui nous a été exposé avec ardeur et passion, réaliser un docufiction – c'est ainsi qu'on désigne ce nouveau genre cinématographique qui mélange le film documentaire et la fiction – on pourrait imaginer une suite dialoguée qui se présenterait ainsi :

Nous sommes à Aulnoy en Seine-et-Marne, dans la grande salle commune de la ferme de Chantemerle. Un garçon de dix ou douze ans parle avec son père. Celui-ci tient à la main une carte postale découverte, après sa mort, dans les papiers du grand-père, une vieille carte

postale datant de 1902. Elle représente la cour de la ferme. Le père explique :

— Tu vois, fiston, la ferme du Moulin de Chantemerle est la propriété de la famille depuis 1892. Et j'espère qu'elle le restera encore longtemps. Entre Meaux et Coulommiers, c'est ce qu'on appelle la Brie, tu ne le sais peut-être pas, mais c'est une des plaines les plus fertiles de France. Aujourd'hui on y construit des aéroports, des parcs d'attractions, des autoroutes, des entrepôts logistiques, mais quand j'avais ton âge, j'apprenais à l'école que le Bassin Parisien était le grenier de la France.

L'enfant écoute avec attention.

— Regarde, sur cette carte postale, c'est mon grand-père qu'on voit là au premier plan, avec son troupeau de moutons. Derrière il y a les chevaux ; c'est eux qui fournissaient la force motrice ; à l'époque, en 1902, il n'y avait ni voiture ni tracteur, tu penses bien, j'ai vu arriver les premiers tracteurs dans les années 50, par là. Et puis bien sûr, ici, au milieu de la cour, tu vois le tas de fumier. Aujourd'hui la cour est bien



La ferme du Moulin de Chantemerle au début du xx^e siècle

propre, on y gare les voitures, mais pendant très longtemps la grosseur du tas de fumier indiquait le niveau de fortune du fermier : quand il était gros, ça voulait dire que tu avais beaucoup de bétail, c'était un signe extérieur de richesse et on ne le cachait pas, au contraire.

Éric baisse la tête ; il a toujours vécu là, il n'y a plus d'élevage à la ferme, mais il sait qu'il n'a pas envie de quitter Chantemerle et que plus tard il sera agriculteur.

Et en effet, devenu adulte, le fils travaille aux côtés de son père. C'est une exploitation moderne qui pratique la monoculture intensive : labours profonds grâce à des tracteurs puissants, utilisation massive des engrais chimiques, pesticides et autres intrants de toute sorte. Pourquoi le fils a-t-il l'intuition que ce modèle d'agriculture, intensive et artificielle, a atteint ses limites ? On parle de plus en plus d'agriculture biologique, d'épuisement des sols, de toxicité des produits qui empoisonnent les agriculteurs. Timidement il en parle à son père. La réaction est immédiate, catégorique :

— Alors là, non, c'est hors de question. Nous avons la chance d'avoir une ferme prospère, tu ne vas pas la mener à la ruine avec tes histoires fumeuses. Moi, mon garçon, j'ai vu les rendements à l'hectare qui ont plus que triplé. Dans l'après-guerre, en une génération ! Plus que triplé, je dis bien. Les engrais azotés, ça a été miraculeux. Avec ça, la mécanisation et maintenant la génétique, on a fait des progrès inimaginables. Et tu veux abandonner tout ça ? Mais c'est de la folie ! Je crois que tu ne te rends pas bien compte, tu veux nous mettre sur la paille ou quoi ?

Mais Éric continue à douter. Il s'obstine, se renseigne, il entend parler de Claude Bourguignon, de ses publications dans « Les dossiers de l'écologie » et de ses études sur la microbiologie des sols. Il observe : sur son propre territoire, la terre est dure, comme morte, il n'y a plus d'insectes, plus de papillons, plus d'oiseaux. Où sont passées les alouettes ?

Alors il revient à la charge auprès de son père.

— Je comprends que tu aies peur, mais ce que tu crois être le miraculeux progrès de la modernité, c'est du passé, et si tu

continues comme ça, tu vas droit dans le mur. L'avenir, c'est l'agriculture biologique et il faut prendre le tournant le plus vite possible. Je ne te parle même pas du respect de la nature ou de la lutte contre le dérèglement climatique, puisque tu ne veux rien entendre, tu crois que ce n'est pas ton problème. OK ! Mais réfléchis, même d'un strict point de vue économique, on a intérêt à opérer la conversion vers l'agro bio le plus rapidement possible. Tu sais, avant ça faisait ricaner tout le monde, maintenant on parle d'agriculture biologique dans les lycées agricoles et même dans les écoles d'ingénieurs comme AgroParisTech.

Et le père de répliquer :

— Si on ne met plus d'herbicide, tu vas voir tes champs comme ils vont être envahis d'adventices. Dans le temps on désherba à la binette, merci ! Très peu pour moi ! C'est fini, ce temps-là. Je crois que tu ne te représentes pas bien le surcroît de travail que ça va te donner, tu vas te tuer à la tâche !

Éric résiste pied à pied aux arguments de son père :

— On peut embaucher du personnel saisonnier pour désherber.

— C'est ça oui, tu n'as aucune conscience des réalités, ça va nous coûter les yeux de la tête.

— Parce que les intrants ça ne te coûte rien peut-être ?

Éric insiste, se documente, revient régulièrement sur le sujet avec de nouveaux arguments, il a lu Marc Dufumier : « Famine au sud, malbouffe au nord », il élargit le débat, quand le père au contraire s'accroche au modèle qui, selon lui, a fait ses preuves :

— Je te le dis, moi : c'est juste pour amuser la galerie, mais tu ne nourriras pas la planète avec tes produits bio.

Et puis un jour, de guerre lasse – il ne veut quand même pas en arriver au conflit avec son fils – il finit par céder :

— Bon arrête de m'embêter avec ça, je te cède une parcelle où tu fais absolument comme tu veux. Ça te va, comme ça ? J'attends les résultats.

Et il tourne des talons.

Éric jubile. Mais pour lui, l'affaire n'est pas gagnée, il s'agit de réussir son coup. Il se met au travail avec ardeur. Il sent bien qu'il n'a pas droit à l'erreur. Il va lui falloir faire la preuve que l'agriculture biologique, sans produits de synthèse (sans engrais chimiques, désherbants, insecticides, fongicides...) et sans OGM (organismes génétiquement modifiés) est économiquement rentable.

La démonstration a dû être assez convaincante, puisque le fils a rapidement obtenu la possibilité de cultiver la moitié de l'exploitation. Et quelques années plus tard, Éric a entendu son père lui dire :

— Écoute fiston, quand je vais partir à la retraite, c'est toi qui va reprendre la ferme. Je te fais confiance. Je crois que tu as raison, finalement ça tourne. Et c'est même mieux comme ça !

Fin du dialogue imaginaire.

Depuis 2009, les 180 hectares de l'exploitation sont en agriculture biologique et le père en est même devenu un fervent défenseur.

Bien plus, la ferme céréalière est désormais un référent pour l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) : les chercheurs et les ingénieurs font des relevés réguliers et notamment étudient avec intérêt les productions et les rendements à l'hectare.

Le grand principe de base au Moulin de Chantemerle est la rotation des cultures sur neuf ans : sur une parcelle donnée, les deux premières années on plante de la luzerne (également appelée alfalfa : elle est récoltée mais parfois elle est broyée et enfouie pour enrichir le sol), la troisième année on plante du blé, la quatrième du lin, la cinquième à nouveau du blé, la sixième des légumineuses (haricots, soja), de l'épeautre la septième année, l'année suivante à nouveau des légumineuses (fèves, lentilles) et, pour finir, du sarrasin ou du seigle. Toutes ces cultures se succèdent sans labours profonds qui déstructurent les sols : il est juste pratiqué un labour de 15 centimètres après la moisson du blé, pour se débarrasser des « mauvaises herbes ».

En revanche, dans les champs de haricots, le désherbage se fait à la main. Des étu-

dians sont embauchés pendant l'été et le travail s'effectue dans la bonne humeur.

Pour autant, on ne revient pas aux temps de la lampe à huile comme certains voudraient nous le faire croire dès qu'on parle d'écologie : Éric utilise des machines très modernes et sophistiquées (semoir, herse, bineuse, moissonneuse...), capables pour certaines de travailler au centimètre près grâce à des capteurs électroniques.



Éric Godard sur les terres de la ferme de Chantemerle

Certes les rendements, pour ce qui concerne les céréales (49 quintaux de blé à l'hectare lors de la troisième année), sont plus faibles qu'en agriculture conventionnelle. Mais on constate que, dès lors qu'on abandonne les engrais chimiques, les céréales ne sont plus attaquées par les maladies. Donc on économise sur les produits phytosanitaires.

En outre il faut souligner que pour toutes les autres productions de l'assolement (luzerne, légumineuses, lin), les résultats en bio sont les mêmes qu'en conventionnel. Et comme l'ensemble des produits ont le label bio, ils se vendent plus cher ce qui compense la baisse des rendements ou le recours à de la main d'œuvre salariée.

Étant donné ses nombreux avantages, il n'y a pas de doute que l'agriculture biologique fait la preuve de sa supériorité :

* elle permet de conserver la vie dans les sols, tout un monde encore très peu étudié : bactéries, lombrics – “ le meilleur ouvrier de la terre ” – micro-organismes, champignons... Les sols en agriculture biologique conservent une bonne plasticité alors qu'après quelques années de culture chimique, ils deviennent durs et sans vie et nécessitent des labours pro-

fonds extrêmement destructeurs, et l'ajout massif d'intrants souvent toxiques ;

* elle préserve la biodiversité et l'on voit revenir les insectes de toutes sortes : c'est ainsi que, dans ce modèle, le miel fait partie de la production de la ferme.

Même le paysage y gagne, avec la réintroduction de haies.

De surcroît, l'agriculture conventionnelle contribue fortement au réchauffement climatique, d'abord parce que la fabrication des engrais chimiques nécessite beaucoup d'énergie, ensuite parce que l'épandage d'engrais azotés provoque, dans les dix premiers jours qui suivent le traitement, le dégagement de protoxyde d'azote, très puissant gaz à effet de serre (potentiel de réchauffement égal à 298 fois celui du CO₂).

L'agriculture chimique est en outre très toxique pour l'homme et l'environnement. Ce ne sont pas les engrais eux-mêmes qui empoisonnent les agriculteurs, les consommateurs et les écosystèmes. Mais les engrais fragilisent les plantes et obligent à utiliser des pesticides – terme générique qui rassemble insecticides, fongicides, herbicides et parasitocides, toutes substances qui tuent, comme l'indique le suffixe “-cide”. L'agriculture biologique au contraire cherche à rétablir les équilibres naturels et se montre plus économe en énergie.

Pour finir, le dernier avantage de l'agriculture biologique et non des moindres, c'est la qualité incomparable de ses produits, autant du point de vue gustatif que nutritif. Éric Gombard rappelle que, du



Éric Godard lors de la conférence de La Sylve le 23 février 2019

fait des mutations génétiques des variétés de blés modernes, actuellement 25 % de la population française est intolérante, voire allergique au gluten. Les variétés anciennes ne provoquent pas ce type de réaction. L'agriculture industrielle finit par créer des problèmes de santé publique, et c'est peut-être à cause de cela que désormais de plus en plus de monde est sensibilisé à la question.

Parallèlement à ses cultures, Éric Gombard a développé avec son épouse un atelier de production de farines et de biscuits. On y retrouve entre autres la farine d'épeautre et les graines de lin provenant de l'exploitation.

Épuisement des sols, destruction de la biodiversité, dégradation de l'environnement, intoxication des agriculteurs, vulnérabilité des variétés cultivées, diminution de la valeur nutritive des produits, émissions de gaz à effet de serre : on connaît désormais les méfaits de l'agriculture industrielle intensive. De fait les choses évoluent : il y a quelques années encore l'agriculture biologique faisait ricaner les “gens sérieux” et il était difficile, voire impossible, d'évoquer le sujet dans les écoles agricoles. Aujourd'hui plus personne ne peut ignorer le problème. Cependant les politiques, les organisations officielles, les gouvernants sont très lents à admettre qu'il faut abandonner le modèle productiviste. Ce sont les consommateurs qui finissent par imposer l'agriculture biologique et c'est grâce à eux que les choses changent.

Alors achetez bio, mangez bio, exigez du bio dans les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise, dans les hôpitaux et les maisons de retraite !

Vous pouvez visiter virtuellement les champs et les ateliers de transformation du moulin de Chantemerle sur le site www.moulin-chantemerle.com

Ferme du Moulin de Chantemerle
77120 AULNOY

Par Jacqueline CHEVALLIER

LA CHRONIQUE DE SYLVETTE III, REINE DE LA RUCHE (Chapitre IV)



Amis lecteurs, dans les petites chroniques de La Sylve, je vous ai raconté en 2016 comment se passait l'hiver dans ma ruche, puis en 2017 comment j'ai pris le pouvoir dans cette même ruche, enfin en 2018 c'était la grande aventure de l'essaimage. Nous avons traversé les âges sans dommage, pensez-vous... Eh bien, détrompez-vous : les maladies, les prédateurs, le monde moderne, la mondialisation, la chimie agricole nous menacent très sérieusement.

Aussi, chers lecteurs, si votre moral est au plus bas, si la dépression saisonnière vous guette, si vous prenez des anxiolytiques, si vous avez du mal à vous endormir, ne lisez surtout pas cette chronique pessimiste d'une reine passablement désabusée !

LES MALHEURS DE LA RUCHE

Moi, Sylvette III, reine de la ruche, j'ai le devoir de mettre en garde mes ouvrières (les mâles aussi, bien sûr) ainsi que mon propriétaire contre tous les malheurs qui peuvent nous tomber dessus et nous anéantir. Déjà qu'en trente ans, selon les statistiques du SIRMA (Syndicat international des Reines Apis Mellifica), la production moyenne d'une ruche est passée de 80 kg à 20 kg de miel par an, nos capacités de production risquent fort de diminuer encore.

Commençons par le moins grave, le plus habituel depuis que nous vivons dans les cavités naturelles ou en ruches : des cousins animaux ont toujours apprécié

notre miel et les protéines des vieilles butineuses.

En ce sens notre proprio, aussi sympathique soit-il, prélève avec gourmandise toutes nos réserves stockées dans les hausses en fin d'été. Mais il nous laisse tout le miel du corps de ruche et avec 12 à 15 kg nous avons généralement bien assez pour passer l'hiver. Je lui accorde un non-lieu bienveillant au regard des soins et des protections qu'il nous apporte.

Par contre, là où il vit, l'ours est beaucoup moins attentif à la survie de notre espèce lorsqu'il s'attaque à une ruche sauvage !

Parfois nous avons la visite d'un splendide papillon de nuit : le sphinx tête de mort, profitant de son épaisse fourrure

qui le protège des piqûres, vient se délecter de nos réserves de miel. Pas si grave que cela. C'est presque flatteur.

Pour être tout à fait honnête, je dois avouer que piller les ruches voisines fait aussi partie de nos pratiques

Cependant lors du stage de formation des futures butineuses (technique des phéromones éducatives !), je mets en garde contre les hirondelles, les mésanges, les guêpiers d'Europe (*merops apiaster*) et les frelons eu-

ropéens (*vespa crabo*) qui ne dédaignent pas d'enrichir leur menu par une ration protéinée d'abeilles étourdies ou pas assez véloces.

Un petit mulot a parfois envie de s'offrir un dessert en pénétrant dans la ruche. Mal lui en prend le plus souvent. Il est tué sur le champ, mais comme nous manquons de force pour le ressortir, il est recouvert d'un sarcophage en propolis antiseptique, façon momie égyptienne.

Plus dangereux est le pivert (*picus viridis*). L'hiver, lorsque la terre gelée ne lui permet plus de se nourrir de fourmis, le pivert sait reconnaître les vieux bois et les faiblesses de certaines ruches pour y creuser de larges trous dans lesquels il pourra introduire sa langue multifonctions de dix centimètres de long pour prélever des larves et quelques ouvrières hivernantes un peu engourdies. Ces pertes ne seraient pas un drame si ce beau volatile vert avait la politesse de refermer son trou. Hélas, le froid s'engouffre, la ruche refroidit, la grappe d'abeilles n'est plus en mesure s'assurer la chaleur indispensable et c'est la Bérézina apicole : ruche morte, juste un paquet grisâtre d'abeilles pourrissant ayant protégé leur reine jusqu'au dernier souffle. Je sais comme c'est dur à imaginer.

Pour être tout à fait honnête, je dois avouer que piller les ruches voisines fait aussi partie de nos pratiques. Les ruches

fortes savent repérer les ruches de consoeurs plus faibles dont les réserves de miel viendraient avantageusement combler les cellules vides en fin de saison. Il suffit de tromper la vigilance des gardiennes et de pénétrer en force. Ce pillage peut évidemment menacer la survie de la ruche attaquée même quand notre proprio prend la défense des assiégées en réduisant la largeur de l'entrée pour faciliter la défense des gardiennes.

Nous avons depuis toujours un ennemi peu ragoûtant qui tient à cohabiter dans nos ruches sans pour autant goûter notre chair ou nos réserves sucrées. Il s'agit d'une sorte de minable mite nocturne aux couleurs tristes qu'on appelle la fausse teigne (*gallerina mellonella*). Lors d'un interrogatoire serré, l'une d'elle m'a expliqué qu'elle appréciait l'obscurité, la chaleur, la cire et un peu de protéines avec le pollen stocké. Si la ruche n'est pas assez forte et n'occupe pas tout l'espace qui lui est dévolu la fausse teigne s'installe, tisse des fils de soie pour se protéger des abeilles et pond des œufs dont les larves de deux à trois centimètres ont un appétit féroce. Elles creusent des galeries dans les cadres de cire en détruisant du couvain au passage et s'attaquent même au bois de la ruche. Cette situation peut amener des abeilles à désertir leur ruche. À leur décharge, j'ai appris que les pêcheurs appréciaient beaucoup cette larve dodue pour la pêche à la truite. Plus intéressante est l'observation récente de certains scientifiques qui ont découvert que ces larves gourmandes avaient la faculté de digérer certaines matières plastiques. Études en cours pour l'élimination de certains déchets.

Heureusement que les colonies fortes (la mienne, bien évidemment !) ne permettent pas à la fausse teigne de s'installer !

Les malheurs d'importation : le varroa

Imaginez un petit crabe aplati de couleur rouge, de 1 à 1,8 millimètres de long sur 1,5 à 2 millimètres de large, avec des

pattes munies de ventouses afin de pouvoir s'agripper aux abeilles qui les transportent de fleur en fleur pour se fixer sur une autre abeille qui le conduira dans une autre colonie ! Futé, non ?



Varroa destructor parasitant une jeune larve d'abeille

Une vieille histoire qui nous vient d'Asie où cet acarien vit depuis toujours aux dépens de l'abeille asiatique (*apis cerana*), laquelle est capable de résister à ses attaques, contrairement à l'abeille européenne. En 1877, des abeilles européennes plus productives en miel ont été importées au Japon et *varroa destructor* – un nom qui en dit long, n'est-ce pas ? – s'est adapté à une nouvelle proie. Le commerce mondial des essaims, interdit depuis par la législation européenne, a fait qu'en France, depuis 1982, l'infestation des ruches a progressé de façon foudroyante, à tel point que seule l'île d'Ouessant est à ce jour épargnée, ainsi que la Polynésie, dois-je ajouter pour ne pas froisser mes consœurs ultramarines. Les habitudes de transhumance ont achevé la contamination générale.

Ce terrible acarien vit de un à deux mois l'été et de six à huit mois l'hiver en se conformant au cycle de la ruche. La femelle *varroa*, toute plate, se loge dans une cellule occupée par une jeune larve avant que la cellule soit operculée. Elle absorbe les deux-tiers de son poids tous les deux jours en siphonnant l'hémolymphe de la larve. Pour parler comme une prof de science, il s'agit du liquide

circulatoire chez les insectes, équivalent de votre sang humain, liquide qui baigne les organes internes.

Et bien sûr madame *varroa* pond jusqu'à six œufs toutes les trente heures. Les petits mâles insignifiants meurent dans la cellule, une fois leur besogne accomplie. Cette *varroa* prive ainsi la future abeille de cellules sanguines et de protéines, ce qui produit des abeilles aux ailes atrophiées incapables de remplir leurs nombreuses missions. La gelée nutritive qu'elles secrètent est de piètre qualité. De plus, les petites plaies ouvertes favorisent le développement d'autres maladies. Sans les soins apportés par notre proprio (et encore ne sont-ils pas toujours efficaces), nous sommes vite en danger de mort, surtout à la fin de l'hiver lorsque nous sommes en très petit nombre pour passer la saison froide sans fleurs.



Apiculteur traitant contre la *verroa* en pulvérisant de l'acide oxalique, que l'on retrouve dans de nombreuses plantes à l'état naturel comme l'oseille

La *varroase* est sans doute à ce jour la plus grave maladie de l'abeille et on peut lui attribuer la perte de centaines de milliers de ruches. Si notre cousine asiatique a développé de bonnes capacités d'épouillage, cela ne fait pas partie, hélas, de nos habitudes. Que faire puisque les *varroas* sont aussi capables de développer des résistances aux médicaments vétérinaires ? Il y a des essais avec la culture de virus pathogènes spécifiques aux *varroas* et inoffensifs pour les abeilles. Ce serait l'idéal, mais ce n'est pas encore vraiment au point. J'ai aussi entendu dire que dans certaines colonies,

on avait observé des abeilles sortant de la ruche des larves infestées. Espoir ! Il faut que je me renseigne afin d'organiser un stage de formation pour mes ouvrières.

Le frelon asiatique

Ça y est : il est arrivé dans l'Oise en 2017. Les pompiers ont même dû détruire un nid géant près du musée d'art de Beauvais. Et en 2018 tout le département est envahi.



Le frelon asiatique s'empare d'une abeille, la décapite pour ne garder que le thorax

À moi de vous présenter notre nouvel ennemi, *vespa velutina*, qui nous vient aussi d'Asie et est désormais présent et actif dans presque toute la France.

Il serait arrivé en France, dans le Lot et Garonne, en 2004 dans un container de poteries chinoises débarqué au port du Havre. Des analyses ADN semblent pouvoir prouver que toute cette génération de frelons serait issue d'une unique mère fondatrice.

À vrai dire, lors de ma première rencontre (très furtive, je le reconnais), je n'ai pas été très effrayée par son aspect : un frelon, juste un peu plus petit que celui que nous connaissons bien. Pour le distinguer, j'ai expliqué à mes ouvrières qu'il avait les pattes jaunes, les ailes sombres et un thorax noir avec un cerne jaune. Mais tel un hélicoptère, il pratique remarquablement le vol stationnaire grâce à ses deux pattes arrière qui lui servent de

stabilisateur ... pour attendre ses proies devant l'entrée de la ruche. Selon mon proprio, sa piqûre est très douloureuse (il l'a testée involontairement), mais son venin n'est pas plus dangereux que celui de son cousin européen. Le seul problème, c'est qu'il attaque en groupe si on le dérange... d'où quelques morts chaque année ! Ce qui a de quoi effrayer un peu les humains, n'est-ce pas ?

Son problème majeur est d'avoir un très grand besoin en protéines, idéalement celles des abeilles, comme il le pratique en Asie. Ces frelons vivent dans des nids au sommet des arbres, des nids en cellulose mâchée (comme ceux des guêpes) qui peuvent atteindre un mètre de haut et réunir, en fin de saison, plus de deux mille frelons dont cinq-cents fondatrices capables de créer de nouvelles colonies au printemps suivant, si l'hiver les épargne dans leurs cachettes improvisées. Leur technique de chasse est le vol stationnaire devant les ruches et même l'intrusion si l'ouverture de la ruche est suffisante. *Vespa velutina* s'empare alors des abeilles, les décapite pour ne garder que le thorax, le morceau de choix ! Il faut ajouter à cette prédation le stress généré chez les butineuses qui n'osent plus sortir et créent ainsi une pénurie d'approvisionnement qui peut être fatale à la vie de la colonie en quelques semaines.

Côté apiculteurs, chacun s'ingénie à trouver des parades : des cabanes grillagées autour des ruches, des muselières à frelon devant l'entrée, des entrées surbaissées, des poules dans le rucher, des pièges à noyade plus ou moins sélectifs à proximité des ruches... Notre proprio utilise comme appât un mélange de sirop de fraise bas de gamme avec de la bière et du vin blanc, qui sont des répulsifs pour nous, les abeilles, et pour pas mal d'autres insectes inoffensifs. Des chercheurs travaillent à identifier les molécules odorantes les plus sélectives possibles. Celles d'une plante carnivore exotique sembleraient prometteuses. Quant aux pompiers, ils utilisent des fusils

de paint-ball pour tirer de loin des billes insecticides qui pénètrent les nids.

Et nous, les premières concernées ? Peut-être serons-nous capables un jour d'imiter nos cousines asiatiques. Les *apis cerana* ont appris à se défendre en se massant autour d'un frelon pour une étreinte mortelle, en utilisant leur pouvoir de faire monter rapidement la température, comme nous le faisons l'hiver pour chauffer la ruche. En moins de cinq minutes, une température de 45 °C étouffe le frelon qui crève aussitôt d'hyperthermie. Ah ! si nous savions en faire autant ! L'espèce a toujours su s'adapter, pourquoi pas nous dans les générations futures ? D'autant que certains scientifiques ayant prouvé la faible diversité génétique de ces frelons (unique mère fondatrice) espèrent que les risques de consanguinité qui en découle et la trop forte proportion de mâles finira, à terme, par diminuer la pression invasive de ces terribles prédateurs.

On pourrait aussi faire la promotion d'un bel oiseau un peu rare qui est capable de s'attaquer aux nids de frelons asiatiques autrement plus gourmands et généreux que ne l'est cet oiseau lui-même qui avalent bien quelques abeilles par ci par là : j'ai nommé la bondrée apivore (*pernis apivorus*).

Le petit coléoptère de la ruche

C'est une belle appellation charmante pour un monstre qui approche inexorablement de nos ruches. Lui qui vient d'Afrique du Sud est déjà parvenu à envahir le sud de l'Italie où l'on brûle impitoyablement toute colonie infestée, abeilles, cadres, cire, ruches.

Il s'agit d'un micro-scarabée à l'allure inoffensive, à peine plus gros qu'une abeille, plutôt noir ou marron très foncé. *Aethina tumida* (son vrai nom) pond dans la ruche des œufs microscopiques dont les larves jaunâtres un peu plus petites que celles de la fausse teigne (un centimètre) sont particulièrement voraces. Tout fait ventre : miel, pollen, larves. Leurs excréments malodorants activent



Le petit coléoptère de la ruche ou *aethina tumida*

même la fermentation du miel. Les cires infestées ne sont plus acceptées par les abeilles qui préfèrent désert. Le cycle de reproduction de ce coléoptère varie de un à trois mois. Trois femelles qui pondent chacune près de 2 000 œufs au cours de leur vie sont capables de provoquer un niveau d'infestation qui met rapidement en péril la viabilité d'une colonie. Brrr ! j'en frémis. Le péril approche et malheureusement à ce jour personne n'a trouvé de parade efficace à cette mortelle perspective. Je n'en n'ai pas encore parlé à mes ouvrières pour ne pas les démobiliser et leur briser définitivement le moral.

Maladies diverses

Nous souffrons aussi de très nombreuses maladies aux origines nettement plus microscopiques, mais tout aussi mortelles. Et quand j'entends notre proprio parler de sa grippe annuelle et de sa gastro rituelle, je me gausse : à nous la loque américaine, la loque européenne, la nosérose, l'acariose, le virus de la paralysie aigüe, le virus des ailes déformées, celui de la maladie noire, les multiples mycoses dues à des champignons pathogènes, et j'en passe... Étendons-nous un peu sur deux de ces terribles pathologies pour illustrer ma déprime !

La nosérose

Voici une maladie parasitaire due à un petit protozoaire, un organisme unicellulaire, le *nosema apis*, qui se développe dans notre tube digestif en détruisant les muqueuses pour se reproduire. Cela provoque généralement une dysenterie mortelle : il suffit de constater les souillures qui tapissent la planche d'envol. Et

comme cette maladie est très contagieuse, elle peut rapidement conduire à la mort de la colonie. Pas d'autre solution



La nosérose, une dysenterie mortelle

que le bûcher façon Jeanne d'Arc pour les abeilles moribondes et toute leur ruche. Comme nous sommes très fragiles de l'intestin, à titre préventif, notre proprio ajoute régulièrement au sirop de nourrissage de l'automne une cuillère de son vinaigre de cidre bio qu'il fabrique avec les pommes du verger dont nous assurons la pollinisation. Sage précaution bien appréciée par mes filles !

La loque américaine

Pire encore, la loque américaine affecte nos larves operculées en les tuant et en entraînant une putréfaction peu ragoûtante à l'odeur nauséabonde. Le corps de la larve se ramollit, s'affaisse et devient visqueux. En plongeant une brindille dans une cellule infectée, on en retire un



La loque américaine : une matière gluante brunâtre

filament de matière gluante brunâtre. Désolé de vous couper l'appétit ! Le coupable ? Une petite bactérie répandue dans le monde entier : *paenibacillus larvae* qui a été identifiée aux États-Unis,

d'où son nom. La contamination est galopante, souvent favorisée par les abeilles pillardes qui transmettent la maladie à leur propre ruche. Faute de traitement, il n'y a pas d'autre solution que d'asphyxier les abeilles jugées trop faibles et de les incinérer...

Et les pesticides agricoles...

Mais, me direz-vous, la plupart de ces maladies existent depuis des millénaires et notre espèce a toujours trouvé les ressources pour faire face.

C'est vrai, mais c'était sans compter sur les hommes qui ont inventé et utilisé plus que généreusement des traitements phytosanitaires pour améliorer les rendements de leurs cultures intensives. Chacun a déjà entendu parler des polémiques, des pétitions, des batailles politiques autour de certains pesticides et insecticides qui ont contribué à détruire des dizaines de milliers de colonies : le Gaucho, le Régent, le Cruiser, etc. Certains de ces produits sont des neurotoxiques qui débousolent les butineuses, incapables de retrouver le chemin de la ruche.

La France détient le trophée du troisième utilisateur mondial pour la consommation de ces produits phytosanitaires. Pensez-vous qu'il y ait un rapport avec le taux annuel de mortalité de nos ruches passé en une trentaine

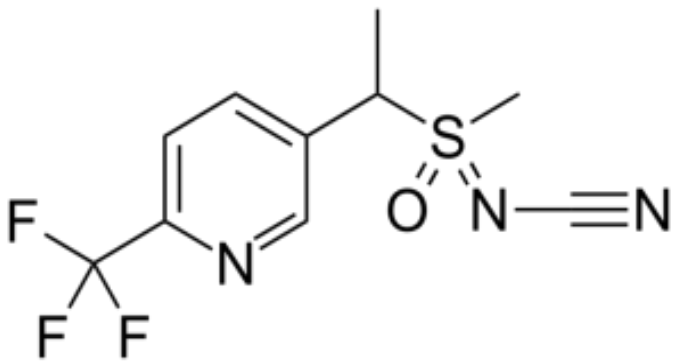


300 000 ruches périssent chaque année.
Taux annuel de mortalité en France : 30 % du cheptel !
Vive l'agrochimie !

d'années de 5 à 30 % du cheptel ? Vive l'agrochimie !

Même traitées, les plantes nous offrent nectar et pollen, mais il est contaminé, en plus de la boisson gratuite due au phénomène de guttation, la transpiration des plantes (rien à voir avec la rosée). Tout cela revient dans la ruche et pollue notre unique matériau de construction, la cire, qui a malheureusement le pouvoir d'accumuler les substances nocives. Environnement défavorable au point que certaines reines – je les comprends tout à fait – refusent de pondre sur certains cadres. En nous privant d'une partie de nos défenses naturelles, on nous rend de plus en plus sensibles aux agressions bactériennes, virales, mycologiques et autres. Cette inhibition de nos défenses naturelles pourrait faire penser à une sorte de SIDA apicole avec des effets tout aussi dévastateurs.

En catimini (j'ai mes sources !), l'Europe vient d'autoriser un nouveau produit dont la définition contourne les législations en vigueur. Nul doute que vous entendrez parler prochainement de polémiques autour du Sulfoxaflor !



Le sulfoxaflor est un insecticide systémique qui agit sur le système nerveux central des insectes

Eh bien, je me rends compte que ce tableau apocalyptique risque fort d'assombrir votre moral, et qu'il va nourrir certainement un sentiment désagréable d'impuissance coupable.

Que nenni ! Reprenez-vous ! Si vous appréciez notre style de vie, notre miel, notre propolis, notre gelée royale, notre cire... signez les pétitions pour convaincre vos élus, aidez les associations qui nous défendent, adoptez ou installez des ruches, protégez les fleurs sauvages, acceptez les bords de routes non fauchés, bénissez les pissenlits, les ronces et les chardons, ne tondez pas trop souvent et trop court vos pelouses, plantez fleurs, arbres et arbustes mellifères, bannissez les pesticides de vos jardins et admirez-nous lorsque nous pollinisons les fleurs des fruits et légumes qui vous régaleront !

Vous serez alors notre meilleur élixir de survie... Sylvette III vous remercie.



*Pour Son Altesse Royale,
Sylvette III, reine de la ruche,
son secrétaire particulier :
Michel GUILLERAULT-BONNET, apiculteur*

LA FIN DU MONARQUE, UN SYMPTÔME ALARMANT

(*Lepidoptera, Nymphalidae*)

Que faire, que dire, lorsque, dans l'indifférence à peu près générale, disparaissent des espèces dont le cycle biologique est devenu incompatible avec nos pratiques ? Les millions d'années d'évolution et d'adaptation de ces espèces à un milieu d'où l'Homme était absent se heurtent aujourd'hui aux exigences d'une productivité rendue nécessaire par les conséquences de notre démographie. Les dégâts sur l'ensemble du monde vivant sont considérables et sans doute irrémédiables. Un doux euphémisme qualifie ce processus catastrophique : « Érosion de la biodiversité » !

Examinons un cas parmi d'autres, celui du papillon monarque, que son extraordinaire migration annuelle a rendu célèbre. Le monarque (*Danaus plexippus*) est un joli papillon d'Amérique du Nord, aux ailes orangées veinées de noir. Son envergure varie de neuf à douze centimètres et son poids ne dépasse pas le demi-gramme. Ce n'est

donc pas un athlète. Et pourtant... quel voyageur !

Son cycle annuel commence en mars, au Mexique où il a hiverné dans l'État du Michoacán, à 3200 mètres d'altitude, accroché au tronc du sapin sacré du Mexique (*Abies religiosa*), appelé aussi pin oyamel. De là il part vers le nord et, avant de mourir, se reproduit sur l'asclépiade, seule plante sur laquelle peut se



Sanctuaire à monarques de Chincua, Angangueo, Michoacán, Mexique

développer sa chenille. La génération suivante (la durée de vie du monarque est de deux mois) poursuivra sa remontée



Mâle déployant ses ailes pour attirer une femelle.

vers le nord, traversant les USA en se nourrissant du nectar des fleurs sauvages, avant de se reproduire et mourir à son tour. Et ainsi de suite jusqu'à la quatrième génération, souvent parvenue au Canada depuis la troisième génération. De septembre à novembre, retour de cette dernière génération aux quartiers d'hiver, éloignés



Accouplement

de 4000 kilomètres, en une extraordinaire et spectaculaire migration de millions de papillons. Enfin parvenus dans la zone montagneuse de l'État du Michoacán, but de cet incroyable voyage, ils couvriront les troncs des grands conifères, serrés les uns à côté des autres, au point que l'écorce n'en sera plus visible. Cette génération hivernera en semi-dormance, la diapause, avant de reprendre en mars le cycle qui vient d'être décrit.



La ponte d'œufs

La surface de forêt mexicaine occupée par l'hivernage du monarque était en 1996 de 21 hectares. Les scientifiques ont constaté avec effarement en 2013 qu'elle ne couvrait plus que 0,67 hectares. Que s'est-il passé ? Le déclin rapide de la population

des monarques est lié à la régression de l'asclépiade. Et la régression de l'asclépiade est liée à l'expansion en Amérique du Nord des cultures génétiquement modifiées de maïs, de soja et de canola (colza de printemps génétiquement modifié). Ces plantes de grande culture sont le résultat d'un programme génétique qui les protège d'un herbicide, le glyphosate, commercialisé sous le nom de Roundup. Ce produit est utilisé en grandes quantités pour éliminer les plantes adventices, parmi lesquelles figurent l'asclépiade et les fleurs sauvages productrices du nectar dont se nourrissent des papillons adultes.



Œufs sous les feuilles d'un arbre à ballon (*Asclepias physocarpa*)

Récemment (en 2016) le Comité sur la situation des espèces en péril au Canada (COSEPAC) a modifié le statut du monarque, le faisant passer de "préoccupant" à "en voie de disparition". La migration des monarques est maintenant reconnue comme un processus menacé par l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature). Le COSEPAC ajoute que, sans efforts pour soutenir la conservation d'habitats essen-



Chenille du monarque se nourrissant



Début de la fabrication de la chrysalide

tiels, la migration des monarques pourrait disparaître, et le Canada et le Mexique perdre une de leurs espèces emblématiques. Mais comment conserver ces habitats essentiels, que sont l'asclépiade et l'ensemble des fleurs sauvages, devant la progression d'une agriculture productiviste moderne dans trois pays aux exigences environnementales probablement différentes ?

Le cas du monarque illustre un phénomène qui se reproduit absolument partout. Et, bien sûr, en France comme ailleurs. Toutes les formes de la vie sauvage sont concernées : mammifères, oiseaux, reptiles, poissons, insectes, micro-invertébrés. Des centaines de millions de générations avaient été nécessaires à leur adaptation. La transformation – ou plus fréquemment la destruction – de leurs habitats en quelques décennies, ne peut pas permettre à ces espèces spécialisées de se réadapter à un autre

milieu si rapidement. Elles régressent, puis disparaissent. Que faire ? Que dire ? L'ampleur du phénomène est telle, et la pression des activités humaines si croissante, qu'il devient inutile d'espérer l'inverser. La création de quelques réserves, ici ou là, ne doit pas faire illusion sur l'avenir. Ouvrons nos yeux, observons avec passion un monde en voie de disparition, celui de la vie sauvage, encore assez diverse, et sachons que nous sommes probablement parmi les derniers à avoir cette chance !



Chrysalide du monarque



Sortie de la chrysalide



Issu de la chrysalide, les ailes avant se déploient

Par Jean-Claude BOCQUILLON



L'AMBROISIE A FEUILLE D'ARMOISE

(*Ambrosia artemisiifolia*)

Dans l'antiquité « Ambroisie » évoquait une nourriture d'une exquise douceur réservée aux dieux. Était-il alors question de la plante ou d'autres substances ? Nul ne le sait.

Aujourd'hui ce nom nous fait penser à une plante qui fait beaucoup parler d'elle !

L'ambrosie est une herbacée, annuelle. Ses feuilles, très découpées, vert vif sur les deux faces, sont portées par une tige souple qui devient violacée à maturité. Feuilles et tiges sont couvertes de poils blancs. Les

fleurs vert-jaunâtre forment des grappes au sommet des tiges.

Elle aime les sols frais et meubles, se plaît sur les bords des routes, remblais, bords des rivières et cultures. Pourtant elle n'est pas compétitive, elle préfère les sols nus, privés de végétation.

Originaires d'Amérique du Nord, elle est cultivée dans les jardins botaniques. En France, la première observation dans un milieu naturel date de 1865 dans l'Allier. Le mode d'introduction est encore mal connu, il est possible qu'elle ait été apportée avec des semences de légumineuses, peut-être aussi par des touristes américains lors de séjours en France. Il est certain que l'importation de fourrage nécessaire aux chevaux par les troupes de l'armée américaine lors de la première guerre mondiale a contribué à sa dissémination, cet apport s'est accru avec la seconde guerre mondiale, puis s'est intensifié avec d'autres activités humaines : le transport de matériaux et la circulation d'engins de travaux publics et agricoles (moissonneuses-batteuses) contribuent grandement à sa propagation.



AMBROSIA ARTEMISIIFOLIA



Sa capacité d'adaptation sur des types de sols très variés, ses semences pouvant rester en dormance de longues années (environ dix ans) avant de germer lui permettent de poursuivre sa multiplication. Chaque plante produit un nombre très important de graines de très petite taille (environ 20 µm de diamètre). Une seule plante de taille moyenne peut en produire environ trois mille.

En Amérique du Nord elle était largement employée pour lutter contre les poux. Vers le milieu des années 1960, les allergologues de la région lyonnaise s'inquiètent de la recrudescence d'allergies provoquées par son pollen. Ces allergies sont

considérées aujourd'hui comme un véritable problème de santé publique. C'est d'août à septembre que le pollen s'envole et que les allergies se font fortement sentir. Sa propension à s'installer dans les cultures (maïs, tournesol, cultures de printemps, chaumes) pose un problème agronomique. Actuellement les produits phytosanitaires – toxiques par ailleurs – utilisés pour l'éradiquer sont peu efficaces.

Aujourd'hui considérée comme envahissante, elle fait l'objet de campagnes d'éradication par arrêté préfectoral. Elle n'est pas inscrite sur la liste des nuisibles au niveau national.

Attention : Il ne faut pas confondre l'ambrosie à feuille d'armoise, *Ambrosia artemisiifolia*, également appelée ambrosie élevée ou petite herbe à poux, avec l'armoise commune, *Artemisia vulgaris* ou l'armoise annuelle, *Artemisia annua*.



Artemisia vulgaris



Artemisia annua

Isabelle HUNAUTL

LE BALLON GÉNÉRAL FAIDHERBE : UN CHENIL VOLANT

En 1870, durant le siège de Paris, Léon Gambetta s'envola de la capitale en ballon pour rejoindre le gouvernement provisoire à Tours. Son ballon poursuivi par les Prussiens depuis Chantilly, atterrit à Épineuse près d'Estrées-Saint-Denis.



Du 20 septembre 1870 au 28 janvier 1871, très souvent pilotés par des aéroliers néophytes, soixante-sept ballons ont emporté de un à quatre passagers, des sacs de courrier et souvent des pigeons. Peu de vols se sont déroulés sans problème. La plupart des ballons ont connu des péripéties, surtout à l'atterrissage. Cinq ont été capturés par les Prussiens, deux se sont perdus en mer.

Il est intéressant de se plonger dans l'histoire peu commune du ballon nommé *Général Faidherbe*, parti de Paris le 13 janvier 1871.

La brigade des facteurs à poil long

Ce 63^e ballon fait partie de ceux qui ont connu une aventure singulière dans la grande épopée des ballons. Il a fait l'objet d'une des nombreuses tentatives pour faire pénétrer des dépêches dans Paris assiégé.

Nous sommes à la mi-janvier, les ballons partent régulièrement. Le courrier de Paris arrive en province : la première poste aérienne au monde fonctionne, sauf accident ou capture par les Prussiens. Un ballon part tous les deux ou trois jours, mais dans l'autre sens les pigeons ne parviennent plus à rejoindre leur pigeonnier parisien. L'hiver est exceptionnellement rigoureux, les températures descendent fréquemment à -20 °C et les volatiles, qui manquent principalement de la possibilité de s'abreuver, n'atteignent plus leur objectif ou, lorsqu'ils arrivent, certains ont perdu leurs dépêches. En janvier 1871, sur quarante-trois pigeons lâchés, seuls trois

parviendront à livrer les messages dans Paris.

La nouvelle tentative va consister à confier le rôle de passeur à des chiens. Va-t-on assister à la naissance de « La Poste aux Chiens » ? Un convoyeur de bestiaux, un nommé Hurel, se fait aider depuis plusieurs années par cinq bouviers pour conduire les animaux de Normandie jusqu'à Paris. Ces chiens appartenaient à trois maîtres parisiens. Une fois le bétail livré, Hurel rentrait chez lui en chemin de fer et abandonnait les chiens qui revenaient toujours chez leur propriétaire. Le 14 décembre, il avait déjà proposé ses services au chef d'État-major de la ville de Paris. Il était certain que les chiens pouvaient passer au travers des lignes ennemies et rentrer chez leur maître.

En janvier, Hurel contacte Germain Rampont, directeur général des postes, qui, peu confiant, charge Chassignat, directeur des postes de la Seine, d'étudier la

proposition. Des essais, faits avec quelques chiens lâchés d'un point avancé des lignes, sont assez concluants. On espère alors que les chiens pourront traverser les lignes prussiennes, leur collier chargé de dépêches chiffrées. Un contrat est établi, prévoyant une prime de 200 francs pour chaque dépêche transportée à Paris dans un délai de 48 heures après le lâcher, prime qui sera dégressive si le délai est dépassé.

Une place est alors réservée pour Hurel et sa meute dans la nacelle du *Général Faidherbe*. Le vol de chiens en ballon étant une première et de crainte de voir les bêtes effrayées sauter par-dessus bord, il est décidé de les enfermer séparément dans des sacs en toile forte : une cargaison de mâtins que leur accompagnateur, un peu hâbleur, déclare « forts à étrangler dix Prussiens ». L'aérostier, François Van Seymortier, armurier de nationalité belge, enrôlé dans le corps des Amis de la France, est en charge de cette équipée, avec deux pigeons et soixante kilos de courrier seulement. Il s'agit, comme pour la plupart des aérostiers, de son premier pilotage de ballon, après une formation accélérée de quelques heures dans une nacelle suspendue à une poutre de la gare du Nord. C'est de cette gare que le ballon s'élève par -7°C , le 13 janvier 1871 à 3 h 30 du matin.

L'ordre suivant est transmis aux troupes des forts et avant-postes : « L'adminis-

tration des postes attend un certain nombre de chiens. Recommandation est faite de ne pas tirer et de ne pas les empêcher de retourner librement chez leur maître ».

Le voyage s'effectue sans trop d'encombres à une altitude moyenne de 1 600 mètres.

Un vent de nord-est propulse l'aérostat vers le sud-ouest à une vitesse moyenne de 47 km/h. À 14 heures, Van Seymortier, pour son coup d'essai, va réussir à se poser en Gironde à Saint-Avit-de-Soulège (à 8 km de Sainte-Foy-la-Grande). Fait remarquable : de tous les ballons du siège, le *Général Faidherbe* est celui qui tombe le plus près du but assigné, puisqu'il atterrit à seulement 53 km de Bordeaux, où est repliée la délégation du Gouvernement.

L'aérostier, son passager et leur chargement gagnent rapidement Sainte-Foy-la-Grande pour y déposer le courrier et, dans la soirée, ils rejoignent Bordeaux. Les molosses quant à eux sont envoyés à Blois, équipés de colliers à double cuir, enfermant les messages microfilmés chiffrés. Les « chiens facteurs » sont alors abandonnées près des lignes prussiennes à proximité de Chevilly dans le Loiret.

On ne les revit jamais.



Comment expliquer cet échec ?

Quelques hypothèses pour expliquer ces disparitions : les chiens peuvent faire de grands voyages, s'orientent, reviennent au logis, s'ils en sont partis pédestrement, ils ont pu « enregistrer » la route. Feraient-ils de même après un voyage en ballon ? Auraient-ils l'instinct des pigeons voyageurs ? De plus, des animaux mal nourris depuis trois mois par des maîtres qui se réservent le peu de nourriture existante, risquaient fort de

trouver intéressant de rester en « zone libre » où ils pouvaient trouver de quoi subsister dans la nature. D'autre part, dès l'envol du ballon, la presse parisienne avait publié sottement l'ordre donné aux troupes françaises et un journal avait même donné force détails sur l'opération. Les Prussiens étaient donc bien informés et ont certainement donné des consignes pour barrer la route aux messagers canins.

On ne peut qu'être admiratif devant l'inventivité des Parisiens et des Provinciaux pour tenter de communiquer durant ce siège de quatre mois.

Outre les ballons, les moyens essayés ont été particulièrement variés. Il y avait bien sûr les passeurs et les pigeons-voyageurs, bien connus. La valise diplomatique américaine a également servi, mais uniquement aux gens aisés. Divers précédés

ont été expérimentés : des récipients hermétiques – les boules de Moulins – jetés à l'eau à la hauteur de Montereau ; un câble télégraphique immergé dans la Seine entre Rouen et Paris ; un télégraphe hydroacoustique et un télégraphe optique.

Qu'auraient-ils encore inventé si le siège avait duré ?

Par Didier GOUBERT
extrait de la revue *Relais* n° 139, 2017
Revue des Amis du Musée Postal de Paris



Le ballon *Général Faidherbe* – janvier 1871, *Les chiens dans l'attente de l'embarquement*. Dessin de la revue *Icare* n°56

Bibliographie :

- Victor Debuchy, 1973 – *Les ballons du siège de Paris* – Éd. France-Empire
Bulletin supplémentaire n° 28 de l'Administration des Postes (Décrets et textes publiés pendant la guerre de 1870-71)
Pierre Milza, 2009 – *L'année terrible – La guerre franco-prussienne, septembre 1870-mars 1871* – Éd. Perrin
Adolphe Michel, 2012 – *Le siège de Paris – Journal d'un Parisien 1870-1871* – Éd. Arléa
Charles Dollfus et Paul Maincent, 1971 – *Revue Icare*, n° 56. Volume I, *Les ballons du siège, la Poste aérienne*
John D. Hayhurst, 1970 – *The pigeon post into Paris 1870-1871* — Published by the author – Printed D.C.W. Penrose & Co. Ltd. Ashford, Middlesex

LE RÊVEUR

Je rêve souvent de coin tranquille

Jamais de grandes villes

Le repos à Coye-la-Forêt joli village

Avec vue sur un beau paysage

Je suis comme sur un nuage

Je reprends force et courage.

Le bruit des grandes cités

Augmente ma nervosité

Bien sûr Paris est une jolie ville

Mais trop de voitures y défilent

Pour visiter musées et monuments

Se garer prend vraiment trop de temps

Tandis qu'en pleine nature

Aucun problème pour ranger sa voiture

Une promenade dans les bois

Il n'y a rien de tel pour moi

Pourquoi ces oiseaux ont-ils chanté si fort

Et réveillé un penseur qui dort

Je regarde le ciel le soleil est radieux

Et dans ces moments-là je suis un homme heureux

Pinsons, rouges-gorges, vous pouvez chanter à tue-tête

Car je suis réveillé, vous pouvez faire la fête

Voici quelques morceaux de pain

Merci pour tout et à demain !

Par Michel CHATRIAN

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE EN 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

De l'adversité à la réussite littéraire

Plusieurs écrivains français du XX^{ème} siècle ont vécu une enfance assombrie par la maladie, la pauvreté, les difficultés familiales, les persécutions raciales... Malgré ce début de vie douloureux, ou peut-être grâce à lui, ils ont triomphé des obstacles et ont écrit de grandes œuvres. Proust, Pères, Camus, Sabatier... La conférence de Claire Langlois nous fera découvrir cet aspect de la vie de ces grands auteurs.

Animée par Claire Langlois

En soutien à Justine, atteinte d'amyotrophie spinale. Participation au chapeau.



CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre - Participation au chapeau

26
Janvier 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

LES IMPACTS POSITIFS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Conférence animée par Eric Gobard



Eric GOBARD, agriculteur en Seine-et-Marne, converti en agriculture biologique depuis 2009, cultive 700 ha en bio. Il a développé avec son épouse un atelier de productions de fromages et de biscuits. Eric a réalisé un film de 20 min qui présente les principes de gestion d'une ferme menée en agriculture biologique (la diversité de la rotation, l'amélioration de la fertilité du sol, les bénéfices sur la santé et la diversité des gas à effet de serre).

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

23
Février 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

La Shoah et les Justes

Durant la Seconde Guerre mondiale, des hommes et des femmes se sont levés, choqués par les exactions envers les Juifs dont ils étaient témoins.



Grâce à eux, les trois quarts des Juifs de France ont survécu à la Shoah. Valeur de toutes les classes de la société, il s'y a peu de profils typiquement ou au sein de réseaux, de nombreuses femmes et des hommes de toutes conditions sociales, d'opinion et de religion différentes, unis par un même refus de la barbarie, par le sens de la solidarité et surtout d'humanité qui lève l'indifférence générale, parfois au péril de leur vie. On les appelle "Les Justes parmi les Nations". Sur les 3000 personnes qui se sont vu décerner le titre en France, 21 ont été dans le département de l'Orne, souvent s'ajoutant de nombreux anonymes mais dont l'action a été tout aussi importante. Au travers d'une sélection de portraits, nous reviendrons sur cette époque essentielle de l'histoire de la Shoah.

Par Karol Szepietowski (Lyon)

Karol Szepietowski (Lyon) est responsable des évènements de Mémoires de la Shoah à Paris, auteur de "De quoi Sont-ils de Val d'Ain", Robert Laffont, 2018 et "Les Justes parmi les Nations", Tallandier, 2015.

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

13
mars 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE



Une proposition de programmes réalisés par les membres du COCOP.

Des livres nouveaux ou déjà édités. Venez les découvrir.

La Ronde des diaporamas

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

22
juin 2019

Une découverte archéologique inattendue

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

En 2004, François Genêt, archéologue à l'Institut national de recherches archéologiques préventives (INRAP) découvre des vestiges peu ordinaires, des morceaux de statues gigantesques du monument soviétique de l'exposition universelle de 1937 à Paris, dans le parc du château de Ballen-France. La conférence retrace cette découverte, l'exposition universelle de 1937 et explique le contexte historique des événements qui se sont déroulés dans le parc du château de 1937 à 1945.

De cette découverte racontée par Isabelle Jus-Roland, est né son roman historique « Des Héros sous le froid » qu'elle dédicacera en fin de conférence.

* Auteur également de la conférence passionnante à Coye sur « Les Femmes héroïques épatantes à Roquemaurel ».



CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

5
Octobre 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

L'emprisonnement du Grand Condé

Une affaire d'Etat

Par Bernard Lefebvre (ANCC) - Docteur en Sciences



Après la victoire de Rocroi et une suite victorieuse, les troupes royales durant six ans, Louis de Bourbon de Coligny organise le siège de Paris, destinée à mater la fronde paragonique. L'émotion est récompensée pour les évènements, participant l'enquête propre à l'histoire. Condé illustre une insolence insupportable notamment pour la régente Anne d'Autriche et pour son oncle Mazarin. Il est emprisonné à Vincennes. Cet emprisonnement déclenche une suite d'événements imprévisibles...

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

26
Octobre 2019

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

CARNET DE VOYAGE EN ETHIOPIE



Jacqueline et Michel Scorzato nous feront le récit de leur voyage en Ethiopie, une aventure cartonne, la découverte de peuples passionnants, des paysages magnifiques, des fruits délicieux. Une invitation au voyage en terre d'Afrique illustrée par leurs propres photos et celles de Danièle et Jean-Claude Le Meur !



Venez nombreux. Ce voyage n'est accessible qu'à une date précise de l'été 2019.

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée Libre

7
Décembre 2019

TÉLÉCHARGER L'ENSEMBLE DES PETITES CHRONIQUES DE LA SYLVE SUR LE SITE <http://www.lasylve.fr> À LA RUBRIQUE "PUBLICATIONS"



LA SYLVE
COYE-LA-FORET