

À LIRE...

L'Aigle royal Biologie, histoire et conservation Situation dans le Massif central

Auteur : Ricau B., Decorde V. (Groupe Rapaces) Collection
Parthénope / Biotope Editions
320 p. ; 2009

« L'ouvrage sur l'Aigle royal de Bernard RICAU et de Vincent DECORDE est une opportunité pour mieux faire comprendre la biologie et les exigences de cette espèce, la faire apprécier du plus grand nombre et contribuer à sa conservation.

... certainement la nouvelle référence sur l'espèce dans le massif central. »

Jacques Merlin (Directeur du Parc national des Cévennes)

Et tout cela sans parler du texte très complet, enrichi par les récits de terrain de ces deux « aiglologues » associés pour écrire enfin une monographie destinée à un large public !

Que dire des nombreuses photographies, si ce n'est qu'elles sont à couper le souffle et toutes réalisées en milieu naturel !



Bref un ouvrage qui fut bien utile à l'équipe éducative du CPIE pour la préparation et l'animation du programme BD sur les espèces remarquables du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc qui portait cette année sur... !

Et puis, pour ceux qui connaissent bien l'équipe du CPIE, cherchez page 317, colonne centrale, une publication parue dans Méridionalis et qui fut co-écrite en 2004 par un certain PICAUD F.

À OBSERVER...

La fourmilière à dôme



En bon insecte social, la fourmi construit des fourmilières pour lui servir entre autre de lieu de refuge et de protection...

Les plus connues des fourmilières à dômes sont celles des *Formica rufa* ou fourmi rousse qui, en partant généralement d'une souche



ou d'un tronc couché, apportent des brindilles afin de permettre un réchauffement rapide du dôme qui sera orienté au soleil, et permettra ainsi un développement rapide des larves. Ces dômes de brindilles pouvant atteindre 1.50m de hauteur, se trouvent généralement en forêt et sont parfois reliés entre eux.

Leur visibilité est aussi le défaut qui pourrait leur nuire le plus. En effet, de nombreux pillages ou simplement des personnes qui abîment le nid peuvent mettre en péril la colonie.

Ces dômes sont également constitués de déchets végétaux ainsi que de résine qui permet d'éliminer bactéries et parasites.

Le dôme est entretenu d'avril à octobre - les dates varient en fonction des lieux et des intempéries. Les fourmis déblayent alors les dômes ou ramènent des brindilles. Durant l'hiver, la colonie se retire en profondeur pour hiverner, et reprendra l'entretien du nid au printemps.

La présence de nombreuses fourmilières en forêt est ce que l'on appelle un bio-indicateur et donc un signe de bonne santé de la forêt concernée.

Alors pendant vos balades dans les forêts du Haut-Languedoc, ouvrez l'œil et faites attention où vous mettez les pieds !

La soupe au fromage

Recette de Marie-Louise

La Salvetat-sur-Agoût est un village de traditions, imprégné par une forte croyance religieuse. Cela se ressent même dans certaines spécialités culinaires.

Prenons l'exemple de la soupe au fromage : autrefois la tradition locale était de la manger le jour du Vendredi Saint. Malgré le fait qu'aujourd'hui on la déguste n'importe quel jour d'hiver, beaucoup de familles salvetoises perpétuent encore cette tradition. Vous seriez surpris, si vous alliez ce jour là taper aux portes, de voir un grand nombre de foyers se régaler avec ce plat.

Réalisation :

- 1 - Hachez les choux menus.
- 2 - Remplissez une casserole d'eau, versez-y les choux avec une petite noisette de graisse d'os.
- Attendez que l'eau commence à bouillir puis égouttez-les.
- 3 - Remplissez à nouveau une casserole d'eau « propre » et replongez les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
- 4 - Ensuite égouttez-les à nouveau mais réservez un peu d'eau de cuisson. Rafraîchissez-les.
- 5 - Huilez le fond d'un plat (de préférence en terre cuite).
- 6 - Déposez une couche de choux au fond du plat puis ensuite une couche de fines tranches de pains.
- 7 - Ajoutez un peu de gruyère et arrosez avec l'eau de cuisson et un peu d'huile.
- 8 - Continuez ainsi en couches identiques jusqu'en haut de votre plat.
- 11 - Une fois le plat rempli, remuez le tout en écrasant bien le pain et les choux
- 12 - Terminez en nappant le plat d'une chapelure et laissez cuire très lentement au four. Et meilleure sera la soupe !

* Vous constaterez que je n'ai donné aucune proportion, après avoir demandé à plusieurs personnes, à l'unanimité la réponse a été « Tu le vois... » Alors à vous de jouer !

Ingrédients :

- des choux salvetois dit « rouges » ou « à vaches », et attention pas n'importe lesquels. Pour que la soupe soit bonne, il faut qu'il y ait eu une première gelée dessus avant de les ramasser.
- du pain
- du gruyère
- de la chapelure



La ferme de Cabrials



C'est sur la commune de La Salvetat-sur-Agout (Cabrials, route d'Anglès) que Blandine et Roland Deniaud ont décidé de venir s'installer en 2007. Ils ne sont d'ailleurs pas venus seuls mais avec leur troupeau de chèvres, des chèvres poitevines bien connues de la Région Poitou-Charente.

Leur amour de la nature les a poussés logiquement à élever ces animaux dans le respect de l'environnement. Une certification « Agriculture Biologique » couronne d'ailleurs cette démarche. Le cheptel de 70 têtes demande un travail quotidien avec l'alimentation du troupeau, et bien évidemment la traite sans laquelle, il n'y aurait pas cette matière première nécessaire à la confection des fromages (tomme, pyramide, buchette) ou encore des faisselles. Ils ne sont pas magiciens mais agriculteurs et plus précisément chevrier-fromagers !

Venez découvrir leurs fromages les mardis, vendredis et samedis à partir de 17h sur leur exploitation : la visite se fait sur rendez-vous au 06-30-84-34-33.

Pour les plus curieux, une visite « approfondie » peut être programmée avec un animateur environnement du CPIE HL ou avec le réseau Racines des C.I.V.A.M. Et pour les plus gourmands vous pouvez les retrouver les jeudis et dimanches matin au marché de La Salvetat-sur-Agoût.



À DÉCOUVRIR...