

PETITES CHRONIQUES

DE LA SYLVE

CHERCHER
DEVELOPPER
TRANSMETTRE

EN QUÊTE DES... PHASMES DE FRANCE



bulletin annuel de La Sylve
numéro 28 — décembre 2020

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 (6,00 €)
- 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 (7,00 €)
- 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
Jean-Louis BOURG
Claudie CESCA
Jacqueline CHEVALLIER

Jean-Marie DELZENNE
Pierre DUBOIS
Michel GUIGNARD
Marcel LAUNAY

Danièle LE MEUR
Pierre RICHARD
Pierrette SIOLY-CORRE
Muriel WILCOX

Bullefin annuel de l'association La Sylve / numéro 28 – décembre 2020

Éditeur : La Sylve

Directeur de publication : Jean-Marie Delzenne

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

Photos : Patrick Chevillard, Jean-Marie et Michèle Delzenne, Michel Guignard, Pierrette Sioly-Corre, François Tetaert, Wikimedia

Maquette : Patrick Chevillard

Imprimerie : ISIPRINT – La Plaine-Saint-Denis



Migrants et réfugiés

3 Sommaire

I – La Sylve en 2020

- 4** Éditorial
par Jean-Marie Delzenne
- 5** Sentier botanique : un peu d'entomologie en passant
par Jacqueline Chevallier
- 7** Rando+ au centre de tri de Villers-Saint-Paul
Rando+ du mercredi 19 février 2020
- 8** Les migrations dans le monde
par Jacqueline Chevallier
Conférence du 25 janvier 2020

II – Patrimoines naturel et culturel

- 11** Petite chronique végétale du sentier botanique
L'été au sentier
par Christophe Galet
- 13** La chronique de Sylvette III, reine de la ruche –
Chapitre 5 : Le miel
par Michel Guillerault-Bonnet
- 20** En quête des... phasmes de France
par François Tetaert
- 23** Le prix de vertu
par Jean-Marie Delzenne et Jacqueline Chevallier



Variations de couleur chez trois imagos de phasme gaulois issus de la même ponte

III – Trésors cachés de nos adhérents

- 26** Le cha-cha-cha des escargots
par Yvette Ahmed
- 28** Un printemps confiné
par Jacqueline Chevallier



L'année 2020 avait bien commencé. Nous eûmes le plaisir d'inviter Catherine Wihtol de Wenden pour une intéressante conférence sur les *Migrants*. Le 1^{er} février, l'Assemblée générale nous permit de nous retrouver pour un bon moment festif.

Une Rando+ au centre de tri de Villers-Saint-Paul intéressa vivement les participants, suivie d'une agréable randonnée après un repas au restaurant.

Nous avons eu la chance de suivre la conférence de Virginie Boyaval sur « *L'évolution des animaux du Jurassique à nos jours* ».

La suite, tout le monde la connaît ; ce diable de coronavirus covid 19 vint tout bouleverser obligeant la France à se confiner. Rappelez-vous la forêt interdite, pas de sortie à plus d'un kilomètre, rallongeant à un moment donné à cent kilomètres, puis ce masque à mettre dans tous les lieux clos.

Toutes les activités du premier semestre furent bouleversées et la fin de l'année connut le même sort : pas de grande randonnée d'octobre, pas de retrouvailles pour notre pique-nique en salle.

Seuls l'entretien du sentier botanique ainsi que les randonnées du lundi reprirent timidement en juin. Deux conférences : « *L'arbre des oublis* » de Corine Valade et *L'écoponie* de Gabriel Bedoy, ainsi que l'échange de plantes gardèrent l'espoir de tirer leur épingle de cette pandémie. En vain ! En novembre toutes les activités de La Sylve étaient à nouveau rendues impossibles.

Pendant ces moments de confinement quelques adhérentes de La Sylve prirent les choses en main. Elles sortirent leur machine à coudre et confectionnèrent bénévolement des masques et des sur-blouses qui manquaient dans les hôpitaux. Elles participèrent également à la confection de masques pour que la Mairie puisse en offrir un à tous les habitants de Coyo âgés de plus de soixante-cinq ans. L'existence devint "surréaliste".

Cette épreuve, non prévue, aura permis à l'homme de prendre conscience qu'il fait partie intégrante de la nature. Nous sommes parfaitement à notre place quand nous nous promenons en forêt. Le feuillage vert des arbres provoque sur nous un effet relaxant.

Sur le vert, le rouge des fruits comestibles se détache, ce qui expliquerait notre capacité à bien distinguer ces couleurs. Même si notre ouïe est plus faible que celle de nombreux animaux, avec un peu d'entraînement, elle nous permet de percevoir le chant très aigu des mésanges ou au contraire le cri puissant du pic noir.

Au printemps c'est un ravissement de goûter les pousses d'un rameau de Douglas à la saveur d'écorce d'orange, de sentir la résine des épicéas, de toucher l'écorce des vieux arbres ou la douceur de la mousse au bord du chemin. Pour chacun de nous la forêt peut être d'un grand secours, elle nous apprend à vivre.

Une écologie généreuse, optimiste, basée sur la science est beaucoup plus convaincante que le catastrophisme prophétique à la mode. L'immersion dans la forêt, la promenade et l'observation, bref l'amour de la nature nous permettra peut-être de parler le langage de la forêt.

Tout cela ne nous empêche pas de crier haut et fort :

2020 est mort, VIVE L'ANNÉE 2021 !

Par Jean-Marie DELZENNE



Première d'une série d'annulations

SENTIER BOTANIQUE : UN PEU D'ENTOMOLOGIE EN PASSANT

Après l'hiver et des mois de confinement, c'est avec grand plaisir que nous nous sommes retrouvés, quelques volontaires de La Sylve, pour participer à l'entretien du sentier botanique, sous la conduite de Christophe Galet, notre éminent et sympathique botaniste.

Il s'agit essentiellement de dégager à la débroussailluse les chemine-ments dans la carrière de Champoleux et d'arracher les orties, et parfois aussi les ronces, toutes deux envahissantes qui, si on laisse faire, coloniseraient et monopoliseraient tout l'espace. Grâce à ce travail, une très grande quantité de plantes différentes a pu s'épanouir dans la clairière. Si on y ajoute celles répertoriées tout au long du sentier depuis le bas, Christophe affirme que l'on peut en distinguer près de cent-cinquante.



L'autre tâche à laquelle nous participons lors des séances d'entretien du sentier consiste donc, au fil des saisons, à répertorier les diverses plantes présentes tout le long du parcours, à les identifier et à planter des étiquettes avec leur nom, pour les principales et les plus représentatives d'entre elles. Le samedi 4 juillet, lors de notre dernière inter-

vention du semestre au sentier botanique, à quelques mètres du point de départ du sentier, Christophe nous a présenté la salicaire commune et la circée de Paris. La salicaire commune (*Lythrum salicaria*) est une plante herbacée très répandue dans presque toute l'Europe, à proximité des cours d'eau où elle forme de longues inflorescences rose pourpré, semblables à des épis et facilement reconnaissables. La circée de Paris (*Circaea lutetiana*) communément appelée "l'herbe aux sorcières" est une plante herbacée vivace qui, en dépit de son nom, n'est pas spécialement toxique, mais contient une grande quantité de tanin astringent. Elle pousse dans les milieux ombragés et humides, riches en azote et en matières organiques.



Circaea lutetiana "l'herbe aux sorcières"

C'est aussi l'occasion d'observer les insectes, dont la grande diversité ferait la joie des entomologistes.

Lors de la séance du samedi 13 juin, dans l'après-midi, nous avons donc pu assister à ce que Christophe, en plaisantant, a appelé " une partouze " de punaises, ici sur une patience à feuilles obtuses.



" Une partouze " de punaises

On sait que les coccinelles se régalaient de pucerons. Quoi qu'en soit à l'état larvaire, elles en font déjà leur nourriture favorite. Ici sur une feuille de benoîte commune.



Une larve de coccinelle

Christophe nous a également montré une tête de lucane cerf-volant, le plus grand coléoptère d'Europe. Il doit son surnom à la taille de ses mandibules qui sont très impressionnantes par rapport au reste du corps et font penser aux bois des cerfs.



Un lucane cerf-volant

Si, bien souvent, on ne retrouve du lucane que la tête et les mandibules, c'est que ses prédateurs naturels, notamment les chauves-souris et les oiseaux (geais, pies, petits rapaces...), mangent l'abdomen et laissent le reste intact sur place. Les larves, elles, sont menacées par les guêpes et les coléoptères carnivores.

Le lucane se nourrit de bois mort, il est assez commun en forêt. Mais une gestion forestière trop radicale, en éliminant les vieux arbres et le bois mort, éliminerait à la fois son habitat et sa nourriture.

Par Jacqueline CHEVALLIER



RANDO+ DU 19 FÉVRIER 2020

Visite du centre de tri de Villers-Saint-Paul

Le 19 février 2020, Rando + nous emmène visiter le centre de tri de Villers-Saint-Paul, le plus performant de France.



Le syndicat mixte du département de l'Oise (SMDO) est un établissement public de coopération intercommunale qui a pour compétence le transport et le transfert des déchets, leur recyclage, leur valorisation et leur traitement. Il est au service de plus de 760 000 habitants.

Le centre de tri de Villers-Saint-Paul a pris une dimension industrielle et s'est doté des technologies les plus innovantes de façon à atteindre une capacité de traitement de 60 000 tonnes de



déchets par an. Le processus ainsi élaboré répond aux objectifs fixés pour 2022 par la loi de transition énergétique en permettant de trier toutes les matières liées à l'élargissement des

consignes, tous les emballages, y compris les petits aluminiums (capsules de café, opercules), et tous les papiers, y compris les papiers dits « de bureau ».



Quelques informations pratiques :

- N'oubliez pas le tri : www.consignesdetri.fr. Les consignes de tri sont géo-localisées, car selon les endroits en France les usines de traitement sont plus ou moins performantes : indiquez où vous êtes, vous connaîtrez vos consignes de tri.
- Pour connaître les horaires de la déchèterie dans l'Oise : www.smdoise.fr ou n° vert : 0800 60 20 02 (gratuit)
- Les visites du centre de tri et du centre de valorisation énergétique à Villers-Saint-Paul sont gratuites.
- Plus d'information au 03 44 09 67 11.

Après cette visite très appréciée, nous prenons la direction de Verneuil-en-Halatte pour passer un moment convivial à table, au restaurant « Le Marronnier ». Ensuite comme il se doit, nous entamons une jolie randonnée de huit kilomètres qui permet de respirer le bon air de la nature.

Par Jean-Marie DELZENNE

LES MIGRATIONS DANS LE MONDE

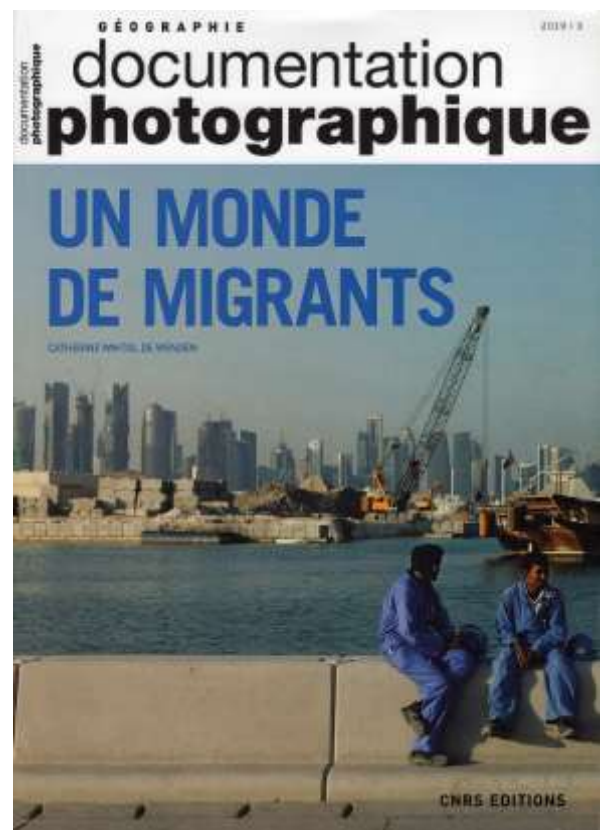
Conférence de La Sylve, le 25 janvier 2020

La Sylve a invité Catherine Withol de Wenden, directrice de recherche émérite au CNRS, enseignante à Science-Po-Paris, spécialiste des migrations internationales et militante de la Ligue des droits de l'Homme, à nous présenter une conférence sur les migrations, ce qu'elle fit en élargissant le regard à l'ensemble de la planète et en ouvrant des perspectives historiques.

Grandes invasions, croisades, découverte et peuplement des nouveaux mondes, commerce, colonisation puis décolonisation, transferts de populations après les deux guerres mondiales, etc. : "L'humanité a toujours migré et la migration fait partie de son histoire." ⁽¹⁾

Mais si l'Europe a été pendant longtemps une terre d'émigration, elle est depuis 1945 une région d'immigration. C'est un phénomène difficilement accepté. Pourtant, avec une population vieillissante et des pénuries sectorielles de main-d'œuvre, l'immigration constitue pour elle le seul facteur de croissance. L'Allemagne l'a bien compris : en déficit démographique, ayant conscience que les migrants sont à la fois des travailleurs et des consommateurs, elle est le pays le plus accueillant d'Europe proportionnellement à sa population. La France vient en 17^e position sur 27.

Si la planète entière est en mouvement, cependant la part des migrants dans la population mondiale reste faible : elle ne représente que 3,5 % de la population. À contrario, 96,5 % des populations sont sédentaires.



Les quatre premières zones d'immigration dans le monde sont, dans l'ordre décroissant :

- l'Europe,
- les États-Unis,
- les pays du Golfe Arabe,
- la Russie.

On estime qu'il y a aujourd'hui en Europe 60 millions de migrants internationaux. Mais en fait le tiers des flux migratoires

sont intra-européens (Italiens, Espagnols, Portugais, Polonais, Roumains...). Pour ce qui concerne les extra-européens, les migrations sont fortement marquées par l'histoire coloniale et concernent massivement le regroupement familial. On n'arrêtera pas les migrations vers l'Europe (riche et vieillissante) comme le prouvent trente ans d'échec des politiques de dissuasion : il s'agit d'un phénomène structurel qui ne relève ni de l'invasion, ni de la conquête, mais de l'infusion lente.



Pour les États-Unis, actuellement l'essentiel des flux migratoires provient de l'Amérique latine et des Caraïbes. "Cette frontière entre les États-Unis et le Mexique est à la fois la plus contrôlée et la plus traversée du monde." ⁽²⁾

Les pays du Golfe, riches et peu peuplés, attirent une immigration Sud-Sud. "Dans la plupart des pays du Golfe, plus de 50 % de la population est immigrée" ⁽²⁾

Enfin la Russie accueille 13 millions d'étrangers, principalement originaires des anciennes républiques soviétiques, notamment du Sud-Caucase et de l'Asie centrale (Ouzbékistan, Kazakhstan, etc.) ou venus de Chine dans la partie extrême-orientale du pays.

Dans leur très grande majorité, les migrations sont interrégionales et non pas intercontinentales, ce sont des migrations de voisinages : les populations d'Afrique subsaharienne et australe migrent principalement à l'intérieur même de l'Afrique. Il en est de même en Amérique latine. Contrairement à ce qu'on dit, l'Afrique ne se déverse pas vers l'Europe : le voyage est coûteux, difficile et souvent très périlleux

(surtout s'il faut passer par l'enfer libyen où sévissent viols, prostitution, enfermement, vente d'organes). On compte 35 000 morts en Méditerranée depuis l'an 2000. Ce ne sont pas les plus pauvres qui migrent et dans leur grande majorité les migrants africains restent en Afrique.

Deux définitions :

Qu'appelle-t-on un migrant ?

C'est une notion géographique : selon l'Organisation des Nations Unies, ce terme désigne toute personne qui réside depuis plus d'une année dans un autre pays que celui où elle est née, quelles que soient les causes, volontaires ou involontaires, de son mouvement et quels que soient les moyens, réguliers ou irréguliers, qu'elle a utilisés pour changer de pays. Un ingénieur français qui part travailler aux États-Unis est un migrant ; de même un retraité qui va passer ses vieux jours au soleil, en Grèce ou au Maroc.

Qu'est-ce qu'un réfugié ?

Ce terme renvoie à un statut juridique. Selon la Convention de Genève de 1951, "Le terme de réfugié s'appliquera à toute personne [...] qui, craignant avec raison d'être persécutée du fait de sa race, de sa religion, de sa nationalité, de son appartenance à un certain groupe social ou de ses opinions politiques, se trouve hors du pays dont elle a la nationalité et qui ne peut ou, du fait de cette crainte, ne veut se réclamer de la protection de ce pays [...]."

Ce sont les pays du Sud, voisins des zones de conflit, qui accueillent le plus de réfugiés, sans compter les déplacés internes, à l'intérieur de leur propre pays.

Le saviez-vous ?

- Un Français sur quatre a un parent ou un grand-parent étranger.
- En un siècle, entre 1860 et 1960, 31 millions d'Italiens ont quitté leur pays et ont émigré vers l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud (Argentine, Brésil) et



Une réfugiée syrienne et son enfant enveloppés lors de l'arrivée sur le rivage de Lesbos en Grèce 2 octobre 2015 © Muhammed Muheisen/AP/SI

- l'Europe (Suisse, Allemagne, France). Plus de 30 % sont revenus chez eux, en Italie.
- Plus il y a de barrières, plus il y a de passeurs. Le trafic du passage constitue la troisième source de revenus mafieux dans le monde, après la drogue et la vente d'armes.
 - En Europe de nos jours, 51 % des migrants sont des migrantes (48 % au niveau international).
 - Les mineurs non accompagnés ont droit à une protection juridique particulière en vertu d'une convention internationale sur les droits de l'enfant : à ce titre, ils ont droit à l'hébergement, l'éducation et la formation professionnelle. Ces droits

s'imposent, quelle que soit leur situation administrative.

Question : La solidarité envers les réfugiés est-elle un délit, un droit ou un devoir ?

Réponse : Que la solidarité soit un devoir, chacun en décidera d'après sa morale personnelle. En revanche ce n'est pas un délit. Une jurisprudence du Conseil d'État a fait valoir le principe de fraternité, inscrit dans notre devise nationale et valant principe constitutionnel, au profit de Cédric Hérou, agriculteur dans les Alpes-Maritimes, accusé de "délict de solidarité" et condamné à ce titre par le tribunal d'instance, puis la cour d'appel d'Aix parce qu'il recueillait chez lui et prenait en charge des migrants. Le Conseil d'Etat a légitimé son action.

Par Jacqueline CHEVALLIER

1 – *Un monde de migrants* - documentation photographique - sous la direction de Catherine Wihtol de Wenden – CNRS Éditions – 2019 – page 2

2 – Opus cité – page 6

Cf. également : *Le droit d'émigrer* – Catherine Wihtol de Wenden – CNRS Éditions - 2013

Les flux migratoires dans le monde





Sentier botanique
de Champoleux

PETITE CHRONIQUE VÉGÉTALE DU SENTIER BOTANIQUE - N°7

Le sentier botanique de Champoleux vit au rythme des saisons. À travers plusieurs articles, découvrez chacune d'entre elles. Nous avons commencé par le printemps, continuons par l'été.

L'été représente la saison de préparation du présent, par la croissance de tous les organes, feuilles, tiges et racines, mais également une saison de préparation de l'avenir, par notamment les fleurs qui donneront des graines assurant la survie et la continuité des espèces. L'été est également la saison des interactions avec l'ensemble du monde vivant qui entoure les plantes, des parasites aux symbiotes que sont les champignons, les bactéries et les virus, aux prédateurs que sont les mammifères herbivores et les insectes défoliateurs, mais aussi les pollinisateurs.

Commençons par la croissance d'une plante. Elle est continue durant cette période estivale. De l'eau et du soleil ne sont pas les seuls éléments nécessaires à cette croissance. L'association symbiotique est parfois essentielle, notamment pour les trèfles. Les nodosités, présentes au niveau de leurs racines, forment des petits renflements contenant des bactéries, du genre *Rhizobium*. Ces micro-organismes permettent de fixer l'azote de l'air dans les lacunes du sol et de le transformer en ammonium, directement assimilable par la plante pour former les protéines nécessaires à sa croissance. Et en échange, la plante fournit aux bactéries les sucres dont elles ont besoin pour se multiplier et pour transformer l'azote. Même phénomène symbiotique entre certains champignons et les racines de

certaines arbres, arbustes et herbacées. Les mycorhizes sont une association entre les racines et les filaments mycéliens des champignons, notamment utiles pour la plante. En effet celle-ci ne peut assimiler le phosphore du sol que par les mycorhizes, le phosphore étant un des principaux constituants des acides nucléiques, constituants de l'information génétique du vivant. Le paiement de ce service est le même que pour les bactéries symbiotiques, la plante fournit le sucre en excès nécessaire à la croissance des champignons.



Ophrys mouche, mimétique d'une guêpe solitaire

Durant cette saison d'été, la plante est également soumise à de fortes relations interspécifiques. Sa croissance est parfois entravée par toute une panoplie d'animaux végétariens qui profite que le monde végétal ne puisse prendre ses jambes à son cou dès leur approche. Alors, les végétaux ont développé tout un

panel de moyens de défense. Certains ont déployé une défense mécanique avec des épines protectrices comme l'Aubépine monogyne ou l'Églantier, des piquants comme les Chardons commun et crépu, les bardanes ou la Benoîte commune, des aiguillons comme la Cardère sauvage ou le Gaillet grateron, ou des poils, simples ou composés, comme pour les molènes, et parfois glanduleux sécrétant des toxines, comme l'Ortie dioïque ou l'Épiaire des bois. Et toutes les parties des plantes peuvent être concernées par ces défenses, des feuilles aux tiges et même les fleurs et les fruits. D'autres moyens de protection sont cependant moins visibles puisqu'ils sont liés à une défense chimique grâce à des substances contenues dans les tissus végétaux. Ces substances peuvent être soit des substances répulsives comme les tanins, contenus en grande quantité dans la plante rendant indigestes les protéines végétales, soit des substances toxiques ou désagréables, en plus faible quantité, dans les végétaux comme les alcaloïdes du Sénéçon jacobée, les acides aminés ou les générateurs de cyanure comme chez le Trèfle rampant et le Lotier corniculé.



Citron sur une Succise des prés

Et enfin, c'est aussi l'époque de la reproduction pour un grand nombre d'espèces par la présence des fleurs présentées comme un trophée. Les plantes à fleurs ont coévolué avec les insectes et ce sont donc ces derniers qui jouent le rôle principal dans leur pollinisation. L'été

est la saison de prédilection où les floraisons et les insectes sont abondants. La présence de ces animaux à six pattes répond à la nécessité chez la plante de mettre en contact les cellules mâles et les cellules femelles pour la fécondation. Et pour cela les grains de pollen, issus de l'anthere et contenant le noyau reproducteur mâle, doivent être transportés au stigmate qui, par le style, est relié à l'ovaire, protégeant l'ovule qui contient le noyau reproducteur femelle. Et c'est là que la fleur entre en jeu. Elle est en effet l'apparat pour une réussite optimale de la pollinisation par les insectes, sans oublier son rôle protecteur des étamines et du pistil. Les insectes pollinisateurs sont essentiellement des Coléoptères (scarabées), des Diptères (mouches, syrphes), des Hyménoptères (abeilles, bourdons, guêpes) et des Lépidoptères (papillons). Les fleurs entomophiles doivent donc être adaptées au type d'insectes qui les pollinisent, aussi bien par leur signalement pour être trouvées (couleur et parfum), par la facilité d'atterrissage des insectes que par l'accessibilité du pollen. Les signaux optiques prédominent dans la reconnaissance des espèces végétales par les insectes. Le jaune et le bleu sont des couleurs appréciées par les mouches et les papillons. L'ultra-violet, réfléchi par de nombreuses fleurs, attire les abeilles. Des nectaires, contenant du nectar composé de sucres, sont généralement présents comme offrande. Mais les fleurs des orchidées sont les plus complexes, car elles font appel à la couleur, au parfum et à la forme, sentant comme et ressemblant à certains insectes qui s'y méprennent et tentent un accouplement. Que ce soit donc par le pollen ou le nectar, les insectes y trouvent une source de nourriture importante. En échange, ils permettent la pollinisation en se chargeant d'un peu de pollen qu'ils portent d'une fleur à l'autre.

Par Christophe Galet

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

Amis lecteurs, depuis 2017 je vous narre la vie de ma ruche, les durs mois d'hiver, l'avènement mouvementé de la reine, l'essaimage, les malheurs qui menacent notre survie...

Il y a tant de choses à vous raconter pour vous instruire ! Récemment, à l'occasion d'une petite conférence donnée par mon propriétaire, j'ai compris combien il était important de vous informer sur le produit phare de mes ouvrières : le MIEL ! Je sais qu'on ne compte pas les livres, études, articles plus ou moins savants sur ce sujet. N'hésitez surtout pas à aller au-delà de ce que je vais modestement vous raconter.

LE MIEL

Lorsque vous admirez mes ouvrières (toujours les plus âgées de la ruche, je garde les jeunes pour le travail domestique), certains d'entre vous pensent que le pollen coloré qui s'entasse dans la corbeille creusée dans mes pattes arrière en formant une pelote servira à la fabrication de notre miel. Grossière erreur ! Le pollen constitue avant tout une source de protéines végétales qui serviront à nourrir les futures abeilles qui en auront besoin dans les premiers jours de leur existence. Et il en faut beaucoup quand, en pleine saison, je peux pondre jusqu'à deux-mille œufs par jour. Mais point de pollen pour les cellules de futures jeunes reines : que de la gelée royale, noblesse oblige !

Pour la fabrication du miel, il y a deux sources principales d'approvisionnement : le miellat (j'y reviendrai) et essentiellement le nectar, plus ou moins parfumé, des fleurs. Si vous observez de près une abeille sur une fleur nectarifère, vous verrez sa « pompe à nectar » constituée d'une sorte de fine trompe dans laquelle coulisse une langue de deux millimètres de long qui aspire le nectar, lequel sera stocké dans une sorte de petit « jerrican »

qu'on appelle le jabot, situé dans l'abdomen. Lorsque le jabot est plein, l'ouvrière revient à la ruche et transfère son butin aux ouvrières manutentionnaires, des jeunettes qui n'ont pas encore découvert le monde extérieur. Ce sont elles qui transformeront le nectar en miel. En un voyage une butineuse peut rapporter de quarante à soixante-dix milligrammes de nectar ou de miellat.

La récolte du miellat suppose un intermédiaire: pucerons, aleurodes, cochenilles et autres insectes su-



Le miellat est un nectar sucré et collant excrété par certains insectes

sectes s'attaquent aux parties tendres de certains végétaux – des arbres le plus souvent. Ces petites bêtes rejettent le trop-plein de liquide sucré qu'elles ne peuvent digérer. Ce sont les abeilles qui récupèrent ces exsudats. Je ne permets pas aux lecteurs à l'esprit tordu de dire que c'est du caca de puceron ! Le miel de pur miellat le plus connu est celui du sapin, mais il peut y avoir du miellat de frêne, de tilleul, d'érable ou de chêne, en

toute petite quantité, dans le miel de mes ouvrières de l'Oise.

Toutes les fleurs n'ont pas le même intérêt pour mes abeilles. Certaines, souvent à corolles profondes et bien que riches en nectar, sont boudées car les pièces buccales des abeilles, trop courtes, ne sont pas adaptées. Et certains bourdons mieux armés en profitent bien. D'autres fleurs sont très prisées car polyvalentes, riches en pollen et riches en nectar : le pissenlit, l'acacia, le tilleul, le trèfle blanc, etc. D'autres fleurs n'offrent qu'une seule source de récolte : le millepertuis commun, le noisetier, le coquelicot, le bouillon blanc sont riches en pollen, mais n'offrent aucun nectar pour remplir le jabot. À l'inverse, le sainfoin, la luzerne, le mélilot blanc, le pommier permettent une bonne récolte de nectar, mais pas grand-chose pour remplir la corbeille à pollen.

Comme beaucoup d'apiculteurs, mon propriétaire s'informe des ressources offertes (nectar, pollen, propolis) par les différents végétaux, pour enrichir l'environnement proche de ses ruches. Je ne saurais trop insister pour que mes amis lecteurs des petites chroniques de La Sylve qui disposent d'un jardin en fassent autant, car les abeilles ont un rayon d'action de trois kilomètres.

Savez-vous que pour éviter les visites inutiles de fleurs déjà butinées les ouvrières d'une ruche pratiquent un marquage répulsif permettant de rendre plus efficaces les recherches de ses congénères ? Génial, non ?

Mais revenons à ce nectar ou au miellat régurgité par notre abeille butineuse et récupéré par une jeune abeille manutentionnaire. Celle-ci va faire aller et venir ce liquide de la bouche au jabot de nombreuses fois, en l'enrichissant de diverses substances dont des enzymes (diastase, invertase, glucose oxydase...) qui vont décomposer le saccharose en glucose et fructose, tout en acidifiant ce

nectar qui devient alors inhospitalier aux bactéries, champignons et autres moisissures. Ce travail de va et vient peut durer une vingtaine de minutes. Au départ, le nectar contient 80 % d'eau. Le voici maintenant à 50 % d'humidité, ce qui est encore trop pour éviter la fermentation du produit. Ce nectar « travaillé » est déposé dans une alvéole où il va s'assécher doucement grâce à la chaleur de la ruche (environ 30° C) et surtout à la ventilation efficace d'autres ouvrières qui vont assurer la circulation de l'air et rejeter l'air humide vers l'extérieur de la ruche. Ce n'est qu'avec 18 % d'humidité que le miel pourra se conserver presque indéfiniment. Lors de fouilles archéologiques en Égypte, on a retrouvé du miel âgé de deux-mille ans encore consommable mais sans goût. Le travail de manutention va durer de deux à cinq jours. Lorsque l'alvéole est pleine de ce miel bon à la conservation, les ouvrières cirières (les jeunettes de douze à dix-huit jours) vont la refermer avec un opercule de cire. Un peu comme les mamies qui protègent leurs confitures-maison par une couche de paraffine.



Devant un pot de 1 kg de miel, imaginez-vous que s'il avait été produit par une seule abeille, elle aurait dû faire le tour du monde en parcourant environ 40 000 km !

Certains végétariens de l'extrême boudent mon miel car c'est une production animale : c'est exact, ce sont les abeilles qui transforment le nectar ou le miellat en miel. D'ailleurs lorsqu'un apiculteur demande son agrément aux services officiels de l'État, on lui demande sur formulaire ce qui constitue son élevage : bovins, ovins, caprins, dromadaires (eh oui !), volailles... Pas d'autre choix pour l'apiculteur que de cocher la case : « autre ». Quel mépris !



Miel brut coulant de l'extracteur

D'autres refusent de consommer le miel au prétexte que les abeilles sont exploi-

tées, malmenées et qu'on leur vole ce qu'elles produisent. Notre propriétaire n'est pas de ceux qui coupent les ailes des reines pour éviter l'essaimage ! Je tiens à protester vigoureusement car l'apiculteur sérieux ne prélève que le surplus de production qui se trouve dans les hausses posées au-dessus de la ruche proprement dite. Il ne touche jamais aux réserves de la ruche afin qu'il reste pour la colonie entre douze et quinze kilos de miel pour passer l'hiver. Et puis notre propriétaire nous offre un logis confortable, prend soin de notre santé en luttant contre nos parasites (le terrible varroa, entre autres) et contre nos prédateurs, comme le frelon asiatique désormais bien installé dans l'Oise. Avec tant d'autres apiculteurs, il est à la pointe du combat législatif contre les géants de l'agrochimie dont les pesticides puissants menacent notre survie, nous, vos meilleures alliées pour la pollinisation de tant de fruits et légumes.

Mais revenons au miel. Tous les miels contiennent, selon des proportions variables en fonction des nectars récoltés, au moins cinq sortes de sucres (environ 80 %), des acides, des protéines et acides aminés (antifatigue !), des enzymes, des vitamines, des lipides, de très nombreux arômes et 18 % d'eau. On retrouvera aussi en quantités infimes des grains de pollen, des spores de champignons, des levures microscopiques.

Lorsque le glucose domine les autres sucres, le miel cristallise naturellement au bout de quelques mois. Seuls les miels très riches en fructose (acacia, miellat de sapin) ne cristalliseront pas. Conseil de vigilance de Sylvette III lorsque vous achetez du miel : **à part le jeune miel récemment récolté, tout miel liquide qui n'est pas de l'acacia ou du sapin a été chauffé pour le rendre liquide.** Beaucoup d'industriels pasteurisent même le miel en le chauffant à 72 °C, ce

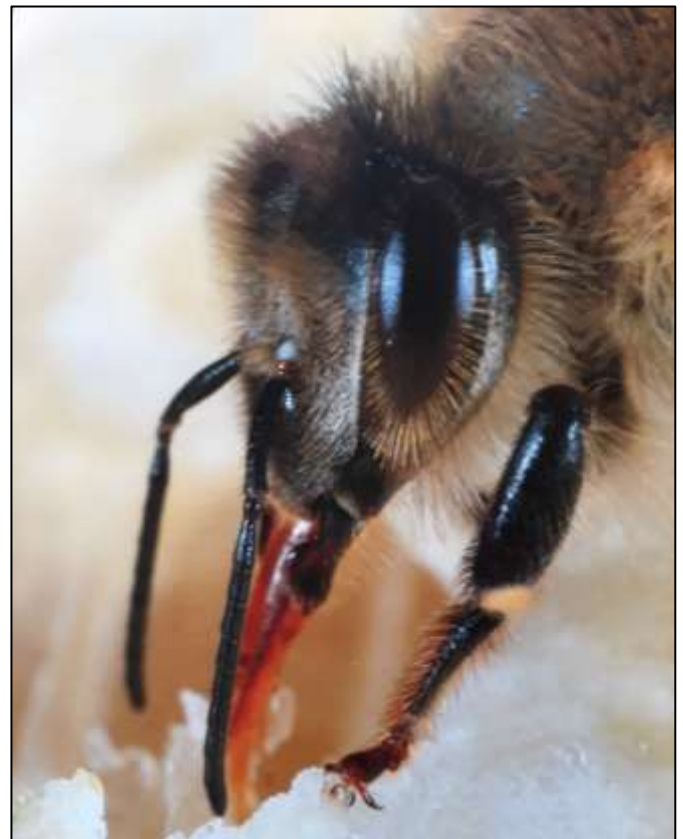
qui détruit définitivement les minéraux, les vitamines et les enzymes. Le glucose et le fructose se retransforment en saccharose, mais il reste un très joli miel translucide dans lequel on peut tremper la fameuse touillette en bois vendue à cet effet.

Les apiculteurs professionnels ne peuvent pas mettre en pot des gros volumes de miel au fur et à mesure de la récolte, ne connaissant pas les conditionnements souhaités par les clients. Ils conservent leurs miels dans des fûts alimentaires (40 ou 300 kg) dans lesquels le miel va cristalliser naturellement. Pour satisfaire les commandes il faudra alors le liquéfier en le chauffant pour le conditionnement en pots tout en essayant de ne pas trop monter en température afin de limiter la destruction de certains principes actifs. Quant au fameux miel crémeux à tartiner, il est simplement passé dans un mélangeur à hélice (1000 € environ) qui casse les cristaux et insère de microscopiques bulles d'air.

Le miel non chauffé, miel vivant, est d'autant plus recherché qu'il garde intactes toutes ses vertus thérapeutiques. Le miel est un très bon antiseptique, bactéricide, antibiotique, cicatrisant. Égyptiens, Grecs, Chinois, Indiens, Mayas, toutes les grandes civilisations ont utilisé ses propriétés médicinales qui peuvent varier selon le nectar. Plutôt miel de sapin pour les infections ORL, miel de lavande contre la toux, miel de tilleul contre les états nerveux et les insomnies, etc. Plus généralement le miel vivant peut cicatriser plaies et brûlures, car au contact de l'eau il libère une sorte d'eau oxygénée qui empêche la prolifération des microbes. Certains services chirurgicaux l'utilisent avec succès dans le cadre de protocoles confirmés. Son efficacité sur les brûlures a été démontrée. Il s'agit alors de miel

répondant à un strict cahier des charges, stérilisé aux rayons gamma pour éliminer les levures. Le miel riche en fructose peut être consommé modérément par un diabétique selon certaines études. De toute façon il est préférable au sucre blanc, pur saccharose.

Cependant je dois déconseiller absolument le miel pour les bébés de moins d'un an dont le système immunitaire n'est pas encore mature. Ils pourraient développer une forme de botulisme infantile (très rare) déclenché par des spores de la bactérie *clostridium botulinum* qui se trouvent dans les poussières et sur certains sols, et que peuvent transporter les abeilles. Après un an, les défenses de l'enfant sont plus efficaces et éliminent naturellement ces spores.



La pompe à nectar

J'ai de quoi être fière du travail de mes ouvrières car je n'oublie pas qu'aux bienfaits de leur miel s'ajoute le plaisir gustatif pour les amateurs. Miel corsé très

aromatisé du châtaignier, goût frais et mentholé du miel de tilleul, goût typé et effluves puissantes du miel de lavande, saveur délicate du miel d'acacia, goût balsamique du miel de sapin, saveur fruitée du miel de cerisier, saveur discrète, légèrement amère, du miel de pissenlit... Ces miels « monofloraux » sont souvent des miels de transhumance : l'apiculteur dépose des ruches sur un emplacement qui conduira les butineuses à récolter majoritairement le nectar recherché. Savez-vous que chaque année, en forêt de Chantilly, ce sont près de 4000 ruches qui sont déposées pour la production de miel de tilleul ? Le plus souvent les nectars se marient pour donner des miels polyfloraux « toutes fleurs », « de printemps », « de forêt », ayant chacun des spécificités gustatives propres à l'emplacement des ruchers. Une reine italienne m'a fait savoir que le miel de sa ruche était vendu sous le nom de « miele millefiori ». C'est nettement plus poétique que l'appellation française, n'est-ce-pas ?



Reste à acheter du vrai et bon miel. La première mise en garde concerne le **faux miel**. Il s'agit d'un mélange de glucose / fructose auquel on ajoute de l'arôme miel de synthèse et un peu de colorant. Normalement il ne peut se vendre sous l'appellation « miel », mais

« sirop goût miel ». Les abeilles n'y sont vraiment pour rien, même si elles figurent en illustration sur le pot. Et souvent c'est le seul mot MIEL qui est écrit en gros caractères pour tromper le naïf qui pense faire une bonne affaire.

Vient ensuite le **miel adultéré** (ou fraudé), c'est-à-dire un mélange de miels de différentes origines réalisé par de grosses compagnies, mélange dans lequel on ajoute du sucre dont la composition est proche du miel. Cela peut aller jusqu'à 20 % du produit. C'est une fraude que seul un bas prix du sucre rend possible. Un ajout de 5 % est difficilement détectable si le mélange est bien fait. Une indication peut instiller le doute en vous : « **Miels de différentes origines, de la CEE et hors CEE.** » Alerte rouge ! Quand on analyse certains miels venant de Chine dans lesquels on retrouve des traces d'antibiotique et des traces de protéines animales, on est en droit de s'inquiéter. Des décrets votés en 2019, après de rudes batailles, vont enfin obliger les vendeurs à indiquer, sur les pots, les pays d'origine par ordre décroissant dans les miels de mélange.

Il faut également se méfier de la seule mention « **Mis en pot par l'apiculteur** ». Par exemple, notre propriétaire peut légalement acheter des fûts de miels – il y a plein de petites annonces dans les revues apicoles – qu'il mettra lui-même en pots avec la jolie référence au Parc Naturel Régional où se situe son propre rucher. Cela peut être un vrai bon miel, mais... l'acheteur ne connaît pas la traçabilité de ce qu'il a acheté. La meilleure garantie (sauf gros mensonge pénalement répréhensible) est la mention « **Récolté et mis en pot par l'apiculteur** ».

Actuellement, les abeilles s'installent en ville et donnent une touche écologique aux entreprises qui installent des ruches

sur leurs terrasses. La grande mode est de vouloir porter aux nues le « **miel de béton** ». En effet différentes études ont montré que ce miel est exempt de toute trace de pesticide agricole. Par ailleurs la flore des parcs, jardins, terrasses, balcons est riche et abondante. La température plus clémente dans les villes qu'à la campagne allonge le temps des floraisons. Mais c'est oublier la pollution des villes qui peut altérer la récolte des butineuses. Une étude a montré récemment que les vapeurs de diesel désorientent les abeilles qui deviennent incapables de localiser les fleurs qui

contiennent nectar et pollen. Enfin la concurrence des millions d'*apis mellifera* se fait au détriment des abeilles sauvages aux effectifs réduits.



La vigilance est donc de mise pour l'achat de miel. Il est vrai que la production française est passée de 32 000 tonnes en 1995 à 18 000 tonnes en 2018 et 10 000 tonnes en 2019, alors que les Français consomment près de 40 000 tonnes de miel par an. L'importation, majoritaire, est plus difficilement contrôlable.

Au nom des 70 000 ouvrières qui travaillent dans ma ruche en pleine saison, je vous remercie de soutenir nos ruches de France qui souffrent, elles aussi, de la concurrence internationale.

Tiens, tiens, voilà que je me surprends au discours politique ! En tant que Reine Sylvette III dont le pouvoir absolu est parfaitement antidémocratique, je me suis octroyé ce droit. Vous savez que je supporte très mal la contradiction. Les seringues à venin de mes ouvrières et de mes gardiennes sont très dissuasives, n'est-ce-pas ?

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



Élimination des opercules de cire avant extraction du miel

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE EN 2020

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

L'EUROPE ET LES MIGRATIONS

Les causes, la réalité, l'avenir.



par Catherine Wihtol de Wenden,



Chercheuse en sciences sociales au CNRS (2015) et spécialiste des migrations internationales. Elle a publié de nombreux ouvrages, et fait partie d'un réseau mondial des chercheurs et des universitaires travaillant sur la continuité.

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
entrée libre

25
Janvier 2020

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

Evolution des animaux du jurassique à nos jours

le plésiadapis, le raton-laveur...



A l'heure des images réalisées par la technologie et des découvertes sur le terrain, quel équilibre se crée entre l'histoire et nos animaux contemporains du présent (et en particulier l'ours) dans l'Etat ? Et à la fin de l'évolution, la persistance. Les animaux actuels sont-ils le résultat d'un processus continu ou d'un processus discontinu ?



Présentation d'ouvrages de Denis, spécialiste de l'évolution de l'ours, de l'ours, de l'ours, de l'ours...

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h.
Entrée participation 2 €

29
février 2020

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

Réchauffement climatique où en est-on ? où va-t-on ?

Que signifie concrètement un réchauffement climatique de 2°C ?
Comment évaluer nos émissions de CO2 ?
Comment réduire nos émissions de CO2 à effet de serre ?

REPORTÉ

Conférence animée par Sylvain CHEVILLARD

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
21, rue d'Héniaux – salle Claude Domenech
Entrée libre

samedi 25 avril 15 heures

"L'Arbre des oublis"

Conférence/débat avec Corine Valade autour de son roman

Comme dans son roman, l'auteure nous fait découvrir un monde où la forêt est au cœur de la vie. Elle nous invite à réfléchir sur la place de la forêt dans notre société et à imaginer un monde où la forêt est au cœur de la vie.

REPORTÉ

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h. - entrée libre.
Après application de l'impact des gestes barrières (voir site)

7
novembre 2020

LES CONFÉRENCES DE LA SYLVE

Agriculture, changements climatiques et gestion de l'eau, vers un nouveau modèle ?

LA FERME DU QUARTIER PROJET ECOPIQUE



Le projet de la ferme du quartier est un projet agricole et écopique qui vise à créer un modèle agricole durable et respectueux de l'environnement.

REPORTÉ

CENTRE CULTUREL DE COYE-LA-FORÊT
Salle Claude Domenech à 15 h. - entrée libre.
Après application de l'impact des gestes barrières (voir site)

12
décembre 2020

Était également programmée pour le mois de mai une conférence de Claire Langlois sur Verlaine et Rimbaud. Elle est, elle aussi, reportée à 2021

EN QUÊTE DES... PHASMES DE FRANCE

Parmi environ quatre mille espèces de phasmes décrites à ce jour dans le monde, trois seulement sont présentes en France métropolitaine. Bien que les phasmes soient largement répandus dans la moitié sud du pays, leur mimétisme réputé ainsi que leur mode de vie nocturne les rendent difficilement détectables. Afin d'approfondir les connaissances, tant sur leur biologie que sur leur répartition, l'OPIE (OFFICE POUR LES INSECTES ET LEUR ENVIRONNEMENT) lance une nouvelle enquête. Après une brève présentation de ces espèces, nous vous proposerons quelques conseils sur la manière de les approcher.

Parfaitement inoffensifs, nos phasmes ont comme unique moyen de défense leur capacité à se camoufler dans la végétation. Leur forme de brindille (mimétisme par homotypie) les dissimule à la vue de leurs principaux prédateurs (les oiseaux). Leur couleur verte, grise ou brune (mimétisme par homochromie) renforce considérablement leur camouflage, tout comme la parfaite immobilité qu'ils adoptent durant la journée. Sous l'influence de la température, de la luminosité ou de l'humidité, l'intensité de la coloration de certains individus peut légèrement varier suite à la migration de pigments dans la cuticule. On trouve plus de phasmes bruns sur les buissons à l'automne. Sans doute les individus verts, moins bien camouflés, ont-ils plus de chance de finir dans l'estomac des prédateurs.

Il n'existe pas de mâles chez les phasmes de France métropolitaine, mais uniquement des femelles qui peuvent pondre des œufs fertiles sans fécondation. Ce mode de reproduction asexuée s'appelle la parthénogenèse thélytoque, c'est-

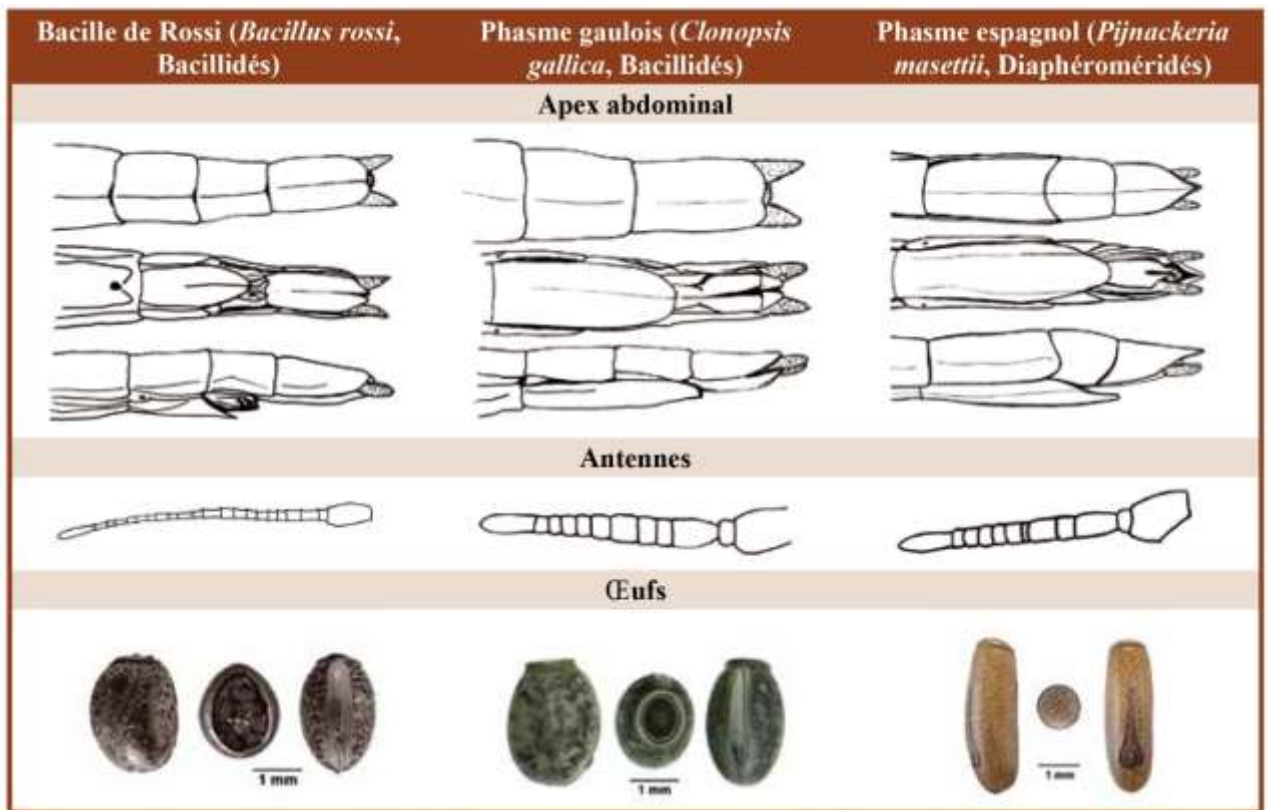
à-dire qu'une femelle ne donne naissance qu'à des femelles. Toutefois, il apparaît parfois des femelles ayant la morphologie d'un mâle (gynandromorphes).



Phasme espagnol - Cliché Entomart.be.

Les œufs du phasme Gaulois et du Bacille de Rossi ressemblent à une petite graine en forme de tonnelet. Ils sont pondus au hasard, la femelle les laisse simplement tomber sur le sol. Le phasme Espagnol enterre ses œufs en forme de cigare sous quelques millimètres de sable. Selon l'espèce, une femelle peut pondre entre cinquante et six-cents œufs par an. Après quelques mois d'incubation, au printemps suivant, les œufs éclosent.

L'auteur : François Tetaert est membre du conseil d'administration de l'OPIE (OFFICE POUR LES INSECTES ET LEUR ENVIRONNEMENT). Il est passionné par les phasmes qu'il élève depuis de nombreuses années.



À la naissance, tous les jeunes phasmes sont verts. Les jeunes du phasme Espagnol sont plus sombres – d'un vert poireau – et les antennes des jeunes du Bacille de Rossi sont rouges. Tous mesurent environ un centimètre de longueur. Pour résister au froid, les œufs

du phasme Gaulois, espèce la plus septentrionale, entrent en diapause. Leur développement est interrompu et ils doivent impérativement subir une période de froid inférieur à 10 °C pendant un à trois mois. Une période de douceur est nécessaire pour que le développement reprenne. Ce système évite qu'il y ait des éclosions trop hâtives pendant l'hiver. Cependant, les populations de phasmes Gaulois vivant au sud-est dans la région de Menton n'ont pas de diapause, car l'hiver y est très doux et permet la survie des individus pendant la mauvaise saison. Chez cette espèce, une partie des œufs éclot l'année suivant la ponte, tandis que d'autres sont programmés pour éclore deux ou trois ans après la ponte, ce qui constitue une sécurité pour la survie de l'espèce en cas de gelées tardives. Le Bacille de Rossi, espèce la plus méridionale, ne possède pas de diapause, tandis que le phasme Espagnol, qui vit des côtes méditerranéennes jusqu'à des altitudes d'environ 1 000 mètres, semble posséder les deux systèmes.

CLÉ DE DÉTERMINATION DES PHASMES DE FRANCE MÉTROPOLITAINE

1-1 Carène¹ médiane inférieure continue jusqu'à l'apex² des tibias intermédiaires et postérieurs(a). Extrémité de l'abdomen (10^e tergite) se termine en pointe. Cerques filiformes ne dépassant pas l'extrémité de l'abdomen. Antennes comportant de 11 à 17 articles irréguliers. Lignes latérales blanches sur les côtés de l'abdomen. De 50 à 60 mm *Pijnackeria masettii*

1-2 Carène médiane inférieure bifide³ sur les tibias intermédiaires et postérieurs formant un triangle (aire apicale)(b). Extrémité de l'abdomen (10^e tergite) arrondi avec des cerques presque triangulaires dépassant l'extrémité de l'abdomen. Articles des antennes plutôt réguliers 2

2-1 Taille de 60 et 70 mm. Antennes courtes comportant 12 à 13 articles et mesurant 3 à 4 mm. Plaque sous-génitale longue atteignant l'extrémité du 9^e tergite et cachant les valves génitales. Apparence granuleuse du mésonotum et du métanotum. 2 petites dents sur les fémurs intermédiaires *Clonopsis gallica*

2-2 Taille supérieure à 70 mm. Antennes longues comportant 20 à 25 articles et mesurant 5 à 10 mm (plus grandes que la tête). Plaque sous-génitale courte n'atteignant pas l'apex du 9^e tergite, valves génitales bien visibles. Apparence peu (ou pas) granuleuse du mésonotum et du métanotum. 2 à 4 petites dents sur les fémurs antérieurs et intermédiaires *Bacillus rossius*

1. Carène : arête plus ou moins élevée de l'exosquelette.
2. Apex : extrémité d'un organe.
3. Bifide : fendu, partagé en deux parties.



Bacille de Rossi - Cliché Dae-Berg – CC BY-SA 4.0 à commons.wikimedia.org



Phasme gaulois - Cliché François Tetaert

		Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Bacille de Rossi	Jeune												
	Adulte												
Phasme gaulois	Jeune												
	Adulte												
Phasme espagnol	Jeune												
	Adulte												

Périodes propices à l'observation des phasmes stades juvéniles et adultes

Les phasmes se nourrissent des végétaux sur lesquels ils vivent. On trouve le Bacille de Rossi sur la bruyère arborescente, le prunier, le myrte commun, la ronce, l'églantier ; le phasme Gaulois se nourrit aussi de ronce et d'églantier mais également de genêt, d'aubépine, de prunellier et de mille-pertuis. Le phasme Espagnol se nourrit principalement de la dorycnie à cinq folioles, plante très courante de la famille des Papilionacées poussant dans les garrigues calcaires du pourtour méditerranéen.

■ **Si vous voulez observer les phasmes :** Pour augmenter vos chances d'en trouver, le jour il est conseillé d'utiliser un pulvérisateur et d'envoyer de l'eau sur les buissons, surtout vers leur base. Dès qu'un phasme est aspergé, il s'agite et devient visible. La nuit, quand il fait bien sombre aux environs de 23 heures, il suffit de se munir d'une lampe électrique et d'observer les massifs de ronces des

environs, les phasmes (s'ils sont présents) se tiennent généralement sur le dessus du massif et souvent bien en évidence. Selon les localités, il est possible, avec un peu de chance, de repérer une, deux, voire les trois espèces.

■ **Transmettre vos observations :** Le formulaire en ligne à votre disposition à <http://pnaopie.fr/ft/phasmatodea> vous permettra de saisir vos données d'observation : le nom de l'observateur et un contact, le lieu et la date de l'observation. Une photo du phasme est obligatoire pour la validation des données. L'extrémité de l'abdomen et les antennes sont les deux éléments les plus importants pour l'identification. Essayez de prendre des photos les plus détaillées de ces parties de l'insecte. Si vous reconnaissez l'espèce, cochez la case correspondante, sinon « je ne sais pas ! ». Les experts de l'OPIE identifieront l'insecte autant que possible.

Par François TETAERT

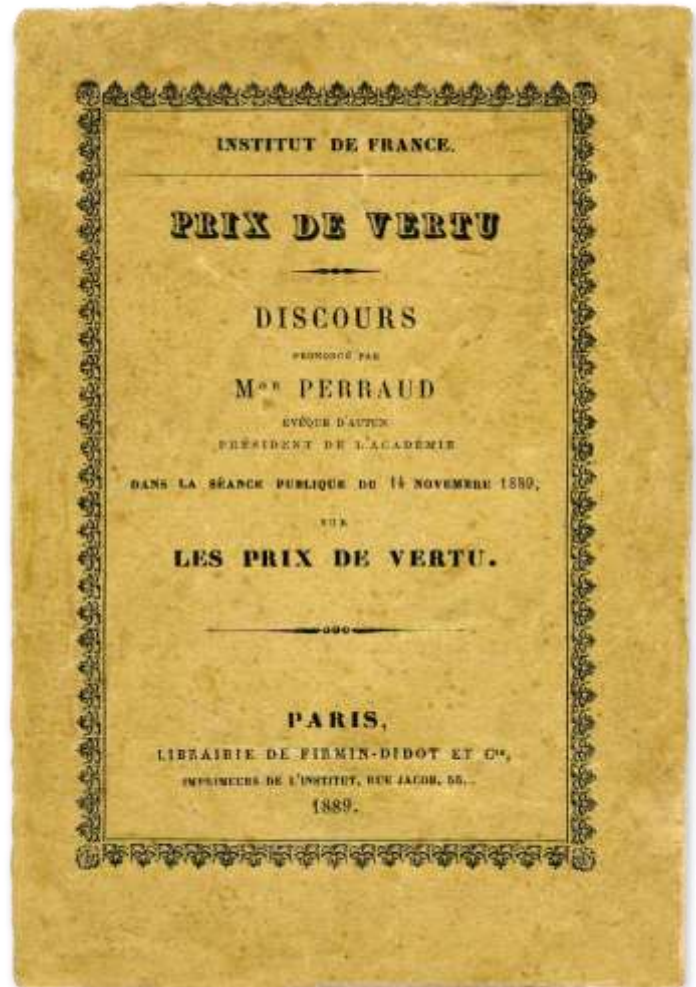
LE PRIX DE VERTU

Georges Audier, décédé aujourd'hui, m'avait remis, il y a de nombreuses années, un petit opuscule de plus de cent-cinquante pages, publié par l'Institut de France et reproduisant le discours prononcé par M^{gr} Perraud, évêque d'Autun, lors de la séance publique du 14 novembre 1889 sur les prix de vertu ⁽¹⁾.

Georges Audier me faisait observer que, parmi les bénéficiaires du prix de vertu cette année-là, figurait une Coyenne du nom de Marie-Thérèse BLED. – J-M.D.

M^{gr} Perraud, chargé du discours, précise : « Pendant le cours de 1888, l'Académie a reçu deux cent quatorze mémoires. Après les avoir comparés et classés, elle a décidé de donner quatre-vingt-six récompenses. [...] je causerai probablement une grande surprise quand je [vous] apprendrai que, dans la liste totale de nos prix, vingt-sept, presque un tiers, reviennent à des domestiques. » Sous la dénomination de prix de vertu, fut décernée à Marie-Thérèse Bled, pour son dévouement, un « prix Montyon », sous la forme d'une médaille d'une valeur de cinq-cents francs.

Des recherches effectuées auprès du service de l'état civil à Coye-la-Forêt, il apparaît que Marie-Thérèse Bled n'est pas née dans la commune et n'y est pas enterrée non plus. Mais on découvre que trois autres personnes portant ce patronyme se sont mariées à Coye. Sachant que toutes trois, Nicolas Auguste, Marie Virginie et Pacifique, étaient nées à Baisieux dans la Somme, respectivement en 1838, 1830 et 1825, on pouvait penser que Marie-Thérèse était de la même famille et de la même origine. Et en effet le registre des naissances de Baizieux indique qu'elle est née le 4 juin 1819 en cette commune et que Pacifique est sa sœur. Marie-Thérèse est restée céliba-



taire, entièrement dévouée à ses maîtres, et après leur mort, on ne sait si elle est retournée dans sa région d'origine.

Retour historique sur les prix de vertu

Jean-Baptiste-Antoine Auget, baron de Montyon (1733-1820), mécène humaniste, a effectué une importante donation à l'Académie française assortie de multiples conditions, dont celles-ci :

« 1° L'Académie française fera tous les ans, dans une de ses assemblées

publiques, lecture d'un discours qui contiendra l'éloge d'un acte de vertu.

2° L'auteur de l'action célébrée, homme ou femme, ne pourra être d'un état au-dessus de la bourgeoisie, et il est à désirer qu'il soit choisi dans les derniers rangs de la société. »

Il faut rappeler que nous sommes encore sous l'Ancien Régime. En deux mots, le prix doit revenir à une personne pauvre et vertueuse et sa conduite doit être édifiante.

Ainsi fut créé le prix de vertu (ou prix Montyon) en 1782. ⁽²⁾

Après l'interruption révolutionnaire, le prix de la fondation Montyon a été rétabli en 1819 et s'est perpétué jusqu'à nos jours. Paul Valéry, directeur de l'Académie, à qui était échue la tâche de prononcer le rapport sur les prix de vertu en 1934, disait ironiquement : « Cependant qu'il nous faut bien convenir que les noms de la plupart de nos confrères disparus ne sont pas à présent dans toutes les mémoires, le nom de Montyon sonnera sous ce dôme, jusqu'à la fin des siècles, chaque année. » ⁽³⁾

Le discours sur la vertu était destiné, dans l'esprit de son fondateur, à célébrer la vertu au sens vieilli du mot, dans le sens d'honnêteté, pudeur, sagesse ; ce mot a pris désormais le sens moderne d'énergie morale et de courage.



Médaille de Jean-Baptiste Marcel Pagnol lors de son discours en 1956 disant : il s'agit de récompenser « ces modestes héros de la vie quotidienne [qui] ne nous ont jamais rien demandé, et [qui] seront les premiers surpris d'être mis à l'honneur [...] ». ⁽⁴⁾

Marcel Pagnol lors de son discours en 1956 disant : il s'agit de récompenser « ces modestes héros de la vie quotidienne [qui] ne nous ont jamais rien demandé, et [qui] seront les premiers surpris d'être mis à l'honneur [...] ». ⁽⁴⁾

L'attribution de prix et la cérémonie qui l'accompagne sont toujours en vigueur ; en 2019, le discours a été prononcé par Alain Finkielkraut, philosophe, écrivain et producteur de radio.

Étude historique et sociologique sur les prix de vertu

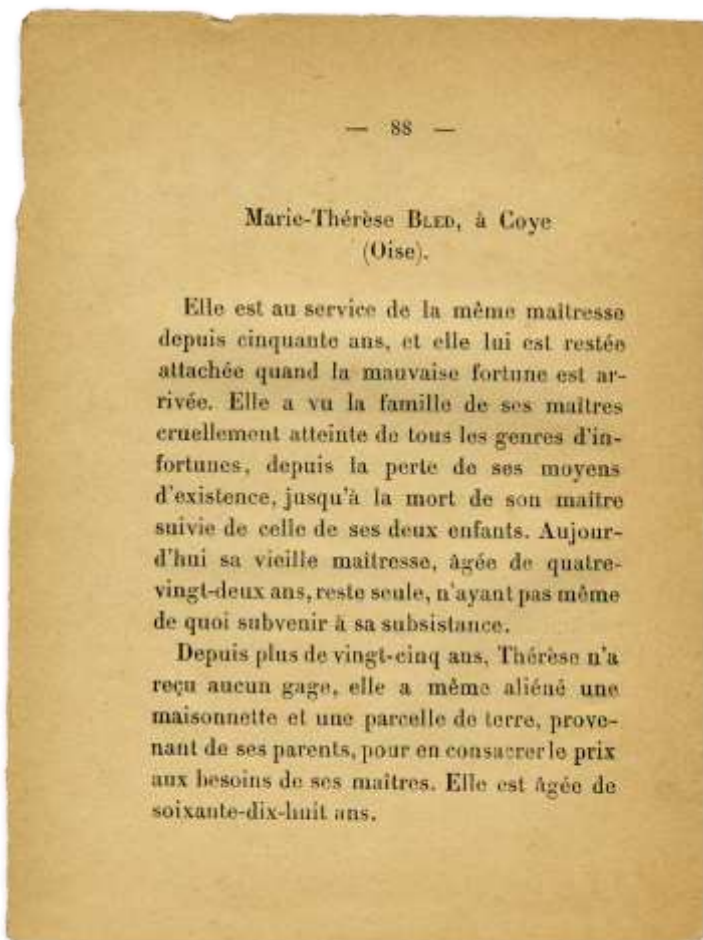
Frédéric Caille, maître de conférences en science politique à l'université de Savoie, a publié en 2006 un ouvrage intitulé « La Figure du Sauveteur - Naissance du citoyen secourateur en France, 1780-1914 » dont le deuxième chapitre est consacré aux prix de vertu :

« Ces récompenses, connues de chacun, mais peu flattées par les contemporains, parfois raillées, souvent délibérément ignorées, sont presque totalement oubliées de l'historiographie récente. »

Ces prix avaient pour fonction « la promotion du mérite indépendamment des caractéristiques de naissance, la validation de ce mérite confiée aux hommes de lettres, la préoccupation de l'exactitude biographique associée au recueil de vies exemplaires. Les prix de vertu inventent un "panthéon du peuple", de discours et de papier, en parallèle à celui de pierre qu'inaugure la France révolutionnaire dès 1791. » ⁽⁵⁾

Référence littéraire ⁽⁶⁾

Dans Madame Bovary, Flaubert raconte comment, lors des comices agricoles qui se déroulent dans la ville, un prix — inspiré des



— 88 —

Marie-Thérèse BLEU, à Coye
(Oise).

Elle est au service de la même maîtresse depuis cinquante ans, et elle lui est restée attachée quand la mauvaise fortune est arrivée. Elle a vu la famille de ses maîtres cruellement atteinte de tous les genres d'infortunes, depuis la perte de ses moyens d'existence, jusqu'à la mort de son maître suivie de celle de ses deux enfants. Aujourd'hui sa vieille maîtresse, âgée de quatre-vingt-deux ans, reste seule, n'ayant pas même de quoi subvenir à sa subsistance.

Depuis plus de vingt-cinq ans, Thérèse n'a reçu aucun gage, elle a même aliéné une maisonnette et une parcelle de terre, provenant de ses parents, pour en consacrer le prix aux besoins de ses maîtres. Elle est âgée de soixante-dix-huit ans.

prix de vertu de l'Académie — est remis à une nommée « Catherine-Nicaise-Élisabeth Leroux, de Sassetot-la-Guerrière, pour cinquante-quatre ans de services dans la même ferme, une médaille d'argent, du prix de vingt-cinq francs ! »

Chez Flaubert, ce prix de vingt-cinq francs est accordé à l'humble servante à la toute fin des distributions, et après des prix de soixante francs pour « élevage de race porcine » et autre « emploi de tourteaux de graines oléagineuses. »

« Alors on vit s'avancer sur l'estrade une petite vieille femme de maintien craintif, et qui paraissait se ratatiner encore dans ses pauvres vêtements. [...] C'était la première fois qu'elle se voyait au milieu d'une compagnie si nombreuse, et intérieurement effarouchée par les drapeaux, par les tambours, par les messieurs en habit noir et par la croix d'honneur du conseiller, elle demeurait tout immobile, ne sachant s'il fallait s'avancer ou s'enfuir, ni pourquoi la foule la poussait et pourquoi les examinateurs lui souriaient. Ainsi se tenait devant ces bourgeois épanouis ce demi-siècle de servitude. »

On peut imaginer que Marie-Thérèse Bled, personne bien réelle ayant vécu à Coye, ressemblait assez à Catherine Leroux, vivant en Normandie, personnage de fiction dont Flaubert dresse un portrait poignant de vérité.

- ¹ INSTITUT DE FRANCE, *Prix de vertu – Discours prononcé par M^{gr} Perraud, évêque d'Autun, président de l'Académie, dans la séance publique du 14 novembre 1889, sur les prix de vertu* – Imprimeurs de l'Institut, Paris – 1889
- ² <http://www.academie-francaise.fr/les-prix-et-fondations-prix-doeuvres/fondations-destinees-aux-actes-de-vertu>
- ³ <http://www.academie-francaise.fr/rapport-sur-les-prix-de-vertu-1934>
- ⁴ <http://www.academie-francaise.fr/rapport-sur-les-prix-de-vertu-2>
- ⁵ Frédéric CAILLE, *La figure du sauveteur : Naissance du citoyen secoureur en France, 1780-1914 – chapitre 2 : Des vertueux à tout prix : les métamorphoses de la « morale en action »* – Presses Universitaires de Rennes – 2006
- ⁶ https://www.ibibliotheque.fr/madame-bovary-gustave-flaubert-fla_bovary/lecture-integrale/page94

Jean-Marie Delzenne
et Jacqueline Chevallier

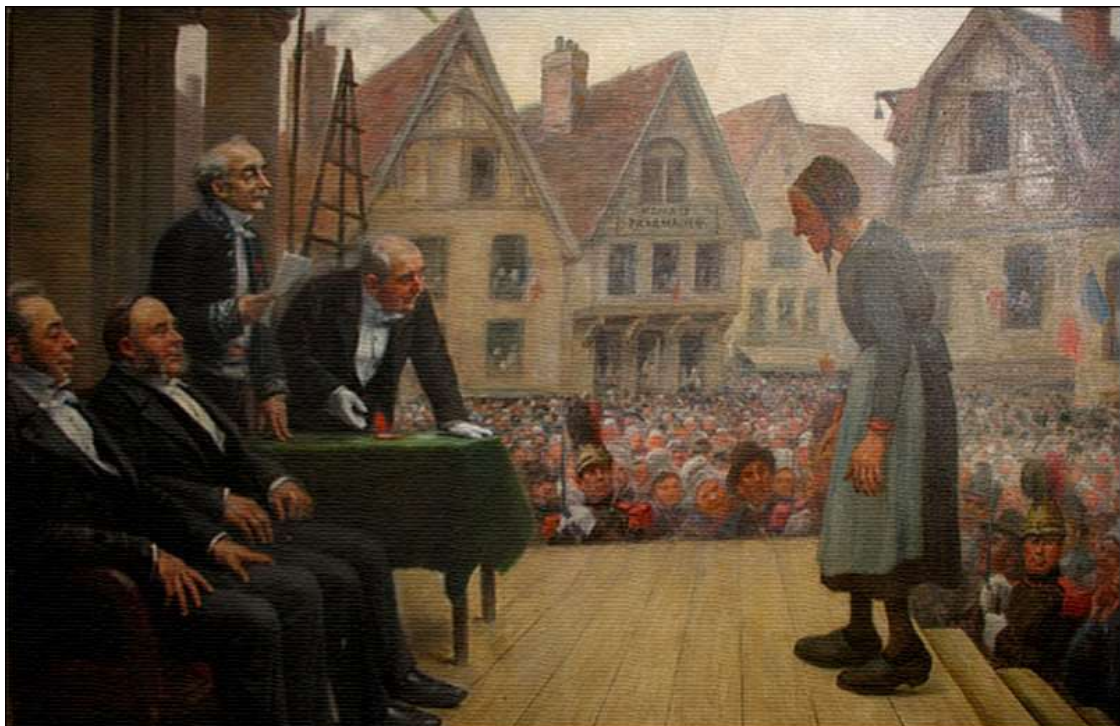


Illustration pour *Madame Bovary* par Henri Brispot, 1902 - Musée de Lisieux

La Sylve remercie le service de l'état-civil de la mairie de Coye-la-Forêt pour sa contribution à nos recherches.



LE CHA-CHA-CHA DES ESCARGOTS

Dissimulé par l'herbe qui bordait la rivière, Nono l'escargot avançait le long du cours d'eau en direction du pont sur le canal Saint-Jean, à Chantilly. Particulièrement éblouissants en ce début d'été, les nénuphars déployaient leurs larges feuilles vert-tendre et offraient l'espace idéal pour le bal annuel des escargots de ce soir. La pluie venait de cesser et faisait étinceler les fleurs de ces lotus aquatiques, suscitant l'admiration des passants.

Nono l'escargot progressait lentement mais avec détermination : rien ne lui ferait manquer ce bal d'inauguration de la saison estivale. Il avait rendez-vous avec Jonie la limace dont il était tombé amoureux. Pour célébrer la verdure de la campagne de l'été, cette année un concours de cha-cha-cha des escargots clôturerait le bal. Il se devait d'y briller et de séduire sa belle, elle appréciait les rythmes des danses sud-américaines.

Cet été, les paysages seraient particulièrement verdoyants. Depuis le printemps, une régulière alternance de pluies et de soleil avait été bénéfique à la végétation. À perte de vue la verdure s'imposait : les prés, les arbres et le reflet des feuilles dans la rivière, toutes les nuances de vert dominaient la campagne ; le bleu du ciel et l'or du soleil complétaient à merveille cette palette des couleurs de l'été.

Nono l'escargot avait rencontré Jonie la limace après les grandes pluies de la semaine dernière. Tous les gastéropodes étaient sortis en un joyeux défilé, heureux de cette humidité bienfaisante.

Immédiatement, Nono avait été ébloui par la couleur insolite de cette limace : elle était jaune d'or ! Cette teinte peu commune différait des tons ocre ou bruns habituels. Jonie brillait comme un soleil ; fine et élégante, elle se déplaçait avec grâce et donnait l'impression d'onduler. Elle étirait ses tentacules avec nonchalance mais il avait perçu une pointe d'espièglerie dans ses yeux. Ils étaient restés côte à côte dans l'herbe de longues heures. Quand elle le frôlait, il en frissonnait de plaisir. Il voulait absolument la revoir et l'avait invitée au bal des escargots.

Ce soir, un escadron de libellules d'un vert mordoré voletait aux abords de la rivière afin que le bruissement de leurs ailes annonce aux invités la proximité du bal.

La nuit tombait. Nono approchait des lieux, guidé par les vers luisants parfaitement alignés pour indiquer l'accès aux pistes de danse. Accrochées aux branches, de légères bulles de chewing-gum à la chlorophylle marquaient les limites du bal. Avec la fin du jour, les différentes nuances des feuillages s'étaient muées en un vert sombre. Les fleurs de nénuphars semblaient flotter d'une manière irréaliste, magnifiées par les vers luisants.





Les escargots furent accueillis par un chœur de jeunes crapauds à la voix mélodieuse de castrats ; après ces chants, la chorale fit place à l'orchestre des canards. Ce soir, les colverts claquaient du bec en cadence comme les meilleurs percussionnistes cubains. Le rythme de la salsa, du mambo et du cha-cha-cha seraient à l'honneur. Une petite rainette verte faisait office de DJ et sautait de feuille en feuille pour accueillir les invités. De temps à autre, les poissons jaillissaient pour former un ballet aquatique harmonieux.

Avant d'entrer, Nono vérifia l'état de sa coquille marron striée de fines spirales grises. Le nénuphar fontaine d'eau claire à l'entrée lui permit de s'hydrater et de lustrer sa coquille qui avait séduit Jonie. Lors de leur rencontre, elle avait ajouté que la carapace portée par les escargots sur leur dos avait quelque chose de sécurisant. Nono avait été touché par l'aveu de son besoin de protection

Il aperçut sa belle dans tout l'éclat de sa couleur dorée et se dirigea vers elle. De nombreux escargots se pressaient autour d'elle ; évincer cette cour de soupirants allait être un défi.

Il avança en se dressant fièrement et s'inclina devant Jonie. Avec grâce, elle fit une révérence et prit place à ses côtés, délaissant ses autres soupirants. Une série de salsas les réunit et parfaitement accordés, ils dansèrent ainsi toute la nuit.

Le cha-cha-cha final arriva et ils prirent place sur la piste. Jonie ondulait langoureusement, face à Nono qui enchaînait les passes de cette danse bien rythmée. Les escargots entrechoquaient leurs coquilles pour mieux marquer le tempo.



Toc toc toc ! Cha-cha-cha !

À l'unanimité, ils furent déclarés vainqueurs du concours. C'est au moment de monter sur le podium qu'une bousculade se produisit ; ébahi, Nono vit sa bien-aimée emportée par la rainette qui sautait de nénuphar en nénuphar. Bientôt on ne vit plus les fuyards, absorbés par la nuit. Sa belle limace jaune avait été enlevée !

L'escargot était effondré, la nuit et cette satanée rainette avaient emporté son rêve mais le jour qui pointait le ramena à la réalité. Certes son hermaphrodisme ne l'empêchait pas de plaire et de danser toute une nuit, mais lui aurait-il permis son union avec Jonie la limace ? Une touffe d'herbe s'ouvrit à son passage et Nono l'escargot s'y enfouit pour cacher ses larmes. Épuisé, il s'endormit dans l'herbe tendre. La vérité pouvait attendre.

Aux premières lueurs du jour, avec la rosée du matin la végétation brillait à nouveau, telle une émeraude. Les traces du bal avaient disparu...

Par Yvette Ahmed



UN PRINTEMPS CONFINÉ

C'était une époque paisible. Dès les premiers mots, les paroles tombées de l'Olympe étaient mensongères : on n'était pas en guerre. Sans les stries des avions, le ciel, par-dessus les toits, était magnifiquement bleu, et si calmes les rues sans voitures. On perdait l'habitude du bruit. Le printemps éclatait dans toute sa splendeur. De jour en jour on voyait



pousser les feuilles aux arbres. Les herbes réputées mauvaises, les plantes sauvages, les roses trémières s'épanouissaient au bord des trottoirs. Chacun était enfermé chez soi, assigné à résidence, mais, non, on n'était pas en guerre : pas de bombardements, pas de tirs de mortier,

pas de snipers embusqués sur une terrasse ou derrière un pan de mur. On avait la chance d'habiter des maisons avec un jardin, à côté de voisins tranquilles, dans un village calme entouré de forêts et on gardait la conscience aigüe qu'il s'agissait là d'un luxe inestimable. On n'était pas en guerre mais un danger invisible, impalpable, abstrait rôdait dans les espaces publics. Il n'y avait pas encore de couvre-feu, mais les réverbères s'éteignaient avant dix heures le soir. On parlait d'état d'exception. Pendant des semaines et des semaines, à longueur de journées, étaient diffusés sur les ondes des messages d'alerte afin qu'on n'oublie pas – des fois qu'on oublierait – que, même invisible, impalpable, abstrait, le danger restait tapi dans la clarté. Une menace insaisissable pesait sur chacun, empêchait de penser. Obsédant, assourdissant, abrutissant, c'était l'unique sujet de conversation, l'unique question d'actualité, l'unique information dispensée sur tous les postes. On se réveillait avec ça, on se couchait avec ça. Ça envahissait tout l'espace. Pourtant c'était loin, insaisissable, irréel et, malgré soi, une anxiété diffuse se nichait au creux du ventre, imperceptible mais présente, qui silencieusement minait le moral. Un malaise inanalysable, une fatigue sans raison pesaient sur les corps et les esprits.

* *
*

C'était une époque violente. Loin, ailleurs, des liquidateurs sans protection tentaient d'éteindre le feu. Loin, ailleurs, la mort était à l'œuvre. Tous les jours, les radios égrenaient le nombre des victimes. On ne pouvait y échapper. Mais les familles n'assistaient pas les mourants dans des établissements clos, elles n'enterraient pas leurs morts. Ce devoir immémorial était

interdit. On assistait impuissant au renversement des lois naturelles et anthropologiques : rares étaient ceux qui osaient dire qu'il est normal de mourir un jour, qu'il n'est pas scandaleux de mourir vieux, mais que laisser les morts sans sépulture est proprement inhumain. Même Antigone s'en trouvait tétanisée, en état de sidération. Terré, on était prié de se taire. On oscillait entre rage et résignation. Toute révolte était confisquée. Les gens de l'Olympe appelaient à l'union sacrée et à l'enfouissement des querelles. Après des mois et des mois où ils avaient débordé dans la rue, les vêtements jaunes, les chiffons rouges et les banderoles vertes se trouvaient rangés dans les placards. On pouvait voir à l'œuvre, en mode mineur, l'installation d'un régime totalitaire fondé sur la peur. Le peuple, maté, atomisé, désintégré, enfin faisait silence. Et les gens de l'Olympe tressaient des couronnes aux blouses blanches, à ceux-là mêmes, ces héros, qu'ils méprisaient hier. Qu'éventuellement ils faisaient même gazer et tabasser.

* *
*

C'était une époque despotique. Pour pouvoir mettre le nez dehors, on se signait à soi-même une autorisation de sortie du territoire familial. Il était interdit de se promener en forêt, de courir, de rester dehors plus d'une heure. Il ne fallait quand même pas qu'on puisse trouver du plaisir en un moment pareil ! Les racketteurs en uniforme vous attendaient au coin du bois. Les agents de l'ordre appliquaient avec zèle des consignes stupides, ajoutant leur propre bêtise à l'imbécillité des instructions qu'ils avaient reçues. Selon leur humeur du moment, ils infligeaient des amendes pénales pour des infractions qui n'en étaient pas et sanctionnaient l'exercice du droit élémentaire d'aller et venir. Les bourgeois se faisaient contrôler, interpeler, verbaliser et – les injures et la violence physique en moins – découvraient l'arbi-

traire policier que vivaient les banlieues dans les temps ordinaires. Eux aussi subissaient la jouissance sadique de ceux qui détiennent un quelconque pouvoir sur la vie des autres. Se vengeant de leurs propres frustrations, des gens derrière leurs rideaux surveillaient leurs voisins et les dénonçaient.

* *
*

C'était une époque invraisemblable. Dans les rues, les magasins, on s'éloignait les uns des autres, on s'écartait de ses voisins, de ses amis. Arrêtées les embrassades ! On se mouchait dans sa manche. Les grands-parents ne voyaient plus leurs petits-enfants. Plus d'anniversaire, plus de communion. Les proches demeuraient loin. Les adultes n'allaient pas au travail. Les enfants n'allaient pas à l'école. Ils jouaient seuls ou ne jouaient pas, passant leurs journées devant un écran qui devait tout à la fois les enseigner et les divertir, les tenir tranquilles. Ce qui était déconseillé un jour était obligatoire le lendemain, ce qui était interdit la veille était subitement recommandé : se cacher le visage, faire de l'exercice en plein air, se déplacer à vélo, rendre visite à ses vieux parents, laisser les enfants des heures devant une machine. Il n'y avait rien à comprendre, rien à discuter. On jouait de la musique aux balcons et tous les soirs à huit heures on faisait du bruit aux fenêtres pour se sentir moins seuls.

* *
*

C'était une époque immatérielle. N'existaient pour de vrai que la maison et les rues du village dans le rayon d'un kilomètre. Le reste du monde était en vidéo. Les ordinateurs faisaient circuler en tout sens des concerts, des conférences, des retransmissions théâtrales, des mots d'humour ou de colère, des dessins, des photos, des blagues, des films, des jeux, des devinettes, des chansons. On s'amusait comme on pouvait. On visitait virtuellement des villes et

TRÉSORS CACHÉS DE NOS ADHÉRENTS

des pays lointains, et on partait à la découverte, sur son écran, de jardins, de musées, d'expositions, à deux pas de chez soi. Le monde était désincarné. Pas de festivals de théâtre, ni ici, ni ailleurs. Le spectacle vivant calait au point mort. Désormais il était enregistré, on ne le goûtait qu'en conserve. Les amis existaient sans odeur, sans chaleur, sans matière, sans souffle, sans corps. Sans consistance. Ceux que l'on aimait n'avaient plus de chair. Mais dehors, derrière les fenêtres, comme pour nous narguer, le printemps resplendissait de beauté.

* *
*

C'était une époque imprévisible. On était enfermé, tous, enfermé chez soi, enfermé dans le présent, tout projet déjoué, l'avenir cloué, en croix. Les jours ressemblaient aux jours, on ne savait quand ça finirait. On s'exaspérait de cette réclusion et on s'affaissait d'impuissance. On parlait du jour d'après, comme si la chose allait s'en retourner ainsi qu'elle était venue. On entendit une directrice de banque internationale annoncer que les financiers mettraient tout en œuvre pour que ça puisse *repartir de plus belle*. Certains rêvaient d'un autre monde. Plus rien ne serait jamais comme avant. On oscillait entre espoir et découragement. Car d'autres annonçaient pour la planète des catastrophes prochaines autrement graves, massives et imparables, si on ne changeait rien à notre façon de vivre. Or nombreux étaient ceux aux commandes qui, clairement, n'avaient nulle envie d'arrêter le mouvement perpétuel, calmer l'agitation, la frénésie du toujours plus, plus vite, plus loin, plus haut, plus grand, plus blanc, plus, plus, quand ils étaient arrivés à imposer l'idée que plus veut dire mieux. Des

artistes s'exprimaient avec force, hommes et femmes en colère, des metteuses en scène, des écrivains, des philosophes, des comédiens, des poètes, et nous étions quelques-uns à vouloir croire avec eux qu'une autre vie était possible dans le recueil du jour.

* *
*

C'était en 2020 à Coye-la-Forêt. La nature était belle et le printemps radieux.



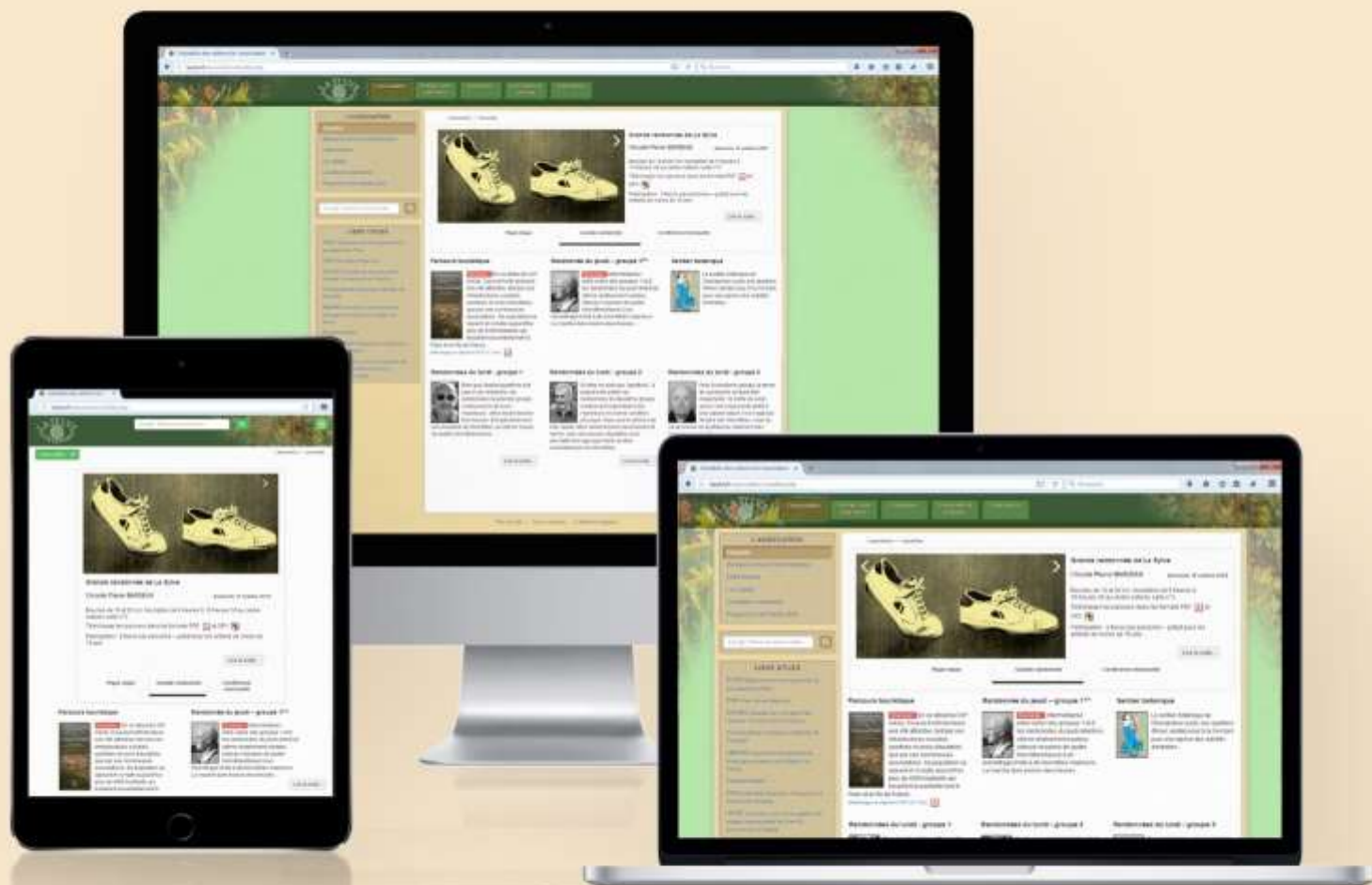
Après un été oublieux et insouciant arriva l'automne. Cette fois, le monde, sans visages, était bel et bien muselé et, dans les caniveaux, les désillusions se ramassaient à la pelle. On savait qu'il y avait un avant, on commençait à douter qu'il y eût jamais un après.

Par Jacqueline Chevallier

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



Retrouvez dès à présent toute l'actualité de l'association, mais aussi son histoire ainsi que ses réalisations passées, inscrivez-vous en ligne aux randos+, téléchargez l'ensemble des petites chroniques déjà parues ou commandez en ligne les fascicules des *Éditions de la Sylve*.



Plan du site

L'association

- Actualités
- Bureau & conseil d'administration
- Notre histoire
- Les statuts
- Conditions d'adhésion
- Programme de l'année 2020

Protéger notre patrimoine

- Sentier botanique
 - Alliaire officinale
 - Herbe à Robert
 - Épilobe Hirsute
 - Salicaire commune
- Échange de plantes
- Source du bois Brandin
- Plante invasive
- Actions réalisées par le passé
 - Protection des batraciens
 - La section jardinage
 - Protection du petit patrimoine
 - Nettoyage de la nature

Randonner

- Randonnées du lundi
 - 1^{er} groupe
 - 2^{ème} groupe
 - 3^{ème} groupe
- Randonnées du jeudi
- Rando +
- Grande randonnée annuelle

Transmettre & partager

- Conférences mensuelles
 - Année 2020
 - Année 2019
 - Année 2018
 - Année 2017
 - Année 2016
 - Année 2015
 - Année 2014
 - Année 2013
 - Année 2012
- Expositions
 - La Sylve fête ses 20 ans
 - Histoire de nos jardins
 - Gravures & cartes postales anciennes
 - Papillons – Insectes
 - Les anciens métiers de la forêt
- Voyages (thalasso)
- Pique-nique
- Sorties mycologiques

Publications

- Parcours touristique
- Petites chroniques
- Fascicules

