

« Pour aller de l'avant,
il faut prendre du recul » (MC Solar)

BULLETIN TRIMESTRIEL D'INFORMATION

LES AMIS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA FORÊT D'ORIENT

HIVER
2022

numéro

127

l'Escarboucle

* ESCARBOUCLE pierre précieuse et figure héraldique ornant le bouclier à 8 rais des Chevaliers du Temple

une
BONNE
ANNÉE

202...

ENVIRONNEMENT

Les champignons
en Forêt d'Orient

Le Chêne de la Plaine

PATRIMOINE

Dénes Laiber,
un sculpteur talentueux
à l'usine de meubles
dienvilloise

ON A FAIT

En visite à Nigloland

SAVEZ-VOUS-QUE

Nourrir les oiseaux en hiver



avec les Amis du Parc naturel
régional de la Forêt d'Orient

DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS EN FORÊT D'O

PAR DOMINIQUE COSNIER AVEC L'AIDE DE

Samedi 8 octobre 2022 - C'est par un après-midi ensoleillé que 60 personnes, divisées en deux groupes pour un meilleur encadrement par les membres de la Société Auboise de Botanique (SAB), se sont aérées, oxygénées en se promenant pour découvrir les champignons d'automne.



Échantillon de la récolte effectuée le jour de la sortie

Le monde des champignons est composé de plusieurs branches dont les **Basidiomycota** et les **Ascomycota**. Les Basidiomycètes produisent leurs spores (basidiospores) dans une cellule reproductrice appelée baside. Pour schématiser, la baside est représentée par l'avant-bras avec 4 doigts (les stérigmates) et au bout de chaque doigt une cellule ronde (la spore). Pour les Ascomycètes, la cellule reproductrice est l'asque. C'est comme une bouteille dont l'intérieur contient les spores (ascospores). Ce sont ces 2 divisions dites champignons supérieurs que l'on récolte principalement sur le terrain et qui sont recherchées pour une cueillette.

La cueillette doit se faire dans de bonnes conditions c'est à dire utiliser un couteau permettant de récolter le champignon intégralement en vue d'une vérification ou identification après la récolte. Il faut cueillir des spécimens en bon état, pas trop âgés et ne pas massacrer les espèces que l'on ne connaît pas car elles ont un rôle bénéfique important pour la biodiversité et la dégradation de la matière organique. Les champignons sont les éboueurs de la forêt. Le transport doit se faire dans un panier, une cagette, un carton, à plat, sans l'abîmer et surtout jamais dans un sac en plastique car le champignon continue de «vivre» et peut produire des toxines, même une espèce comestible. Il ne faut jamais mélanger une espèce comestible avec d'autres inconnues et faire vérifier sa récolte par un pharmacien ou un mycologue d'une société mycologique, par exemple la Société Auboise de Botanique (SAB) pour l'Aube. La consommation doit être raisonnable, en petite quantité et pas à tous les repas car difficile à digérer, faire attention à l'absorption d'alcool avec certains coprins par exemple. On note une centaine d'espèces de champignons toxiques dont 15 à 20 sont mortelles. Tout chercheur de champignons doit connaître ces mortels comme l'**amanite phalloïde** (*Amanita phalloides*), l'**amanite printanière** (*Amanita verna*), l'**amanite vireuse** (*Amanita virosa*), la **galère marginée** (*Galerina marginata*). L'amanite phalloïde est responsable de 90% des empoisonnements. L'apparition des premiers symptômes dépend de l'espèce ingérée, allant de 30 à 60 minutes après l'ingestion jusqu'à 48 heures et même plusieurs jours. Voici les différents syndromes édités dans le bulletin de la société mycologique du Nord de la France, numéro III année 2022 ⁽¹⁾.

- **30 à 60 minutes** après l'ingestion : **syndrome coprinien** (indigestion et troubles cardio-vasculaires) provoqué par le coprin noir d'encre - *Coprinopsis atramentaria* -, s'il est consommé avec de l'alcool.

- **15 minutes à 2 h** après l'ingestion : **syndrome muscarinien** (symptômes digestifs sévères accompagnés de troubles cardiaques, visuels avec hyper sécrétion puis potentiellement mortels). Les espèces responsables sont les petits clitocybes blancs et les inocybes.

- **Dans les 3 h** après l'ingestion : **syndrome gastro-intestinal** (nombreuses espèces à toxines thermolabiles c'est à dire détruites par la chaleur, comme le bolet blafard - *Suillelus luridus* -, le bolet à pied rouge - *Neoboletus erythropus* -, le clitocybe nébuleux - *Clitocybe nebularis* -, le lactaire à toison - *Lactarius torminosus* -, ... **syndrome panthérinien** (délire, agitation, ivresse pouvant être suivi d'un coma. Les espèces responsables sont l'amanite panthère - *Amanita pantherina* -, l'amanite jonquille - *Amanita jonquillea* -, l'amanite tue-mouche - *Amanita muscaria* : **syndrome psilocybien** (hallucinations visuelles et auditives, altération de la conscience provoquées par le psilocybe lancéolé - *Psilocybe semilanceata* -, les autres psilocybes et certains panéoles. Ces espèces sont interdites de transport et de consommation.

- **3 à 6 h** après l'ingestion : **syndrome résinoïdien** (gastro-entérite violente accompagnée de déshydratation sévère provoquée par le clitocybe de l'olivier - *Omphalotus olearius* -, l'entolome livide - *Entoloma sinuatum* -, la ramaire jolie - *Ramaria formosa* -, le tricholome tigré - *Tricholoma pardinum* -).

- **Plus de 6 h** après l'ingestion : **syndrome phalloïdien** (troubles digestifs très sévères avec déshydratation, suivis d'une phase de rémission apparente, se poursuivant par une hépatite gravissime à partir du 6^e jour. Les espèces responsables sont l'amanite phalloïde, l'amanite printanière, l'amanite vireuse, la galère marginée et les espèces proches, les petites lépiotes de la section *Ovisporae*). **Syndrome gyromitrien** (phase gastro-intestinale qui peut être bénigne, mais peut aussi évoluer vers une phase hépato-nerveuse causée par le gyromitre - *Gyromitra esculenta* - provoquant un décès par coma hépatique).



Amanite tue-mouches

- **1 à 3 jours** après l'ingestion : **syndrome acromélagique** (fortes douleurs aux extrémités pouvant durer plusieurs mois, rebelles aux antalgiques ; mortel. L'espèce responsable est le clitocybe - *Paralepistopsis amoenolens* qui est le sosie de *Lepista inversa*). **Syndrome de rhabdomyolyse** (douleurs intenses dues à la destruction des muscles striés pouvant entraîner la mort en atteignant le cœur). L'intoxication est sans doute due à la consommation irraisonnée du tricholome équestre et du tricholome doré autrefois donnés comestibles avant une série d'intoxications mortelles dans les années 2000. En

RIENT AVEC LA SOCIÉTÉ AUBOISE DE BOTANIQUE

PHILIPPE BERNARD ET BERNARD BOUCHET.

régle générale, ne pas consommer les tricholomes jaunes.
- **Apparition dans les 2 à 5 jours** après l'ingestion : **syndrome proximien** (troubles digestifs, parfois insuffisance rénale provoqués par les amanites à volve rousse - *Amanita proxima* -).

- **Aparition dans les 4 à 15 jours** après l'ingestion : **syndrome orellanien** (troubles digestifs peu marqués, mais insuffisance rénale aiguë et irréversible ; l'intoxiqué devra avoir recours à la dialyse à vie ou à la greffe de rein ; les espèces responsables sont de nombreux cortinaires de la section Leprocybe par exemple le cortinaire couleur de rocou - *Cortinarius orellanus* -).

Deux sites ont été prospectés dans une forêt de feuillus (chênaie acidocline), composée de chênes, hêtres, charmes et dans une zone plus humide de peupliers trembles, de bouleaux principalement. Il faut observer les arbres, arbustes et plantes qui poussent dans la forêt car les champignons sont dépourvus de chlorophylle. Ils sont **hétérotrophes** c'est à dire qu'ils se nourrissent de matières produites par d'autres organismes. On trouve 3 modes de consommation : la saprotrophie (le champignon dégrade la matière organique comme le bois mort, les feuilles, les cadavres ou les excréments), le parasitisme (le champignon s'attaque à un hôte vivant, y portant préjudice pouvant aller jusqu'à la mort), la **symbiose** (le champignon s'associe avec un organisme autotrophe pour un bénéfice réciproque. Il y a l'**endomycorhize** dont les hyphes⁽²⁾ du champignon pénètrent dans les cellules de l'hôte pour absorber les glucides et lui donner en échange l'eau, les sels minéraux et les oligo-éléments. Elle est très courante et c'est 90% des plantes vasculaires qui y sont associées. Il y a aussi l'**ectomycorhize** c'est à dire que les hyphes du champignon produisent un manchon dit manteau autour de la radicelle pour se nourrir. Elle représente 60% de tous les arbres de la planète. 151 espèces ont été identifiées dont 3 espèces

nouvelles pour le département de l'Aube : *Hemistropharia albocrenulata*, *Lactarius subsericatus* f. *fulvissimus* et *Paxillus ammoniavirescens*.



Pholiote du Peuplier

Crédit photo
François Gonod

Pour retrouver des photos, vous pouvez aller sur Internet en tapant le nom latin du champignon ou bien consulter un site comme MycoDB, par exemple, qui est très bien fait. Faire attention car la photo est prise à un stade de développement du champignon qui peut être différent du vôtre (couleur, taille, odeur, ...). C'est très difficile d'identifier avec une photo seule. Il vaut toujours mieux consulter une personne connaissant les champignons.

Dominique Cosnier
dominique.cosnier@gmail.com

1) **Autotrophes** : se développant à partir des éléments minéraux seuls.

2) **Hyphes** : élément végétatif filamenteux, souvent à plusieurs noyaux cellulaires (multinucléaire), caractéristique des champignons, de certaines algues et de certains protistes végétiaux.

LE CHÊNE DE LA PLAINE

Lors de son préambule à la randonnée du samedi 20 août dernier organisée par les Amis du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient, Monsieur le Maire de Dienville nous a indiqué que nous passerions devant celui qui fût nommé «Le Chêne de la Plaine» et qui figure encore sur la carte routière Michelin n° 313 «Aube - Haute-Marne» le long d'un chemin conduisant à Amance.

Je le connaissais ! Mon mari et moi l'avions découvert en 1995 : resplendissant, dominant les arbres de la forêt alentour. Nous lui rendions souvent visite à l'occasion de randonnées à pied ou à bicyclette dans la Forêt du Temple. Nous étions fiers de le montrer aux membres de notre famille.

Et puis, il y a eu la tempête de décembre 1999... Nous sommes allés lui rendre visite : il gisait allongé, le tronc béant, creux... Il n'avait pas pu résister !! Nous en avons été très attristés : après autant d'année d'existence !

Renseignements pris auprès de Monsieur Mathieu Huard,

responsable de l'Unité territoriale de Radonvilliers de l'ONF, il aurait près de 400 ans !

Nous avons pris des photos témoignages de son agonie. Je sais qu'à terre, il accueille des animaux, qui eux-mêmes servent de nourriture à d'autres habitants de la forêt. Un autre chêne a été planté près de lui, mais j'ai été très étonnée qu'aucun hommage ne lui soit rendu à l'attention des touristes nombreux en été.

Liliane Bonaldi
Adhérente de Lusigny-sur-Barse

Une association «Arbres remarquables de l'Aube» vient d'être créée par Joël Gilbert, référent local de l'association nationale A.R.B.R.E.S., à laquelle elle est affiliée. Joël Gilbert a rencontré dernièrement le Parc et l'association des Amis du Parc dans le cadre de nombreux entretiens qu'il mène avec différents interlocuteurs du département : maires, élus, associations, ONF, ...

Un travail conjoint va pouvoir être mené pour actualiser les données sur les arbres remarquables dont nous disposons sur le territoire du Parc, à savoir un vaste inventaire achevé en 1998 par Jacques Loiseau, ancien directeur du Parc, peu après sa création, puis président de l'association des Amis du Parc de 1996 à 1998. Cet inventaire fut ensuite repris par Marion Denis dans le cadre d'un travail universitaire, en 2000, la tempête de 1999 étant malheureusement passée par là.



L'arbre debout



L'arbre à terre

Dénès Laiber

UN SCULPTEUR TALENTUEUX À L'USINE DE MEUBLES DIENVILLOISE

Samedi 19 novembre, les Amis du Parc ont pu découvrir la SCIAE Dienville et admirer les œuvres d'un sculpteur méconnu : Dénès Laiber.



Le matin, une centaine de personnes, parmi lesquelles de nombreux anciens employés, ont suivi les trois guides, dont le patron Denis Lavandier, de l'antique machine à vapeur aux ateliers équipés des dernières chaînes robotisées récemment installées. L'usine fonctionnait grâce à la bonne

volonté des employés qui n'ont pas hésité à écourter leur repos hebdomadaire afin de montrer leur savoir-faire.

En dépit du bruit des machines qui couvrait souvent les voix, les visiteurs ont pu suivre les opérations de découpe et d'habillage de panneaux destinés à la fabrication d'une chambre à coucher. Seuls manquaient le vernissage et le montage d'un prototype.

Le passage final par le vaste hall d'exposition a permis de constater la variété et la qualité des salons, salles à manger, chambres et petits meubles de rangement que l'usine de renommée internationale propose à ses clients en Europe et au-delà. Sa présence aux salons de Paris, Francfort, Munich et jusqu'à Shanghai témoigne d'une démarche commerciale offensive sous la direction de Sophie Lavandier aidée de son père.

Après avoir connu de graves turbulences depuis sa création par Georges Sciannamea en 1947, la SCIAE Dienville est restée une entreprise familiale attentive à la qualité du travail de ses 80 employés tout en se modernisant pour adapter son fonctionnement aux exigences environnementales actuelles et à la compétitivité essentielle à sa survie.

L'après-midi, une exposition-conférence en deux parties était proposée au Foyer familial. D'une part, l'historique de l'usine de meubles à partir d'anciens documents, de panneaux résumant la situation actuelle et du témoignage du personnel. D'autre part, l'évocation de la vie et de l'œuvre du sculpteur Dénès Laiber qui a travaillé pour M. Sciannamea dans les années 1950. Cette partie de l'exposition avait été installée par la famille de l'artiste.

Partis de Transylvanie pour fuir les combats à la fin de la dernière guerre mondiale, les Laiber ont d'abord séjourné en Autriche avant d'arriver en France sans connaître un mot de notre langue. Dénès a exercé son métier de sculpteur sur bois pour la manufacture de meubles baralbine puis pour l'usine de Dienville en pleine expansion.

Travaillant une partie de la nuit dans l'atelier aménagé à l'étage de sa maison, il parcourait les forêts avoisinantes avec femme et enfants

à la recherche de branchages susceptibles d'être transformés en statues. Il abandonna bientôt les thèmes religieux de ses débuts pour laisser libre cours à son imagination et participa à des expositions dans l'Aube.

Sa réalisation la plus spectaculaire est une main géante portant divers éléments de la Création : Adam et Ève, des animaux et des plantes. Ce chef-d'œuvre de près de 3 mètres de hauteur lui vaudra la médaille d'argent au Salon des artistes de Paris. Elle a été offerte à un établissement scolaire privé d'Antony. L'usine Sciannamea ayant abandonné la fabrication des meubles en bois massif à la fin des années 1950, des opportunités s'offrirent à Dénès Laiber de travailler en tant que sculpteur sur des meubles bressans, à la menuiserie Blanc Morel de Bourg-en-Bresse. De 1960 à 1965, sa production artistique se développa. Il exposa dans l'Ain pour l'Amicale artistique et pour les Artisans créateurs d'art. En 1966, il fut invité d'honneur à l'ouverture de la Galerie Grande Rebeyne à Lyon. Commença alors une période très créative, avec la participation à maintes expositions en France et à l'étranger. En 1980, il obtint un diplôme de mérite de l'Académie internationale des sciences, des lettres et des arts Leonardo da Vinci de Rome. L'année suivante, il fut invité au grand Salon de Québec par le Bilan de l'art contemporain. Ses œuvres représentaient la France au Canada. Le premier prix de sculpture du Salon international du Club Europe Arts lui fut décerné à Grenoble.

N'ayant plus la force de sculpter, l'artiste s'est tourné vers d'autres matières comme le plâtre, le papier mâché. Il dessinait des projets de sculptures et écrivait. Il cherchait, inventait, réinventait sans cesse.

Il s'est même lancé dans la création d'un langage universel, passant un temps considérable à faire des recherches qui n'ont pas pu aboutir en raison de son état de santé.

Devenu membre titulaire de l'Académie Leonardo da Vinci de Rome et de l'Académie européenne des Beaux-Arts, Bilan contemporain, Dénès Laiber est décédé à Tournon-sur-Rhône le 11 novembre 1994.

Sa famille a souhaité raviver à Dienville le souvenir de cet homme au destin exceptionnel. À l'issue de cette journée qui lui était dédiée, ses descendants ont regagné l'Ardèche et la Drome, émus par l'accueil reçu, ravis des souvenirs retrouvés après tant de décennies passées loin de l'Aube. Ildiko, l'aînée, a avoué : «J'ai eu l'impression de retrouver mes racines». Née en Transylvanie, celle qui a connu les camps de réfugiés d'Autriche avant de devenir française s'est soudain sentie vraiment dienvilloise.

Colette Cordebar



LES AMIS DU PARC DANS LES COULISSES DE NIGLOLAND

Ce début frisquet du dimanche 9 octobre, les Amis du parc étaient chaleureusement accueillis par Monsieur Philippe Gelis, co-fondateur du parc d'attraction du hérisson.

Une petite quarantaine de personnes accompagnait la présidente de l'association à cette visite, à 3 semaines d'Halloween, pour découvrir les préparatifs ainsi que tout le fonctionnement de cet écrin situé à Dolancourt.



Après avoir rappelé la genèse de son parc au travers des différentes phases qui ont conduit à sa réalisation, une promenade éclairée a permis de voir les différents aspects de la structuration de

l'entreprise qui emploie, en pleine saison plus de 420 personnes dont 80 sont en CDI.

Nous avons ainsi appris : la préparation des repas privilégiant au maximum les produits de producteurs ou d'artisans locaux, les normes d'hygiène et de sécurité applicables, le circuit de l'eau et la station d'épuration propre au parc qui permet de traiter les eaux usées et d'avoir une totale indépendance en la matière.

Monsieur Gelis a insisté sur l'aspect écologique et l'importance de maintenir la biodiversité en récupérant tout ce qu'il était possible de déchets pour les réemployer ensuite comme compost, engrais, ...

Une partie particulièrement appréciée fut la visite de l'atelier de fabrication des nombreux monstres qui officient dans les allées du parc l'automne venu pour apporter joie ou crainte chez petits et grands ; ce sont deux véritables artistes qui élaborent, construisent et peaufinent l'ensemble des déguisements, statues ou éléments visibles qui agrémentent et apportent un intérêt supplémentaire à ce parc d'exception.

Cette visite, ô combien instructive et pédagogique, a aussi permis de voir que l'économie de notre contrée était en partie liée à Nigloland et à ses bâtisseurs, permettant d'embaucher et de fixer l'emploi en territoire rural.

Bernard Mathieu

NIGLOLAND C'EST AUSSI...

«- Philippe et Patrice Gelis, fondateurs et propriétaires du parc se lancent en 1987 dans l'aventure exceptionnelle du parc Nigloland. Depuis 35 ans, ils s'appliquent à proposer des attractions pour tout public dans un cadre extraordinaire. La passion des manèges, du spectacle et le désir de voir les sourires, la satisfaction de leurs visiteurs coulent dans leurs veines depuis maintenant 6 générations. Le succès est à la clef avec 700 000 visiteurs cette année.

- Le parc familial évolue au centre d'un bassin naturel constitué de 45 hectares au cœur de la forêt d'Orient qui lui confère un environnement unique. Cette année le parc a planté 1500 arbres et arbustes, 4000 fleurs aux couleurs du 35^e anniversaire. Accordant une large place à la nature, l'environnement du parc se présente comme un vaste ensemble floral, aux espaces variés. Arbres centenaires géants ; rivière naturelle protégée, cascade de fleurs, tout est réuni pour offrir aux visiteurs une expérience unique.

- Chaque automne, Nigloland se transforme et se pare de noir, de tons orangés et de toiles d'araignées : c'est Nigloween ! Tous les ans, les équipes du parc s'attèlent à métamorphoser chacun des espaces pour célébrer la mythique fête terrifiante, c'est un rendez-vous incontournable pour les visiteurs. Gentils monstres, sorcières et autres fantômes envahissent les allées du parc pour taquiner petits et grands. Tous les soirs pendant les vacances de la Toussaint, un feu d'artifice est tiré au-dessus de l'attraction Alpina Blitz. Le petit plus :



les visiteurs peuvent emporter les éléments du décor le dernier jour de l'événement. Citrouilles et autres cucurbitacées disposées en nombre pour former les décors sont ainsi emportées pour le plus grand bonheur du public.

- A quelques pas du parc d'attractions, l'Hôtel des Pirates**** invite les visiteurs à prolonger leur séjour dans un décor inspiré des plus belles légendes de la piraterie.

- le parc accueille également les professionnels en leur offrant un cadre atypique pour leurs séminaires, 4 espaces ouverts toute l'année, sont mis à disposition allant de 25 à 290 personnes».

Ghislaine Simonnot

à partir du dossier de presse saison 2022

NOURRIR LES OISEAUX EN HIVER

Quelques recommandations de la ligue de protection des oiseaux LPO

1 Pourquoi nourrir les oiseaux en hiver ?

Tous les oiseaux ne migrent pas, et pour ceux qui restent, l'hiver - avec ou sans vague de froid - est l'époque la plus meurtrière. Pendant cette saison, les oiseaux ont besoin de plus de nourriture pour affronter de basses températures.

Les denrées se font rares non seulement en termes de quantité, mais aussi d'accessibilité. Une situation qui peut dans certains cas conduire la mésange à perdre en une seule nuit jusqu'à 10% de son poids !

2 Quand nourrir ?

Le nourrissage peut globalement être pratiqué de la **mi-novembre à fin mars**. **Ne pas interrompre le nourrissage** car les oiseaux auraient du mal à retrouver de la nourriture.

Il n'est pas conseillé de nourrir les oiseaux au printemps et en été, car, d'une part beaucoup d'entre eux deviennent insectivores, et d'autre part, afin de ne pas créer de relation de dépendance vis-à-vis des jeunes oiseaux de l'année qui doivent apprendre à se nourrir par eux-mêmes.

3 Où placer le poste de nourrissage ?

Placez le poste de nourrissage de façon qu'il soit visible depuis une fenêtre de cuisine ou de salle à manger mais pas trop près d'une baie vitrée (risque de collision).

4 Pensez aussi aux chats !

Eloignez le poste de nourrissage de tout buisson où les chats pourraient se mettre à l'affût.

La bonne place est au centre du jardin, dans un **endroit dégagé**.

5 Les meilleurs aliments

⊕ Mélange de graines : tournesol noir, millet, avoine.

⊕ Pain de graisse végétale simple ou mélangée avec des graines, fruits rouges ou insectes.

⊕ Amandes, noix, noisettes, cacahuètes et maïs concassés (non grillés et non salés).

⊕ Fruits décomposés (pomme, poire flétrie, raisin)

En très petite quantité

⊕ Lard, suif, saindoux.

⊕ Pomme de terre, pâtes ou riz cuits.

A éviter

⊗ **pas de sel** (les oiseaux sont incapables de l'éliminer et s'empoisonnent petit à petit). **Pas de restes de repas, graines salées, croûtes de fromage, pain...**

⊗ **pas de pain**, car il contient aussi des levures qui en fermentant, peuvent rendre gravement malades certains oiseaux (cirrhose du foie) ou même les tuer par étouffement.

⊗ **pas de lait** (seuls certains mammifères sont capables de le digérer, il peut se révéler toxique pour d'autres animaux).

6 Divers types de mangeoires

Afin de répondre aux exigences alimentaires du plus grand nombre d'espèces d'oiseaux du jardin et d'éviter une trop grande compétition sur un seul site, il est conseillé **d'utiliser divers types de mangeoires**.

(Silos à suspendre, table de nourrissage (près du sol) mangeoire plateau sur pied, avec toiture ou à suspendre (balcon, fenêtre, branches), ...

N'oubliez pas de disposer un **point d'eau** à proximité des mangeoires afin que les oiseaux puissent boire et se laver, été comme hiver, changer régulièrement cette eau qui sera remplacée par de l'eau tiède par grand froid.

7 Hygiène autour des mangeoires et des baignoires

Les concentrations d'oiseaux autour des mangeoires et des baignoires sont régulièrement la source de **foyers d'épidémies** (aspergilliose, grippe aviaire, trichomonose, salmonellose, variole aviaire, galle des pattes, etc.) qui tuent chaque année des centaines d'oiseaux des jardins.

8 Quelques conseils pour éviter ces maladies

La prévention est la seule solution pour limiter la transmission de ces maladies !

a) Pour les insectivores, la **nourriture doit être disposée à l'abri de l'humidité et du gel**.

b) Il est important de privilégier l'utilisation de **mangeoires spécifiques**. De petits sacs en filet et des anneaux de graines conviennent très bien, surtout pour

les mésanges. En effet certaines empêchent les oiseaux de souiller leur nourriture, de même que d'autres limitent leur accès à quelques individus à la fois. Ainsi le danger d'une épidémie telle que la salmonellose, est limitée.

c) **Dispersez vos mangeoires !** trop de distributeurs placés au même endroit peuvent provoquer des rassemblements importants d'oiseaux et créer un foyer épidémique. Aussi, il est préférable de disperser les zones de nourriture, ce qui donnera aussi l'occasion aux oiseaux plus timides de se nourrir.

d) **Soyez vigilant en période de dégel !**

C'est au moment du dégel que les bactéries se «mélangent» avec la nourriture et l'eau dans les récipients artificiels (baignoire, assiette, bassine, jardinière) ou naturels et créent ainsi un foyer épidémique.

e) **Hygiène et entretien quotidien.**

Il est important de nettoyer et de désinfecter vos mangeoires de manière régulière (idéalement tous les jours pour les mangeoires plateau et hebdomadairement pour les autres) afin d'éviter tout risque de contamination par les fientes ou par les restes d'aliments. Ne laissez pas s'accumuler sur la mangeoire de grandes quantités de nourriture non consommée.

Pour nettoyer, n'utilisez pas de produits qui pourraient être répulsifs voire toxiques pour les oiseaux et notre environnement (acide, soude...). Eviter également, pour une hygiène régulière, d'utiliser l'eau de javel ; le **savon de Marseille** ou encore le **savon noir** suffisent. Certains désinfectants prêts à l'emploi existent également.

Evitez de les nettoyer à l'intérieur de la maison, portez des gants et utilisez des outils de récurage spécifiques (brosse, racloir, goupillon).

Astuces : La présence de vieux aliments en décomposition ou de fientes augmente la transmission des maladies. Il est préférable d'utiliser une mangeoire avec un toit car la pluie et l'humidité vont rapidement faire pourrir la nourriture.

Il vaut mieux déposer un peu de nourriture chaque jour à heure régulière (plutôt le matin ou en fin d'après-midi), plutôt qu'une grosse quantité une fois par semaine.

Après la saison de nourrissage, nettoyez vos mangeoires avec de l'eau savonneuse et désinfectez-la avec une solution javellisée. Pour une meilleure efficacité de l'eau de javel, diluez-la avec de l'eau froide.

Bonne saison de nourrissage et bonnes observations !



Chardonnerets élégants - Francis Desjardins

Roland Faynot,

adhérent et bénévole à la Ligue de Protection des Oiseaux

PORTRAIT DU NOUVEAU CONSERVATEUR DES RÉSERVES NATURELLES DU PARC

D'où venez-vous, et quel a été votre parcours ?

Je suis originaire du sud du département Pas-de-Calais où j'ai grandi dans un milieu familial agricole. J'y découvre d'abord les oiseaux des champs, pour lesquels je garde un fort attachement (alouettes, oedicnème...). Naturaliste de longue date, j'ai fait le tour de ma région aux côtés de nombreuses associations, avant de partir faire mes études d'ingénieur forestier à Nancy.

C'est là que je développe, en parallèle de ces études, mes compétences naturalistes, en particulier ma formation de bagueur ornithologique. J'y côtoie également de nombreux acteurs du monde de l'environnement, à travers des programmes variés d'étude et de suivi de la faune : pêche électrique, comptage hivernal de chauves-souris, comptage nocturne de cervidés, camp de suivi de migration... Je termine mes études avec un long stage au Parc naturel régional de Camargue, où je m'émerveille de la mise en valeur du patrimoine local, et de l'attachement de sa population aux richesses du territoire.

Par la suite, j'ai eu la chance de parcourir le monde pendant quelques années pour y travailler dans de nombreuses réserves naturelles : Djibouti, Sénégal, Emirats Arabes Unis, Australie... Appuyant la conservation d'aires protégées, j'y ai également aidé au développement et à la mise en place de suivis de la faune, en particulier toujours des oiseaux, mais également à la valorisation du patrimoine local, au développement d'une offre touristique adaptée, et à l'éducation à l'environnement de jeunes publics.

En 2019, je reviens m'installer en Ile-de-France, où, pendant 3 ans, j'ai été gestionnaire de 2 Réserves naturelles régionales. En parallèle, je continue à m'investir dans des suivis d'oiseaux, notamment via des programmes de baguage coordonnés par le Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris.



Que représente le Parc pour vous ?

Pour moi, un Parc naturel est d'abord un endroit avec de nombreuses richesses locales (environnement, patrimoine, tradition, culture...), un attachement particulier de la population à ce patrimoine, et une mise en valeur de celui-ci. On pourrait presque y appliquer la devise des Réserves Naturelles de France : Protéger, gérer, faire découvrir ! C'est quelque chose auquel je crois profondément, et un tout dont je suis heureux de faire partie, d'être un des petits rouages. Comme vous voyez, je n'ai pas mis longtemps à faire mien ce territoire, c'est quelque chose que j'ai découvert au gré de mes voyages, le fait de m'attacher très vite et très facilement aux endroits où je m'installe.

Quels sont les enjeux actuels et les actions prioritaires à mener dans le cadre de votre poste ?

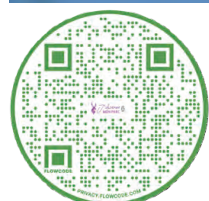
Mes missions au Parc sont exclusivement centrées sur les 2 Réserves dont nous sommes gestionnaires, à savoir la Réserve naturelle régionale des Prairies Humides de Courteranges, et la Réserve naturelle nationale de la Forêt d'Orient.

Pour la première, ces prochains mois seront consacrés au renouvellement du plan de gestion de la réserve, établi pour 10 ans et qui vient d'arriver à échéance. C'est un gros travail à mener, avec de nombreux partenaires.

Pour la Réserve nationale, il s'agit aujourd'hui de renforcer son ancrage territorial, sa connaissance et son acceptation par le territoire, et continuer à en découvrir et préserver les enjeux et les richesses écologiques. Les menaces sur l'environnement sont toujours aussi réelles, y compris au sein d'une Réserve, et mon travail est de contribuer à réduire ces menaces et préserver ces richesses !

Jean Delannoy

Conservateur des Réserves naturelles Nationale de la Forêt d'Orient et Régionale des Prairies humides de Courteranges



Scannez moi pour en savoir plus
ou en vous connectant sur :
jobserve.monparc.fr

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

Aidez-nous à mieux connaître la biodiversité de votre territoire en participant à nos programmes d'observations.

Vous souhaitez en apprendre davantage sur la biodiversité ou parfaire vos connaissances ? N'hésitez pas à participer à nos nombreuses sorties guidées !

Plus d'informations sur www.pnr-foret-orient.fr

Curieux de nature ? Rendez-vous sur biodiversite.pnr-foret-orient.fr

J'observe
MON PARC

Est LA plateforme participative
du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient.

Randonnées

(3 euros pour les non adhérents et gratuit pour les adhérents et les enfants jusque 16 ans)

Samedi 21 janvier

Randonnée autour de Blaincourt-sur-Aube

RDV à partir de 13h15 pour un départ à 13h30 devant l'église de Blaincourt-sur-Aube

Samedi 25 février

Randonnée autour de Chalette-sur-Voire

(commune du périmètre d'extension du Parc envisagé dans le cadre de la nouvelle Charte du PNRFO)

RDV à partir de 13h15 pour un départ à 13h30 devant la boucherie de Chalette-sur-Voire

Dimanche 26 mars

43^e Brevet Pédestre du Parc au départ de Dienville

RDV à partir de 9h00 à la salle polyvalente de Lusigny-sur-Barse
3 parcours : 25 km, 18 km et 11 km
- Adultes : 5€

- Etudiants, Amis du Parc : 4€
- Gratuit pour les moins de 12 ans
SUR INSCRIPTION

Animations culturelles

Dimanche 5 mars

Après-midi théâtral «Absurde or not absurde» avec la compagnie de L'Expression

Début de la séance à 15h00 à la salle polyvalente de Bouranton
Participation : 10€ / gratuit pour les enfants jusque 16 ans

Journées ou après-midi découverte

Samedi 1^{er} mars

Visite guidée de l'entreprise Larbaletier

RDV à 14h30 devant l'entreprise à Fontaine-les-Grès
SUR INSCRIPTION
(nombre de places limité)
participation : 3€ adhérents et 5€ non adhérents

Samedi 18 mars

Conférence «La fondation et le 1^{er} siècle des abbayes prémontrées du diocèse de Troyes à propos de Beaulieu, Basse-Fontaine et quelques autres établissements» par Patrick Corbet

Conférence suivie d'un pot convivial.
RDV à 19h00 à la salle polyvalente de Luyères
SUR INSCRIPTION
Participation : 12€

Dimanche 19 mars

Projection du film-documentaire «Arbres et forêts remarquables» suivie d'un débat animé par l'association A.R.B.R.E.S au cinéma Utopia

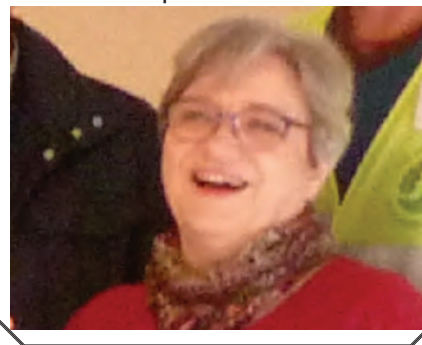
Pique-nique tiré du sac puis balade digestive au Parc Lebocey
RDV à 10h00 au cinéma Utopia à Pont-Sainte-Marie

SUR INSCRIPTION
Inscription et règlement obligatoires auprès des Amis du Parc
avant le jeudi 16 mars 2023
Participation : 5€

Nous avons eu la très grande tristesse d'apprendre le décès de

Marie-Chantal Amour,
administratrice

au sein de notre association, survenu le mardi 13 décembre dernier. Nous retiendrons d'elle son engagement au sein de notre association depuis 2018, son dynamisme, sa bonne humeur, ses bonnes idées pour animer le territoire et son volontarisme. Tout notre soutien à sa famille, ses enfants et ses proches.



Adhésion à l'association des Amis du Parc

Vous pouvez adhérer directement en ligne sur notre site Internet :

www.amis-parc-foret-orient.fr

et régler de manière sécurisée le montant de votre adhésion.

Ou vous pouvez envoyer les informations suivantes sur papier libre accompagnées du règlement à l'adresse au verso de ce programme :

Nom / Prénom / Date de naissance / Adresse / Profession /

Nom(s) de(s) autre(s) membre(s) de la famille pour l'«adhésion famille».

Votre choix :

Adhésion individuelle + Escarboucle = 22 €

Abonnement Escarboucle seul = 15 €

Adhésion famille + Escarboucle = 30 €

Membre bienfaiteur + Escarboucle = + de 30 €

Le chèque est à libeller à l'ordre de : «l'Association des Amis du Parc» et à envoyer à l'adresse :

Mairie de Dosches - 4, rue du Grand Cernay
10220 DOSCHES - Tél. 03 25 41 07 83
E-mail : aap.pnrfo@wanadoo.fr

60 % des dons sont déductibles de votre imposition

La prochaine assemblée générale des Amis du Parc aura lieu le vendredi 27 janvier 2023 dans la salle polyvalente de Dosches à partir de 17h30

L'ESCARBOUCLE

Périodique édité par l'Association des Amis du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient
Maison du Parc - 10220 PINEY

Comité de rédaction : MF Barret, E. Bureau, MP Framery, G. Labille, K. Lardaux, Y. Peuch, G. Schild, M. Scussel, Ghislaine Simonnot.

Crédit photographique : Association des Amis du Parc et PNRFO
Décembre 2023 - ISSN 0999-4998
Mise en page et impression : Imprimerie PATON (Sainte-Savine - 03 25 78 34 49)
Imprimé sur papier recyclé 100 %.
Conservation en archives de 200 ans.

Toute reproduction, même partielle d'articles est interdite sans autorisation.
© L'ESCARBOUCLE - PINEY
2021 - Marque déposée.

