

Journal de l'Association ESPRI

2022

Edition de mai

L'élaboration de cette troisième édition a requis la contribution de trois participants de la mesure en abordant, sous différents formats, divers thèmes qui reflètent un aspect de la démarche et de l'état d'esprit de notre association.

Nous vous souhaitons une agréable lecture !



ASSOCIATION ESPRI
01/05/2022

Sommaire

DELICE PRINTANIER : L'AIL DES OURS	1
LES MAISONS A INSECTES	2-3
A LA DECOUVERTE D'AIGLE	4-5
LA REVEGETALISATION DE ZONES SECHES	6-9
PHOTO DU MOIS	10

Délice printanier : l'ail des ours

Le printemps est arrivé et les premières plantes sauvages comestibles peuvent être cueillies. Entretien avec Jérémie, participant à la mesure ESPRI et cuisinier, qui apprécie particulièrement l'ail des ours.

Jérémie, tu es cuisinier et tu cuisines régulièrement et avec plaisir l'ail des ours. Pourquoi avoir choisi de nous parler de cette plante ?

J : Je suis spécialisé dans la restauration d'altitude, je voulais parler d'un sujet en rapport avec mon métier et j'adore l'ail des ours. J'en mets partout dans mes plats, dans la salade, dans les sandwiches et même dans la fondue moitié-moitié dans laquelle je rajoute du pesto à l'ail des ours.



Quand et où trouves-tu de l'ail des ours ?

J : Avec des saisons comme cette année, avec les températures qu'on a, on le trouve en plaine à partir de fin mars et chez moi, à 1200 mètres d'altitude, à partir de fin avril jusqu'à fin mai. Je le ramasse au bord des rivières. Là où pousse l'ail des ours, il n'y a que ça.

Pourquoi cela s'appelle-t-il l'ail des ours ?

J : Quand les ours se réveillent après l'hibernation, ça serait la première plante qu'ils mangent pour se purger.

Comment cueilles-tu l'ail des ours ?

J : Je cueille juste les feuilles sans déraciner la plante et je les mets dans un sac. Si c'est le bon moment, on peut aussi cueillir les boutons de la fleur et les conserver dans du vinaigre. Il faut faire attention à ne pas confondre l'ail des ours avec une autre plante, le muguet. Normalement, le muguet ne pousse pas au même endroit que l'ail des ours mais chaque année il y a des accidents. C'est comme les champignons, si on n'est pas sûr mieux vaut ne pas le ramasser.

Comment cuisines-tu cette plante ?

J : Une fois cueillie, je la cuisine sous forme de pesto que je conserve dans des bocaux pendant deux ans facilement.

Quelles sont les propriétés de l'ail des ours ?

J : Une des propriétés que je connais de l'ail des ours est sa propriété purgative. C'est efficace.

Quel est l'avantage de le cueillir toi-même ?

J : Il y a un avantage économique et l'assurance d'avoir un produit sain. Je ne cueillerais pas l'ail des ours là où nous avons trouvé des batteries de voiture sur les berges du Rhône par exemple. Je préfère le cueillir en altitude plutôt qu'en plaine car je suis sûr qu'il n'y a pas de produits chimiques.

Propos recueillis par David

Les maisons à insectes

Ayant découvert l'existence des hôtels à insectes à son arrivée au sein de l'association ESPRI, David a trouvé le sujet fort intéressant jusqu'à considérer de partager avec les lecteurs et lectrices une introduction à la compréhension sommaire de ce sujet.



Brique servant d'hôtel à insectes

De quoi s'agit-il ?

L'hôtel à insectes est un refuge centralisé pour que certaines espèces d'insectes puissent s'y nicher, s'y développer et interagir avec l'environnement dans lequel il est implanté.

Il peut se décliner en de multiples formes allant de la maisonnette stylisée au monticule de bois abandonné.

Pour quel type de population d'insectes ?

Diverses essences de végétaux et autres pierrailles ou ardoises peuvent le composer en fonction des insectes que l'on souhaite introduire ou favoriser dans un écosystème donné.

Il est notamment et le plus fréquemment installé pour abriter des chrysopes, coccinelles, perce-oreilles, abeilles, papillons ou autres diptères.



A chaque insecte un matériau

Il peut être intéressant d'aménager de manière adéquate un abri ou hôtel à insectes pour rendre le gîte le plus confortable à la résidence des espèces désirées. Prenons l'exemple des coccinelles, elles se sentiront en sécurité des prédateurs et préservées des intempéries sous un couvert composé soit d'écorce, de mousse, de feuilles de lierre ou de feuilles mortes. De plus il s'agira d'orienter cet abri sud / sud-est pour s'assurer de rendre heureuse une colonie de coccinelles et pouvoir déguster sereinement ses fenouils ou méditer auprès de rosiers sans pucerons.

Chaque famille d'insectes aura ses préférences de matériaux et végétaux pour s'y réfugier pendant une saison ou y rester pour la période d'hivernage.

Photos : ©atlasformen.frecoumene.com

Les maisons à insectes

Pour quelle utilité ?

Les deux objectifs principaux à l'installation d'un tel dispositif sont la pollinisation des plantes et la lutte de certains insectes nuisibles. De plus l'hôtel à insectes accueillera aussi des arachnides, également utiles à l'équilibre du jardin, du potager ou du verger.

Il est clair que l'hôtel à insectes n'est utile que dans le cadre de cultures d'agréments telles que les fleurs ou de cultures de production telles que des céréales, des fruits ou des légumes. En milieu sauvage non modelé par l'être humain, les abris naturels sont multiples et les insectes sauront choisir un lieu adapté.



L'avantage évident est de créer une réelle ou supposée harmonie équilibrée de la faune et de la flore dans un milieu sélectionné.



Un inconvénient notable est qu'en introduisant une population d'insectes non nécessaire à l'écosystème, non seulement cela peut affecter l'équilibre du biotope, mais peut aussi favoriser l'apparition de prédateurs indésirables contribuant ainsi à déstabiliser une harmonie fragile.



Maison à insectes stylisée

Au-delà d'un effet de mode probablement momentané, notamment en ce qui concerne les maisonnettes stylisées, l'hôtel à insectes peut être un outil très utile pour peu qu'une fine analyse de l'environnement sélectionné et des espèces y interagissant ait été effectuée avant installation.

En conséquence, ce dispositif utilisé à des fins uniquement décoratives peut s'avérer contre-productif. Tout se résume à savoir quel est l'objectif d'une telle installation et d'agir de manière pertinente et cohérente.

Journaliste : David

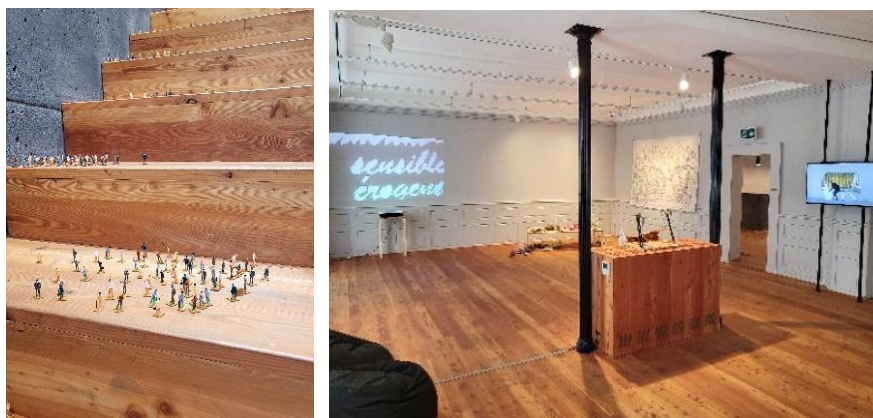
Sources : jardinage.ooreka.fr / wikipedia.com / jds.fr / gerbeaud.com / terrevivante.org

A la découverte d'Aigle

En partant à la découverte d'Aigle, l'Association ESPRI permet aux participant.e.s de créer des liens entre eux et de générer des échanges sur différents thèmes. Ce mois-ci, nous vous présentons deux lieux dans lesquels nous nous rendons ponctuellement.

L'espace Graffenried

Située dans l'ancienne maison de ville d'Aigle, majestueuse cette bâtisse du 16ème siècle et rénovée en 2018, accueille du 1er avril au 4 septembre 2022 les œuvres de neuf artistes récemment diplômés en arts visuels de l'EDHEA (école de design et haute école d'art du Valais).



Sous le titre « **le printemps sera radieux** » ces artistes nous invitent à l'exploration de leurs interprétations d'une vision qui saura certainement ouvrir des perspectives de réflexions aux visiteurs curieux. L'entrée libre pour tous publics donne la possibilité à quiconque d'accéder à l'exposition pour s'offrir une dose de culture propice à l'évasion.

Le voyage commence à la montée des escaliers où il faudra se frayer un chemin au travers d'une foule composée de huit mille figurines pour accéder à l'espace d'exposition investi par les œuvres présentées sous différentes formes.

Dans une salle annexe, les visiteurs auront également loisir de découvrir les propositions de ligne graphique pour l'affiche du Festival Cirque au Sommet de Crans-Montana réalisées par les élèves graphistes de 3ème année.

En somme une visite pleine de promesses à découvrir sans retenue.

Journaliste : David

Photos : ©David , www.verger.ch

A la découverte d'Aigle

Autre lieu, autre ambiance. Le deuxième lieu que nous vous présentons est une ferme fruitière.

Les Vergers d'Aigle

Découvrir la région d'Aigle tout en mettant en pratique le français s'inscrit dans les objectifs de l'Association ESPRI. Les Vergers d'Aigle se prêtent bien à cet exercice.

Sur le chemin, c'est l'occasion pour les participant.e-s allophones de converser deux par deux, de s'arrêter pour demander le nom d'un objet, de décrire l'itinéraire emprunté.



Arrivés dans le magasin attenant au domaine, ils doivent repérer des informations (horaires, prix, noms de fruits et légumes, ...) ou alors demander des renseignements au vendeur ou à la vendeuse. Ils apprennent par exemple que le domaine cultive en tout 25 à 27 variétés de pommes et de poires et que l'autocueillette est possible en juin et juillet, principalement de fruits rouges.

En apercevant des produits transformés tels que des confitures artisanales, des sirops ou de l'huile, un petit groupe échange sur des pratiques culinaires tandis qu'au rayon légumes, une discussion commence sur le terme *local* et les enjeux de la consommation de produits locaux.

De retour dans les locaux d'ESPRI, la formatrice peut reprendre les éléments discutés durant la visite. Une façon d'ancrer la grammaire et le vocabulaire dans le vécu.

Journaliste : Equipe ESPRI

La revégétalisation de zones sèches

Dans cet extrait, Christophe présente différentes techniques de revégétalisation de zones arides ou désertiques ces techniques permettant ainsi de lutter contre le réchauffement climatique.



Causes de la dégradation des terres

Plusieurs causes expliquent la dégradation des terres dans les zones arides ou désertiques. Monique Barbut, présidente de WWF France, cite notamment le surpâturage, les pratiques agricoles intensives, une utilisation inappropriée de l'irrigation, l'étalement urbain ainsi que l'artificialisation des sols.

L'importance de la revégétalisation des sols

Il est important de revégétaliser les zones arides et désertiques, pour le maintien de la biodiversité et pour lutter activement contre le réchauffement climatique, car la végétation offre un écran solaire à la terre ce qui évite le réchauffement des sols et son dessèchement. La végétation consomme du gaz carbonique pour sa croissance et l'emprisonne dans les sols (photosynthèse) contrairement aux sols non-couverts de la monoculture qui rejettent du CO₂. De plus, la revégétalisation évite l'érosion des sols en faisant barrage au vent.

Photos : ©Côté, TedX

La revégétalisation de zones sèches

Première étape : restaurer l'hydrologie des sols

Comme l'explique Sepp Holzer, célèbre permaculteur autrichien, auteur de *Désert ou paradis*, l'eau est le sang de la terre. L'eau est vitale pour les différents biotopes ayant la capacité d'accueillir la vie.

Une meilleure gestion de l'eau est la base de la restauration des sols. C'est pourquoi le captage des eaux de pluie dans des zones arides est nécessaire. La construction de barrages de rétention (*impluvium*), d'étangs et de mares permettrait d'éviter une fuite rapide vers les océans de l'eau provenant des averses, souvent trop légères et rares pour remplir les aquifères (réserves d'eau souterraine).



L'utilisation des troupeaux

De nombreuses techniques de revégétalisation existent. Par exemple, l'écologiste Allan Savory spécialiste dans la recherche sur la désertification initie les éleveurs de ces régions au système de gestion holistique du pâturage alterné afin de restaurer les sols sableux dégradés. Il a participé, depuis les années 70, à la revégétalisation de centaines d'hectares de terres sur les différents continents grâce à l'utilisation de bétail en lien avec le lieu (moutons, zébus) dans des parcs protégés des prédateurs.

Les rotations contrôlées des troupeaux permettent une stabilisation des sols par le piétinage. Les troupeaux amènent un apport de fumures et d'urine massive. Ils favorisent la dissémination des graines par leurs déjections. En mangeant les plantes et en les ramenant au sol par le foulage, ils favorisent leur décomposition et participent à l'assimilation par la terre de nutriments essentiels aux futures germinations.

Cela évite ainsi la technique des brûlis largement utilisée à travers le monde, qui émet beaucoup de gaz carbonique.

La revégétalisation de zones sèches

La méthode Zaï

Le burkinabé Yacouba Sawagodo utilise la méthode Zaï, méthode traditionnelle d'Afrique de l'Ouest. En langue mooré, « zaïégré » signifie « se lever tôt » car ce procédé nécessite de nombreuses heures de travail.



Il faut tout d'abord creuser des petits trous de 10 à 15 cm de profondeur d'une circonférence de 30 à 40 cm en quinconce tous les 80 cm dans lesquels sont semées les graines. La terre retirée est ensuite placée en croissant ovale de façon à retenir l'eau et le limon. Enfin, par couches est déposé du fumier fermenté et de la terre.



Les matières organiques déposées avant les périodes de pluie attirent les termites qui contribuent à creuser des galeries couvertes de fèces riches en minéraux, et permettent l'infiltration de l'eau en profondeur en créant des poches d'eau protégées de l'évaporation.

En utilisant cette méthode ancestrale, Yakouba Sawadogo connu sous le nom de « l'homme qui arrêta le désert » a réussi à reboiser plus de 40 ha de désert en 40 ans et a permis à de nombreuses personnes de continuer à vivre alors que tout semblait perdu, que ses voisins portaient en exode et le traitaient de fou.

Photos : © Ciné Yam

La revégétalisation de zones sèches

Des techniques durables

Les techniques de revégétalisation permettent une diminution de la pollution en capturant le CO₂ dans la végétation. Elles donnent aussi accès à de la nourriture saine et abondante.

Ces différents procédés ouvrent alors de nouvelles perspectives pour un monde lié autour de la nature. Cela nous permettrait d'œuvrer pour la paix, la stabilité, l'équité entre les peuples dans une action commune, mais, surtout, de pouvoir léguer à nos enfants l'espoir d'une vie meilleure dans un monde où il y a un réel futur et des possibilités d'avenir durable. Les enfants sont l'essence de la vie, prenons-en soin, soignons la terre.

Journaliste : Christophe Hügli

Retrouvez l'intégralité de l'article sur notre site internet.

Sources et références

BARBUT, Monique. La réhabilitation des terres dégradées dans les zones sèches.

Annales des mines – Responsabilité et environnement, no. 91, 2018, p.51-55.

CINE YAM, Zaï Wa Yaa Tiim, <https://la-trame.org/production/cine-yam-paysans-saheliens-documentaristes/>, 2019.

HOLZER, Sepp. Désert ou paradis ? Mise en place et pratique de la permaculture « Holzer », Marsac : Imagine un Colibri, 2014.

SAVORY, Allan. How to fight desertification and reverse climate change https://www.ted.com/talks/allan_savory_how_to_fight_desertification_and_reverse_climate_change, 2013.

Photo du mois



Visite de la Réserve des Grangettes à Villeneuve, Avril 2022

Nous espérons que cette troisième édition vous a plu et nous vous donnons rendez-vous début juillet pour le quatrième numéro !