

« Que la montagne est belle » le 14 septembre 2008 à Bleau

par Michèle Chevalier

Depuis 2005, la FFCAM programme un week-end « Que La Montagne Est Belle » (QLMEB) en septembre. Les buts sont divers : nettoyer notre espace de pratique, faire découvrir nos activités en dehors de nos clubs mais aussi faire connaissance entre clubs. Dès la deuxième année, des thèmes ont été donnés pour animer ces journées : le patrimoine en 2006 - car ces journées étaient couplées avec les journées nationales du patrimoine - et l'eau en 2007. En Ile-de-France, ce week-end se limite au Dimanche et l'organisation est coordonnée par le comité régional de la FFCAM, en particulier le traditionnel apéritif de mi-journée, toujours très convivial. Parmi les activités proposées la randonnée est toujours très présente. Certains randonneurs ont été marcher et visiter des châteaux de la vallée de Chevreuse, d'autres se sont joints aux grimpeurs, skieurs, spéléologues pour nettoyer la Canche aux Merciers et/ou randonner autour de l'ancien télégraphe Chappe et de l'aqueduc de la Vanne. Au Rocher Canon, le thème portait sur l'eau, la randonnée autour de la mare aux Evées s'est imposée d'elle-même. Chaque année des démonstrations et initiations des différentes pratiques ont eu lieu. Nous avons vu, suivant les années, des remontées de cordes dans les arbres, quelques arvas perdus dans les sables et même une démonstration de ski roller !

Et bien sûr, des regroupements pour pratiquer l'escalade entre clubs se sont à chaque fois formés naturellement.

Cette année la journée QLMEB sera le 14 septembre, elle se déroulera du côté du Mont Aigu avec la participation de l'ONF et le thème en sera la forêt.

Lors de cette journée un atelier d'arrachage des phytolaques sera organisé. Voilà le terme est lâché... mais qu'est-ce que le phytolaque ?

Je vous propose de le découvrir en lisant la prose de Thierry Pain.

Le PHYTOLAQUE

Phytolacca decandra

par Thierry Pain, commission des réserves biologiques.



Le Phytolaque, ou Raisin d'Amérique, se reconnaît aisément à ses robustes tiges rouge violacé, rameuses, atteignant un diamètre de 4 cm et une hauteur de 1 à 3 mètres. Ses fleurs blanches en épi dense donnent à partir du mois d'août des fruits noirs « en grappes de raisin ». Lorsqu'on s'est familiarisé avec cette plante, on en repère sans difficulté les nouvelles pousses au printemps et même les très jeunes sujets. En hiver, on le retrouve sous la forme de cannes blanchâtres cassées. Ses graines sont dispersées par les oiseaux sur de vastes territoires et son aire de distribution ne cesse de s'étendre. En Ile-de-France, outre Saclay et la forêt des Grands Aveaux en Essonne, la forêt de Saint-Germain-en-Laye, on le rencontre surtout dans les forêts de Fontainebleau et des Trois Pignons, où il s'ajoute à d'autres invasives très gourmandes telles que l'Ailante, le Robinier et le Cerisier tardif. Il apprécie particulièrement les clairières créées par la coupe ou la chute d'arbres, favorisant la levée de nombreuses

graines en dormance, et il prospère ensuite dans tout l'éventail de luminosité possible. En fait, il apparaît un peu partout, et même parfois au contact des grès. Pour l'instant, il ne vient que frôler les platières. Il se déchaîne dans quelques réserves intégrales où, sans dérogation problématique, il bénéficie d'une impunité totale.

Il n'y aurait pas lieu de s'inquiéter si l'on ne rencontrait que des individus épars de cet élégant végétal. Hélas, il constitue rapidement, voire dès son apparition, des colonies qui comptent des centaines, puis des milliers de plantes. À présent, il est classé comme peste végétale par l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) qui fêta naguère son 50^e anniversaire... à Franchard.

Le Phytolaque fut introduit d'Amérique du Nord à partir de 1600 par des voyageurs espagnols, français et portugais et on utilisa le jus de ses fruits comme colorant pour le porto, les bordeaux rouges ratés, la charcuterie et la pâtisserie, ainsi que pour élaborer des encres et comme pigment en papeterie.

S'il semble que son utilisation dans l'alimentation n'ait pas eu d'effets réellement désastreux, en revanche la consommation de ses feuilles et de ses racines peut provoquer l'avortement des vaches, la mort des chevaux et des porcs et des dommages chez les moutons et les chèvres. En forêt, on constate parfois, mais seulement parfois, que des pieds ont été partiellement broutés. Aucune mortalité de chevreuils ou de cerfs n'a pu lui être imputée avec certitude, mais la modicité – hélas – de la consommation du Phytolaque par les grands herbivores sauvages peut laisser supposer qu'il ne connaît pas un franc succès gastronomique, et pour cause. Malheureusement, les oiseaux, dont la température et les sucs digestifs ne sont pas ceux des mammifères, mangent ses fruits en abondance et sèment ses graines dans leurs fientes.

Chez les humains, des soins médicaux, voire une hospitalisation, sauvent la vie de la plupart de ceux qui en ont touché sans précautions ou consommé. Outre des effets inflammatoires cutanés, on évoquera une modification de la proportion de leucocytes, des affections cardiaques, des diarrhées sanglantes « incoercibles », des brûlures buccales, œsophagiennes, gastriques, des vomissements, des embolies, des attaques rénales, etc. Comme pour d'autres plantes toxiques, cela n'empêche pas d'en tirer des molécules utilisées en pharmacologie, notamment en homéopathie.

Pire encore, le Phytolaque provoque des catastrophes en détruisant la microfaune et la microflore du sol, c'est-à-dire la base de la biodiversité. Quasiment plus rien ne vit au pied des Phytolaques. Ses vastes peuplements interceptent l'eau de pluie, celle du sol et la lumière. Il consomme de l'humus. Les glands privés de lumière ne germent plus, les graminées disparaissent, obligeant les grands herbivores à se rabattre sur les cultures. Les champignons ne viennent plus nous régaler la vue ni les papilles. C'est pourquoi il convient de préserver la santé de nos forêts, en l'occurrence celle de Fontainebleau, menacée une fois de plus. Dire qu'on en trouve en jardinerie et dans des catalogues de graines !

L'arrachage de la plante, à l'occasion de chantiers spécifiques, donne d'excellents résultats dès l'année suivante. Bien entendu, un suivi régulier est nécessaire jusqu'à épuisement du stock de graines. Malheureusement, le civisme n'est pas en vogue et les bénévoles ne se bousculent pas. Si nous vous convions évidemment à venir partager nos ébats de fins de semaines d'avril à octobre (renseignements : Lionel ROTH au 01 49 82 58 54 ou Thierry PAIN au 01 39 82 67 78), nous vous proposons aussi une action plus improvisée visant à limiter l'extension du fléau : la bastonnade, ou l'art de randonner avec les mains.

Une douzaine de personnes munies d'un bâton (et de préférence d'une paire de gants de jardins, à demander sur le programme) peuvent, en 20 minutes, réduire à néant la production de graines de 1500 Phytolaques (mathématiquement, 6 phyto par minute x 20 x 12 participants = 1440). Sachant qu'il y a 10 graines par fruit, presque toutes viables, dans une grappe de 20 à 60 fruits, et parfois 10 grappes par plante, calculez votre efficacité. Les tiges creuses se cassent au premier coup. Il faut veiller à ce qu'elles soient sectionnées le plus près possible de la base.

Alors, pourquoi ne pas programmer des sorties dans des secteurs très atteints et consacrer un peu de temps à agir plutôt qu'à se lamenter sur la situation ? Il est encore temps pour que la forêt ne devienne pas un champ de ruines. A Compiègne, où l'on a trop tardé à éradiquer le Cerisier tardif, les pouvoirs publics baissent les bras, 95% des parcelles étant touchées. Restera-t-il des futaies dans 50 ans ? Plutôt qu'attendre un éventuel prédateur indigène ou une hypothétique régulation spontanée, il nous faut intervenir sans délai... et sans produits chimiques ! C'est aussi le cadre de nos randonnées qui est en jeu.



Voici quelques localisations utiles pour vos projets d'itinéraires (pour trouver plus rapidement les sites, sachez qu'il faut chercher surtout dans les zones plates) :

- Coquibus (de préférence à l'occasion d'un départ en voitures) parcelles 2, 3, 12, 18, 27, 30, 32 à 43, 57 à 62. La situation devient très critique dans ce site merveilleux.

- Route des Ligueurs (Grand Veneur), Butte aux Aires et MF des Huit Routes : parcelles 255, 268, 274 à 277.

- Fort des Moulins près de la gare de Fontainebleau : parcelle 385 au sud du GR.

- Grotte aux Cristaux : parcelle 234

- Butte Saint-Louis (nord et est) : parcelle 221, souvent assez loin des chemins

- Barbizon : parcelles 714-715

- Route du Chêne aux Chapons au sud des Grands Feuillards : parcelles 651, 662,

664

- Petit Mont Chauvet : parcelle 45

- Gorge aux Merisiers : parcelles 120 (route du Renard) et 127 (pour une fois, dans la pente à l'est de la route Hélène)

- Faisanderie : parcelle 101

- Vallée de la Solle : parcelle 254. Remise en lumière en 2007, elle risque de se couvrir de Phytolaques dès 2008

Nous craignons que la liste ne doive être bien plus longue. À vous d'ouvrir l'œil et d'improviser, sans oublier les plantes provisoirement isolées.

Thierry PAIN vous propose un rendez-vous dimanche 10 août 2008. Si certains peuvent venir en voiture, nous irons à Coquibus pour une randonnée-bastonnade au cours de laquelle vous découvrirez des arbres remarquables sans ronds bleus, à l'écart des chemins.

Renseignements, covoiturage au 01 39 82 67 78

ou t.pain@orange.fr

Merci d'avance au nom de la nature.

Références complémentaires :

[1] QLMEB

http://www.ffcarn.fr/qlmeb07_cr-ile-de-france.html

[2] Information sur la toxicité du Phytolaque

http://www.cbif.gc.ca/pls/pp/ppack.info?p_psn=12&p_type=all&p_sci=comm&p_x=px&p_lang=fr

[3] article de M. Lionel Roth, Conservateur des Parc et Jardin botaniques de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort (ENVA).

<http://pagesperso-orange.fr/jardin.secret/EcritsScientifiques/PestesVegetales/PhytolaccaDecandraEtPestesVegetales.htm>