

Pays d'Astrée → Vie locale

■ ARTHUN

30 ans de préservation de la biodiversité



Pierric Thouilleux est animateur nature à la Maison des étangs du Forez/réserve de Biterne, basée à Arthun. Rencontre.

■ **Dans quelles circonstances est née la réserve de Biterne ?**

L'État français s'est aperçu, dans les années 80, qu'il y avait très peu de réserves naturelles sur l'Hexagone. Il a alors incité des acteurs locaux à mettre des terrains en réserve. C'est ce qui s'est passé ici : une fondation nationale (fondation nationale pour la protection des habitats de la faune sauvage) a acheté les 38 hectares qui composaient la réserve de Biterne pour les mettre en réserve chasse et faune sauvage. Mais attention, ce n'est pas un lieu où on chasse ; c'est un lieu qui a pour objectif de préserver les espèces classées de gibiers mais également toutes les autres espèces pro-



ANIMATEURS. Alary Corentin, animateur en service civique, et Pierric Thouilleux reçoivent le public (à droite).

tégées. La Fédération départementale des chasseurs, qui gère le site, a créé des étangs en 1987 pour favoriser la venue de certaines espèces de canards et d'oiseaux. Les deux grands étangs ont ensuite été mis en eaux en 1992, le troisième existait déjà. Ces derniers ont été aménagés (créations d'îles, berges en pentes douces, vasières).

■ **Quels sont les objectifs de cette réserve ?**

Le premier objectif est scientifique : il s'agit de préserver la biodiversité des étangs mais aussi de l'étudier. Depuis 1987, on recense, chaque

mercredi matin, les oiseaux qui sont sur la réserve. Nous avons une population stable malgré le fait que nous soyons à une époque où l'action de l'homme est plutôt défavorable à la biodiversité.

■ **Et qu'en est-il du grand public ?**

C'est le deuxième objectif : il s'agit de s'ouvrir au public pour le sensibiliser à l'environnement. On a développé des sentiers de découverte avec des observatoires, dans les années 90. La Maison des étangs du Forez a ensuite ouvert en 2012. C'est un lieu d'ac-

cueil et de pédagogie pour découvrir ce patrimoine des étangs. Le sentier de découverte est ouvert au public toute l'année. À certaines périodes, on accueille le public à l'observatoire et nous sommes présents pour répondre aux diverses questions qu'il peut se poser. Une exposition sur les étangs foréziens, également accessible, amène au dialogue sur l'effet du réchauffement climatique. Nous proposons aussi de nombreuses animations de sensibilisation à la nature comme l'aromathérapie, des balades autour des plantes sauvages ou sur les abeilles. Nous accueillons le public scolaire pour une sensibilisation sur les étangs, les insectes, les oiseaux d'eau. Notre discours est le suivant : « On peut exploiter la nature mais il faut le faire de façon raisonnable et intelligente. » ■

Propos recueillis par Isabelle Tixier

➔ **Contact.** Maison des étangs du Forez/Réserve de Biterne, à Arthun. Renseignements au 04.77.76.23.12 et sur www.maisondesetangsduforez.com (page Facebook également). Mail : maisondesetangsduforez@orange.fr

Cuisinez le gibier et pêchez au filet !

La Maison des étangs du Forez a programmé ses deux prochaines animations : cuisine, le 11 décembre, puis pêche, le 18 janvier.

Un cours de cuisine sur le thème « le gibier pour les fêtes de fin d'année » est proposé mercredi 11 décembre, de 9 h 30 à 12 h 30, encadré par le chef Piermic Fatet de Cui-z'in sur Cours. Les participants apprendront à réaliser une mini-chartreuse de faisan au chou braisé, un pâté en croûte de sanglier et une croustade aux deux gibiers à la sauce



TRADITION. La traditionnelle pêche au filet d'un étang, activité méconnue et pourtant séculaire, aura lieu le 18 janvier.

café poivre rose. Ils dégusteront leurs plats à l'issue

du cours, lors d'un moment convivial, autour

d'une table et d'un verre (25 € par personne).

Quant à la traditionnelle pêche au filet d'un étang de la Réserve de Biterne, elle sera de retour samedi 18 janvier, à partir de 9 heures. L'occasion de venir observer une activité méconnue et pourtant séculaire. La pêche se prolongera en fin de matinée par une dégustation offerte à l'intérieur de la Maison des étangs (gratuit). ■

➔ **Pratique.** Nombre de places limité. Renseignements et inscription obligatoire au 04.77.76.23.12 ou par mail : maisondesetangsduforez@orange.fr