

numéro 5
avril 2008

la libellule excursions nature
rue de l'école-de-médecine 4
1205 genève

079 785 63 90
www.lalibellule.ch
info@lalibellule.ch

le bulletin

de la libellule

Notre dossier

Les plantes comestibles sont à nos portes

Editorial

Je ne suis ni végétarien, ni végétalien, et encore moins un ruminant. Manger de la salade, du céleri ou un vieux maïs transgénique froid ne m'a jamais véritablement emballé. La perspective d'une énorme entrecôte saignante et tendre, en revanche, peut me faire frétiller les papilles toute une journée en m'imaginant la dévorer le soir venu entouré d'amis et avec un bon vin rouge. Qu'on ne vienne pas me parler du goût raffiné d'un iceberg !

Pourtant. Connaissant les plantes comestibles aussi bien que la politique hongroise, j'ai été surpris, il y a quelque temps, en me baladant avec un fin connaisseur du sujet. Il m'a proposé

de récolter de l'ail des ours, quelques violettes, du pissenlit et des orties. Me prêtant au jeu, j'ai écouté le maître et noté scrupuleusement les recettes accommodées avec ces végétaux.

Le soir même, en cuisine, préparant ces plats étonnants, ce vague concept est devenu bien plus qu'une curiosité. Enchanté à l'idée de manger des aliments cueillis par mes soins, poussant dans la nature et ne provenant pas d'un potager ou d'un obscur étalage de supermarché, j'ai invité trois amis à partager un plat de plantes comestibles autour d'un bon vin rouge !

Mathieu Bondallaz

Le calendrier de saison



Avril

Les hirondelles sont de retour ! Savez-vous reconnaître les espèces qui nous survolent ? A Genève, il y en a trois : l'hirondelle de fenêtre présente en ville, l'hirondelle rustique en zone agricole surtout et l'hirondelle de rivage, rare et dépendante de falaises friables pour ses nids en galeries.

Mai

Tandis que les jeunes gardons et chevaines du Rhône se déplacent insouciantes parmi les plantes aquatiques, un prédateur est à l'affût au-dessus de l'eau. Il est petit, mais pourvu d'un bec puissant. Le Martin pêcheur est observable au bord du Rhône.

Juin

Par les chaudes journées de juin, le grand et magnifique Flambé butine sans relâche. Fidèle aux prairies sèches, il pond sur des prunelliers ou des aubépines. C'est aussi le mois où l'on observe les parades nuptiales des humains au bord des piscines publiques.

Juillet

Lors des chaleurs de l'été, on trouvera de la fraîcheur dans la forêt. A la lisière des clairières humides, des inflorescences blanches attirent le regard. C'est la Reine-des-prés en fleur qui atteint 1 mètre de haut avec sa tige rougeâtre riche en acide salicylique (aspirine) aux propriétés anti-inflammatoires.

Août

La commune de Vernier a sauvé un oasis de verdure et de biodiversité coincé entre l'auto-route et des cuves à essence : le Bois de la Grille. Une ambiance de Sud vous y attend sous les pins qui poussent parmi les prairies.

Septembre

La génération de libellules arrivée au printemps qui s'est développée durant l'été trouve encore la force de se reproduire avant de mourir. Alors que des centaines d'agrions pondent ensemble sur les végétaux immergés, les femelles de libellulidés laissent tomber leurs oeufs dans l'eau libre.

Réflexion Prédateurs de compagnie

mais non, il n'est pas méchant !

Historiquement, les premiers chiens furent sélectionnés à partir de loups apprivoisés. Ils étaient utilisés pour la chasse et la garde. Aujourd'hui, une minorité a encore une fonction utilitaire mais la majorité en est réduite au rôle subsidiaire d'animal de compagnie. Pour ce faire, le commerce et l'élevage ont développé de véritables objets de consommation : les différentes races. Celle qui est choisie reflète généralement un mélange de nos fantasmes et de notre ego ("tel maître tel chien"). Un petit chien à mater pour la retraitée, un labrador pour les enfants ou un pitbull pour le jeune aigri par la société. Chacun trouve chaussure à son pied.

Pourtant, les chiens sont des canidés au même titre que le renard, le loup, le chacal ou le coyote. Ces animaux sont dotés de fortes mâchoires équipées de dents carnassières et d'un instinct de chasse développé. Ceci pour le plus grand malheur des dizaines d'espèces d'animaux sauvages (et de leurs observateurs !) qui se retrouvent quotidiennement en contact avec eux. En milieu naturel, les animaux sauvages sont alors stressés, poursuivis, voire blessés ou tués par des chiens sans laisse. Dans le canton de Genève et sa zone limitrophe, on estime le nombre de chiens à 30'000, soit 8 fois plus que la moyenne nationale ! Cette densité est plusieurs centaines de fois supérieure à celle des prédateurs sauvages de taille similaire qui s'y trouvent naturellement. Et lorsqu'on sait que 90% de ces chiens ne sont pas tenus en laisse dans la nature...

A ces milliers de chiens, il faut ajouter environ 60'000 chats pour le bassin genevois. En Suisse, ils sont estimés à 1,35 millions, soit présents dans un foyer sur quatre. Beaucoup de propriétaires ont déjà observé les proies apportées par leur félin, mais peu se rendent compte qu'un seul chat peut éliminer une population locale de lézards, de mulots ou de rouges-queues. Si les Schtroumpfs arrivent toujours à se tirer des

griffes du chat Azraël (l'ange de la mort biblique), ce n'est pas le cas pour toute la petite faune qui doit déjà faire face aux prédateurs naturels, aux voitures, aux pollutions.

Pour contrer les attaques félines, vous pouvez placer des barrières anti-chats* sur les arbres habités par des nichées d'oiseaux ; planter une végétation dense et basse en lisière de forêt ou autour des rocailles ; informer vos voisins de l'impact de leur animal et sur certains mythes comme celui qui dit qu'un chat bien nourri ne chasse pas (des études ont prouvé le contraire) ; garder les chats à l'intérieur (surtout la nuit et au printemps). Dites-vous que les chats domestiques ne font pas partie de la chaîne alimentaire naturelle et qu'ils introduisent un déséquilibre dont nous sommes directement responsables.

En conclusion, notre région a atteint son point critique en terme de nombre de chiens et de chats et il est temps de songer aux alternatives. Voici quelques suggestions : aller se promener avec un(e) ami(e) plutôt qu'avec un chien ; aménager son jardin ou son balcon pour accueillir des oiseaux et des papillons plutôt qu'un chat ; acheter une bouillotte équipée d'une housse de poils (en vente chez Manor) pour la caresser devant la télévision. Si le besoin d'un animal domestique se fait néanmoins sentir comme succédané affectif : préférer un herbivore non prédateur tel un rongeur (hamster, gerbille), un lapin, une chèvre naine, un cochon nain ou encore un oiseau de basse-cour (poule, oie, canard).

David Bärtschi

Références Fischer, C. (2002) Impact des chiens sur la nature et la faune en particulier. SFPNP, Genève, 38 p. A commander au Domaine nature et paysage, Département du territoire. www.hww.ca/index_f.asp (sous rubrique "passez à l'action")

*cf. www.schwegler-natur.de

Notre dossier

Les plantes comestibles sont à nos portes



Nous les piétinons par mégarde, nous les arrachons croyant avoir affaire à des “mauvaises herbes”, pourtant elles recèlent de nombreux secrets. La plupart des plantes sauvages sont comestibles et possèdent de nombreuses qualités et vertus curatives. Elles sont riches en vitamines, en oligo-éléments, en sels minéraux, souvent davantage que les fruits et légumes achetés dans les supermarchés.

Les végétaux ont été pendant longtemps la principale source d'alimentation de l'être humain. Nos ancêtres connaissaient parfaitement leurs vertus autant nutritives que médicinales. Ce savoir empirique est aujourd'hui presque totalement oublié.

Notre régime alimentaire actuel s'est fortement restreint. Les humains ne mangent qu'un pourcentage infime des végétaux existants. De ce fait, l'utilisation de nombreuses plantes a été abandonnée et certaines ont totalement disparu. Même si d'anciennes variétés refont surface dans nos supermarchés, l'heure n'est pas à la redécouverte de nos espèces comestibles, mais plutôt à la création de nouvelles. Le meilleur exemple de cette dérive à but

lucratif est le développement des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Notre société a pris des habitudes alimentaires parfois surprenantes et des légendes ont la vie facile. Une orange possède sept fois moins de vitamines C qu'une ortie. Pourquoi manger régulièrement des bananes, un fruit produit à l'autre bout du monde et dont le coût écologique, de la production à la consommation, est phénoménal?

Pourtant, il existe en Europe continentale environ 1500 plantes sauvages comestibles. On les retrouve dans tous les milieux, et même dans les parcs urbains ou encore entre les dalles des trottoirs. Aujourd'hui, de grands cuisiniers tels que Marc Veyrat, George Wenger ou encore Judith Baumann les utilisent dans leurs plats gastronomiques et donnent ainsi leurs lettres de noblesse à ces végétaux. La connaissance de ces plantes et de leurs vertus fait partie de notre patrimoine et représente un savoir séculaire qu'il s'agit de préserver.

L'arrivée du printemps coïncide avec celle des premières pousses... c'est le temps de la cueillette!

Notre dossier Les plantes comestibles

une ortie possède sept fois plus de vitamines C qu'une orange

Quelques règles de cueillettes

Ne cueillir que les plantes parfaitement identifiées à l'aide d'un livre d'identification botanique.

Ne jamais cueillir une plante rare ou protégée, ou encore une plante issue d'un milieu protégé.

Ne jamais cueillir une trop grande quantité de plantes au même endroit.

Ne pas déraciner une plante (sauf évidemment si nous en recherchons la racine). Cueillir les plantes délicatement et avec le respect de ce que la nature nous offre.

En général, nous cueillons les jeunes pousses, car elles sont plus tendres. Enlever tout ce qui vous paraît abîmé.

Éviter les lieux proches des cultures où il est probable de trouver du lisier, des engrais chimiques, des produits phytosanitaires comme les insecticides et les pesticides.

Ne pas cueillir au bord des routes à cause des gaz d'échappement et de la pollution.

Infos

L'échinococcose (*Echinococcus multilocularis*) est un parasite qui se transmet par l'urine et les matières fécales des renards, des chiens et

d'autres mammifères. S'il est ingéré, il se développe dans le foie.

La douve du foie (*Fasciola hepatica*) est aussi un parasite transmis par les déjections des ruminants et qui contamine principalement les plantes aquatiques et les plantes vivantes dans les prés humides.

Ces deux parasites ne sont pas apparus récemment, ils existent depuis longtemps. Pour les éviter, il faut d'une part ne pas cueillir au bord des chemins, ni dans les milieux humides où vous suspectez la présence de ruminants, et d'autre part, il faut cuire 2-3 minutes les végétaux soupçonnés d'être contaminés.

3 bonnes adresses

Les grands cuisiniers Marc Veyrat, George Wenger et Judith Baumann utilisent des plantes sauvages dans leurs plats gastronomiques

Café restaurant
La Pinte des Mossettes
Judith Baumann
La Valsainte
CH-1654 Cerniat

La Maison de Marc Veyrat
Vieille route des Pensières 13
FR-74290 Veyrier du Lac

Restaurant et hôtel
Georges Wenger
Rue de la Gare 2
CH-2340 Le Noirmont



Notre dossier Les plantes comestibles

L’ail des ours description et recette

<i>Allium ursinum</i> Famille des Liliacées	A table ! Utilisation en cuisine : Les jeunes feuilles s'utilisent fraîches et fine-ment ciselées dans les salades, dans les beurres et les fromages blancs. Il se mange également cuit comme des épinards.	obtention d'une pâte homogène et collante.
L'ail des ours est extrêmement par-fumé. Si l'on froisse ses feuilles, il sent très fort... l'ail ! C'est le meilleur critère d'identification afin de ne pas le confondre avec les feuilles de trois autres plantes toxiques : le muguet, l'arum et le colchique.	La recette Spätzlis à l'ail des ours (pour 4 personnes)	Laisser reposer 30 minutes.
Habitat Dans les bois, les taillis et les talus ombragés et humides. La plante se trouve généralement en colonies. Jusqu'à 1200 m. d'altitude.	400 g de farine 1 c.c. de sel marin 200 g d'ail des ours 1 dl de mélange eau-lait 4 œufs Eau salée pour la cuisson	
Site de cueillette Lieu-dit Sous-Cayla au bord du Rhône, ou château de Penthes.	Faire chiffonner à feu vif les feuilles d'ail des ours mouillées dans une grande marmite.	Dans une grande casserole, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée.
Période de cueillette De mars à mai, avant la floraison.	Les verser dans une passoire et bien les presser, les hacher finement.	Verser la pâte par portions dans la passoire à spätzlis et les faire tomber dans l'eau bouillante.
Parties cueillies Les jeunes feuilles car elles sont plus tendres, et les boutons floraux.	Mélanger la farine et le sel marin, ajouter les œufs, le lait dilué et l'ail des ours.	Lorsqu'ils remontent à la surface, les retirer avec une passoire.
Vertus Haute teneur en vitamine C et bon dépuratif de la peau.	Remuer le mélange jusqu'à	

L’ortie dioïque, la grande ortie description et recette

<i>Urtica dioica</i> Famille des Urticacées	Habitat On la trouve à peu près partout !!! Elle aime les sols riches en azote. Jusqu'à 2400 m. d'altitude.	Période de cueillette Toute l'année
Urtica a comme origine le verbe latin uro, qui signifie brûler. Dioica, "dioïque" en français, désigne les végétaux dont les fleurs mâles et femelles sont sur des plantes différenciées.	Site de cueillette Très commune. A l'orée du Bois de la Grille, à Vernier.	Parties cueillies Les jeunes pousses et les feuilles terminales. Munissez-vous de gants car ses poils sont urticants.

Notre dossier Les plantes comestibles

Vertus Elle est reminéralisante, car elle possède beaucoup de fer, de zinc et de potassium. De plus, l'ortie séchée contient autant de protéines que le soja (39%). Elle est également riche en vitamine A et en vitamine C.	piquantes lorsqu'on les plonge dans l'eau).	morceaux. Recouvrir l'ensemble d'environ 1 litre à 1,5 litres d'eau selon la taille des pommes de terre, saler et laisser cuire 1 heure. En fin de cuisson, passer le tout à la mouli-nette (ou à défaut au mixeur sachant que celui-ci fait ressortir le goût amidonné des pommes de terre).
A table ! Utilisation en cuisine : en soupe, dans des galettes aux céréales, dans des omelettes, en gratin, en soufflé. Il est possible de sécher la plante, de l'écraser jusqu'à obtention d'une poudre que vous pourrez utiliser comme condiment.	Les jeter dans une casserole avec l'huile d'olive.	Ajouter éventuellement un peu de crème fraîche.
La recette La soupe d'orties	Faire rendre l'eau à feu vif tout en remuant pendant quelques minutes.	
1 bouquet de feuilles d'ortie (couper uniquement les feuilles supérieures). 2 gousses d'ail. 3 pommes de terre. Un peu d'huile d'olive. 1 pincée de sel.	Ajouter ensuite l'ail et les pommes de terre épluchées et coupées en	
Laver les feuilles (attention celles-ci bien que coupées redeviennent		



Le pissenlit, la dent-de-lion description et recette

<i>Taraxacum officinale</i> Famille des Asteracées/Composées	Habitat Les pelouses, les prairies et les talus. Sols frais et humides. Jusqu'à 2000 m. d'altitude.	pour les fleurs.
Le nom de pissenlit est issu de... "pisser au lit", ce qui prouve donc que ses propriétés diurétiques sont reconnues !	Site de cueillette Sortez de chez vous, tournez à droite, marchez 100 mètres, prenez à gauche et vous y êtes !	Parties utilisées Les jeunes feuilles, les boutons de fleurs, les fleurs et les racines.
De plus, son appellation familière de "dent-de-lion" fait référence à son feuillage qui ressemble à... des dents de lion !	Période de cueillette De mars à avril pour les jeunes feuilles, et de mai à juillet	Vertus Riche en vitamine C (autant que dans le citron), vitamine A (2x plus que dans les épinards et 700x plus que dans les poires) et vitamines B1, B2, E. Les feuilles sont riches en protéines.

Notre dossier Les plantes comestibles

Le pissenlit est également digestif, tonique et dépuratif (particulièrement pour le foie).



A table!

Utilisation en cuisine: les jeunes feuilles, cueillies au printemps, sont excellentes en salade. Les boutons peuvent se mettre dans le vinaigre et se manger comme des câpres. Les racines se boivent en décoction car elles ont des propriétés médicinales.

La recette

Le miel de fleur de pissenlit (recette de Judith Baumann)

- 800 g de fleurs de pissenlit
- 2 oranges bio
- 2 citrons bio
- 1 litre d’eau
- 600 g de sucre gélifiant

Laver les fleurs de pissenlit et séparer afin de ne conserver que les “pétales” jaunes.

Couper en tranches les oranges et citrons.

Ajouter dans 1 litre d’eau les fleurs de pissenlit triées et les citrons et oranges tranchés.

Cuire pendant 1 heure à petit feu.

Filtrer en pressant (il devrait rester environ 7,5 dl de liquide).

Remettre ce liquide dans une casserole, ajouter le sucre et laisser cuire pendant 3 minutes à partir du point d’ébullition.

Laisser reposer, écumer et mettre en pots. La gelée ne prendra entièrement qu’au bout de quelques jours.

L’origan vulgaire, ou marjolaine sauvage description et recette

Origanum vulgare
Famille des Lamiacées

“Origanum” signifie “parure des montagnes”, du grec oros, montagne et ganos, éclat.

Habitat
Divers lieux secs tels que les talus, les bords de chemins, les lisières. Jusqu’à 2000 m. d’altitude.

Site de cueillette
Avant d’arriver dans la réserve du Moulin-de-Vert, le long des enrochements du bord du Rhône. Sur les chemins secs.

Période de cueillette
De juillet à septembre.

Parties cueillies
Les sommités fleuries et les feuilles.

Vertus
Il a des propriétés digestives, expectorantes (facilitant l’expulsion des sécrétions pulmonaires) et anti-spasmodiques.



A table!

Utilisation en cuisine : on l’utilise comme condiment (l’ajouter à la fin de la cuisson, car il perd facilement sa saveur), et surtout en infusion (voir la recette de l’ortie).

La recette

Œufs brouillés à l’origan (pour 4 personnes)

- 8 œufs
- Un peu d’huile d’olive
- 10 cl de crème fleurette
- 1 poignée de sommités fleuries d’origan
- Sel et poivre

Fouetter vivement les oeufs dans un récipient.

Notre dossier Les plantes comestibles

Saler et poivrer.

Faire chauffer l’huile d’olive dans une poêle à frire.

Y verser les oeufs battus, mélanger avec une spatule et décoller les bords délicatement.

Lorsque la coagulation des oeufs se précise, monter la crème fleurette dans un bol, puis l’ajouter

aux oeufs pour les détendre.

Faire cuire 3 minutes sur feu très doux (ou 6 minutes au bain-marie).

Au dernier moment, hacher finement les deux tiers des sommités fleuries d’origan, les ajouter dans les œufs.

Parsemer le dessus de quelques fleurs d’origan détachées.



L’égopode, le céleri sauvage ou l’herbe-aux-goutteux description et recette

Aegopodium podagraria
Famille des Apiacées



Le nom botanique de la plante signifie en grec aigos, la chèvre, et podion, le pied. Cela fait référence à la forme des feuilles, qui évoquaient pour les Anciens la forme d’un sabot de chèvre. Le nom de l’espèce podagraria signale les propriétés médicinales de la plante, autrefois réputée pour soigner la goutte ou “podagre”.

L’égopode est l’une des meilleures plantes sauvages comestibles selon le grand cuisinier Marc Veyrat.

Habitat
Les bois, les jardins, les terrains vagues et les haies. Elle apprécie les sols humides. Jusqu’à 1800 m. d’altitude.

Site de cueillette
Dans le vallon de la Roulavaz (affluent de l’Allondon).

Période de cueillette
D’avril à octobre.

Parties cueillies
Les jeunes pousses entières (tiges et feuilles).

Vertus
Antirhumatismale et diurétique.

A table!
Utilisation en cuisine : faire revenir les jeunes pousses dans un peu d’huile d’olive et poursuivre la cuisson à l’étouffée pendant quelques minutes. En soufflé et en salade.



La recette
Truffade à l’égopode (recette de Jean-Marie Dumaigne)

- 600 g de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 50 ml d’huile d’olive
- 200 g de feuilles d’égopode
- 200 g de fromage râpé
- 1 gousse d’ail
- Sel, poivre et muscade

Laver et peler les pommes de terre et les couper en fines tranches.

Hacher grossièrement l’égopode.

Chauffer le beurre et l’huile dans une poêle et faire revenir l’égopode.

Ajouter des pommes de terre, saler, poivrer et aromatiser d’ail et de muscade.

Ajouter ensuite le fromage râpé, sans oublier de remuer fréquemment jusqu’à ce que le fromage ait fondu et les pommes de terre soient cuites.

Retourner la truffade sur une assiette et la découper en parts.

Infos nature

lièvre, castor, prise surprise...

**Lièvres, région de Sionnet**

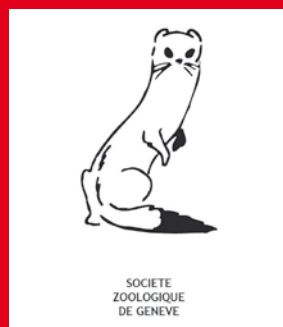
Malgré des captures et déplacements de lièvres durant l'hiver 2006-2007, la population n'a pas diminué et les dégâts provoqués dans la région sont encore jugés insupportables par les agriculteurs. Le canton de Genève a décidé de passer aux tirs. Plus de 70 lièvres ont été tués dans la région cet hiver. Ces mesures sont avant tout politiques et visent à calmer le milieu agricole, leur effet sur la dynamique des populations de lièvres étant très restreint. Elles risquent en revanche d'énervier les milieux de protection de la nature. A long terme, d'autres solutions devront être envisagées pour une espèce qui, faut-il le rappeler, est menacée au niveau suisse.

**Chauves-souris**

Une espèce de plus observée à Genève. Il s'agit de la grande noctule qui a été identifiée au-dessus de l'étang des Douves dans les bois de Versoix. Cette espèce est la plus grande chauve-souris d'Europe et c'est également une des plus rares. Les méthodes d'identification actuelles (analyse des ultrasons en vol) nous permettront peut-être d'en savoir plus sur sa répartition.

photo C. Schönbächler

Annonce

**La Société Zoologique de Genève (SZG) organise**

- des conférences, le deuxième mardi du mois à 20h, à la salle de conférence du Muséum d'histoire naturelle à Malagnou, sauf en janvier, juillet et août
- des excursions, en général le samedi ou le dimanche, dans la région genevoise
- des échanges d'informations en collaboration avec les services de l'Etat, permettant une meilleure protection de la faune.

Elle informe par son site www.zool-ge.ch et par un bulletin mensuel: l'Hermine, avec le résumé de la conférence du mois suivant

et les renseignements concernant les excursions. Les revenus de la SZG permettent de soutenir des projets en faveur de la nature (Fond Charles A. Vaucher).

Devenir membre de la SZG favorise le contact entre les naturalistes, participe aux programmes de conservation d'espèces sauvages et de leurs milieux naturels, permet de recevoir le bulletin et de participer aux excursions et sorties organisées par la société.

Informations et inscription
Michel Jaussi
jaussim@mac.com
022 755 51 06

Infos nature lièvre, castor, prise surprise...

**Sangliers**

Pour la troisième année consécutive, une laie au moins a mis bas dans la roselière à Sionnet. Si le chaudron (lieu de naissance des marcassins) n'est pas visible, la famille peut être assez facilement observée au crépuscule depuis les chemins bordant la réserve.

**Castor**

Un deuxième castor a rejoint le pionnier qui avait colonisé l'étang de Rouëlbeau en 2006. Y aura-t-il une famille en 2008? Dans tous les cas, un joli barrage en bois est visible à l'angle Nord-Est de la forêt entourant le château, alors qu'un autre, constitué de joncs, se trouve à la sortie de l'étang.

**Prise surprise dans le Léman**

Normalement absents du bassin rhodanien, plusieurs silures ont récemment été capturés dans le Léman. Le plus grand mesurait 1,5 m. Le silure (*Silurus glanis*) est le plus grand des poissons d'eau douce (un animal de 5 m et 306 kg a été capturé dans le Dniepr). De mœurs nocturnes, ils affectionnent les parties vaseuses des lacs ou des grands cours d'eau. Les poissons pêchés dans le Léman proviennent probablement du Rhône où ils auraient été introduits. Le service de la pêche est intéressé par toute prise de cette espèce dans le lac. Contact: 022 388 55 40.



Le bulletin de la libellule est publié avec le soutien du Fonds Eco-électricité, financé par l'énergie SIG Vitale Vert et géré par le COGEFé



**imprimerie
tornara**
Rue Leschot 8 - 1205 Genève





De gauche à droite
et de haut en bas

Un unique couple de
hiboux grand-duc niche
dans le bassin genevois.
Où se trouve ce **bâtiment
administratif**?

La **clématite**, dont voici
les fruits, est la seule
liane de Suisse.

Excursion dans la région
d'Anzeindaz sur les traces
du loup.

Un **murin de Brandt**
hiberne tranquillement.

Notre canton regroupe parmi
les plus fortes concentrations
de **vipères aspic**.

Pavillon Plantamour

Courrier des lecteurs

*Vous pouvez nous faire parvenir
vos impressions sur le bulletin
ou sur tout autre sujet nature.
Nous vous invitons également
à suggérer un thème de sortie
qui vous tient à cœur
(info@lalibellule.ch).*

Devenez membre

*en souscrivant via notre site internet
ou en nous écrivant. Votre soutien
nous est indispensable. Merci!*

Agenda

*Nous convions tous les membres
de l'association à la nuit de la sci-
ence qui aura lieu du samedi 5 au
dimanche 6 juillet à la Perle du lac.
la libellule aura un stand dans
son nouveau pavillon Plantamour.*



Nous pouvons enfin annoncer l'ouverture, en juin, du Pavillon Plantamour. **la libellule** vous conviera, dans cette ancienne orangerie désormais rénovée, pour de nombreuses activités nature destinées aux classes comme au public. Un programme vous sera communiqué comportant conférences, journées à thème, projections de film et autres animations. Nous nous réjouissons de vous accueillir très bientôt.