



Petit journal de l'Environnement

Mars 2018

Au sommaire de ce mois-ci, une actualité bien chargée !

Un Atlas de la biodiversité à Cazouls

Grâce au Ministère de la Transition écologique et solidaire et à l'Agence Française de la Biodiversité, la commune de Cazouls qui a été retenue à l'issue de l'appel à manifestation d'intérêt, procède à la mise en place du projet **Atlas de la biodiversité communale** avec l'appui de la LPO représenté par Camille Fraissard Ornithologue/Mammalogue et de Philippe Martin, Expert botanique et plongeur naturaliste professionnel

L'objectif est d'aider la commune à connaître, protéger et valoriser la biodiversité. Les premières réunions ont eu lieu le 31 janvier et le 14 février avec les membres du comité de pilotage et les représentants des différentes institutions (Conseil Régional, SIEVH, l'Agglo Hérault Méditerranée, Syndicat Mixte du bassin fleuve Hérault, Centre de ressource de Vailhan, ...) et associations locales (Gaulle Paulhanaise).



Les premiers inventaires sur le terrain vont débiter prochainement (flore et amphibiens) et seront suivis par des journées d'accompagnement, des sorties à thème avec la population à l'occasion de la Fête des mares, de la Nuit de la Chauve-souris et des conférences à l'occasion de la Fête de l'environnement.

La réunion publique d'information où tous les Cazoullins et Cazoullines sont invités a été fixée le 5 mars à 19 h au Tambourin. Soyez nombreux à y participer ! Votre présence est importante !

On compte sur vous !

Le Rollier d'Europe et l'Outarde Canepetière, deux espèces protégées, sont bien présents à Cazouls ainsi que l'Aigrette Garzette et le Mélinet majeur (*Cerynthe major*), de la famille des bourraches, une rudérale méditerranéenne assez rare (35cm). Cette plante a été photographiée par Philippe Martin.



La préservation des Zones Humides

Le 2 février a été célébrée la **Journée mondiale des zones humides**, manifestation internationale qui met à l'honneur ces milieux.

Elle commémore la signature de la Convention sur les zones humides, le 2 février 1971, dans la ville iranienne de Ramsar. Cet événement permet de faire découvrir au plus grand nombre la richesse et la diversité des milieux humides. Marais, tourbières, prairies humides, lagunes, mangroves...

Entre terre et eau, les milieux humides présentent de multiples facettes et se caractérisent par une biodiversité exceptionnelle. Ils abritent en effet de nombreuses espèces végétales et animales. Par leurs différentes fonctions, ils jouent un rôle primordial dans la régulation de la ressource en eau, l'épuration et la prévention des crues.

Menacé par les activités humaines et les changements globaux, ce patrimoine naturel fait l'objet d'une attention toute particulière. Sa préservation représente des enjeux environnementaux, économiques et sociaux importants.



Les zones humides sont aujourd'hui reconnues et protégées. Dans leur grande majorité, les textes nationaux intéressant les zones humides figurent dans le code de l'environnement (Livre II, titre I sur les milieux aquatiques et Livre III sur les espaces naturels). Ils sont complétés par le code forestier, le code de l'urbanisme, le code rural, le code général des collectivités territoriales.

L'article L211-1 du Code de l'environnement les définit ainsi : ce sont des terrains, exploités ou non, habituellement inondés ou gorgés d'eau douce, salée ou saumâtre, de façon permanente ou temporaire. Ainsi ce sont les mares, marais, tourbières, étangs, lagunes estuaires, prairies humides, bords des cours d'eau....

Aires de rencontre entre l'eau et la terre, les zones humides regorgent de bienfaits. Pourtant ces milieux naturels sont encore trop souvent considérés comme inutiles voire nuisibles. Bénéfiques à la campagne comme à la ville, elles sont de sérieux atouts pour la faune et la flore.

1- Les zones humides luttent contre la pollution de l'eau

Elles fonctionnent comme de véritables filtres : les sols et les plantes qui les composent retiennent une très grande partie des pollutions induites par l'homme. Les zones humides stockent ainsi toxines dangereuses, pesticides agricoles et résidus industriels avant que ceux-ci ne transitent vers les nappes d'eau souterraines.

2- Les zones humides sont de précieuses alliées face aux sécheresses et aux canicules

Lors des épisodes de canicule, elles rafraîchissent l'air ambiant, en l'humidifiant grâce à la lente évaporation de l'eau et à la transpiration des plantes que l'on y trouve

3- Les zones humides aident dans la lutte contre les inondations

Ce sont de véritables milieux tampons, régulateurs des phénomènes climatiques extrêmes. Elles absorbent les trop-pleins d'eau en cas de crue des fleuves ou des rivières.

4- Les zones humides sont le berceau de la diversité biologique

Elles sont caractérisées par une biodiversité souvent remarquable et souvent spécifique. Elles hébergent la **1/2 des espèces d'oiseaux vivant en France**. Elles abritent des plantes rares et protégées. Les ripisylves par exemple servent d'abri et de nidification pour une avifaune riche (hérons arboricoles, rapaces forestiers et des milieux fluviaux, pics...), ainsi que pour des insectes xylophages ou liés au bois. Les cavités creusées par le courant entre les racines des arbres constituent un refuge et une zone de chasse privilégiés pour la faune aquatique.

Malheureusement, les zones humides sont en péril face à l'urbanisation croissante et à la main dévastatrice de l'homme.

Force est de constater que les zones humides à Cazouls, le long de l'Hérault ou de la Boyne sont en péril également (dépôts d'ordure, incendie des roselières, excavations dans le lit de Boyne au lieu-dit « les passes »).

Le code de l'environnement affirme le principe selon lequel la préservation et la gestion durable des zones humides **ont d'intérêt général**. Elles ne doivent pas servir l'intérêt de particuliers mais l'intérêt de tous, chasseurs, pêcheurs, bergers, promeneurs et randonneurs, forestiers, agriculteurs.

La conservation, l'exploitation et la gestion durable des zones humides sont au cœur des politiques de préservation de la diversité biologique, du paysage, de gestion des ressources en eau et de prévention des inondations.

L'alimentation à l'honneur à l'occasion de la 13^{ème} édition de la Semaine pour les alternatives aux pesticides

Pour sa 13^{ème} édition qui aura lieu du 20 au 30 mars prochain, la Semaine pour les alternatives aux pesticides met l'alimentation à l'honneur.

Dans un contexte où la demande de bio n'a jamais été aussi forte, où les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'y convertir mais où certains décideurs peinent encore à soutenir ce modèle durable, cet événement permet de démontrer, de manière pédagogique, que les alternatives existent et qu'elles sont viables. Soyons attentifs à cet événement.

« Nourrir, c'est aimer » nous dit Edouard Chaulet, Maire de Barjac dans le film Zéro phyto 100% bio. L'acte de manger est à la fois un besoin vital, un facteur de santé mais aussi un réel plaisir : quoi de mieux qu'un bon repas autour d'aliments savoureux, frais et bio ?

Or aujourd'hui, une partie de notre alimentation est contaminée par des substances chimiques dont des résidus de pesticides de synthèse. Ces substances toxiques sont dangereuses pour notre santé et notre environnement. Heureusement, des alternatives existent et se généralisent. En témoigne la croissance de la consommation de produits biologiques en France.

Prenons l'exemple du vin bio !

En dix ans, la filière vins bio en région - et principalement en ex Languedoc-Roussillon - a connu un essor considérable. Aujourd'hui, l'Occitanie compte plus de 25 000 hectares de vignes conduites en bio, ce qui représente 9 % du vignoble régional.

La demande s'accroît, la clientèle se diversifie. Le vin bio, c'est un produit qui a du sens, s'impose par goût, mais aussi par éthique, ce que les vignerons font à leur vigne, ils le reproduisent à leur entourage et aux consommateurs. Il y a aussi une technicité qui amène des emplois qualifiés.

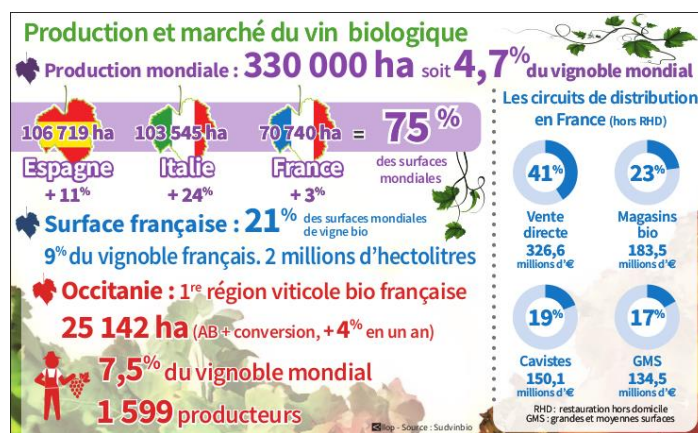
Cancer : la nourriture industrielle à risque

Une étude portant sur 105.000 personnes pendant huit ans pointe du doigt les aliments « ultra-transformés ».

Bonbons, pizza surgelée, sauce ketchup, soda... Depuis les années 1980, les produits de l'industrie agroalimentaire inondent les rayons de nos supermarchés. Une avalanche d'aliments trop salés, trop gras et trop sucrés suspectés aujourd'hui de favoriser le développement des cancers. Dans le *British Medical Journal (BMJ)*, des chercheurs français suggèrent pour la première fois un lien entre la consommation de ces produits ultra-transformés et l'apparition de tumeurs cancéreuses.

Pour étudier l'impact chez l'homme, l'Équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle (Eren), en partenariat avec l'Inserm et l'Inra, a analysé dans l'article scientifique, les habitudes alimentaires de 105.000 volontaires de la cohorte NutriNet-Santé, âgés en moyenne de 42 ans, dont 78 % de femmes. Au cours des huit ans de suivi, plus de 2200 cas de cancers ont été diagnostiqués, dont 739 cas de cancer du sein et 281 du cancer de la prostate.

D'après les chercheurs, la moins bonne qualité nutritionnelle de ces aliments n'est pas le seul facteur impliqué dans cette relation. « Il se peut que les additifs alimentaires, les produits néoformés à la cuisson ou même les substances contenues dans les emballages, comme le bisphénol A, interviennent dans le processus », indique Bernard Srour, chercheur au sein de l'Eren. « J'ai la conviction profonde que nous avons suffisamment de preuves pour mettre en garde la population des risques de ces aliments et appliquer le principe de précaution », affirme l'auteur de Halte aux aliments ultra-transformés ! Mangeons vrai (Éditions Thierry Souccar). Selon l'étude NutriNet-Santé, près de 36 % des calories ingérées par les Français sont issues d'aliments produits par l'industrie agroalimentaire. « C'est énorme. Il ne faut pas qu'ils deviennent la base de l'alimentation. Ils ne devraient représenter qu'à peine 15 %, soit 2 portions par jour », ajoute ce spécialiste, qui précise que manger du pop-corn au cinéma ou un paquet de chips un soir est sans danger.



Voyage en Italie avec le Brunello de Montalcino et le Peposo



L'histoire se passe en Toscane et plus précisément à Montalcino, bourg médiéval doté d'une forteresse du XIV^e siècle, situé dans la province de Sienne. Dans les années 1870, un viticulteur, Ferruccio Biondi-Santi, choisit pour replanter ses vignes une variété particulière de sangiovese (le cépage dominant en Toscane), appelée « sangiovese grosso » ayant la particularité d'être plus résistante aux ravages du phylloxéra. En 1978, deux frères aux origines italiennes, John et Harry Mariani importateurs de vins italiens aux Etats Unis décident de faire un vin très haut de gamme, puissant et agréable qui rivalise aujourd'hui avec les meilleurs bordeaux. Ces dernières

années, la jeune génération, qui prend peu à peu les rênes des principales exploitations familiales, se convertit progressivement à une production en bio, voire en biodynamie. Aidées par un climat extrêmement favorable, qui réduit le risque de maladies de la vigne, les exploitants tournent de plus en plus le dos aux produits phytosanitaires. Près du tiers de la production locale a basculé dans le bio.

Le Peposo de bœuf est un plat typique toscan qui date de la fin du XV^eme. Il s'agit d'un ragoût de viande auquel on ajoute une grande quantité de poivre et du vin, généralement du Chianti mais aussi pourquoi pas du Montalcino.

La genèse du plat vient des fourneaux d'Impruneta, ville d'où sont originaires les tuiles de plusieurs monuments toscans célèbres, tels le Duomo de Florence : les ouvriers avaient alors pour habitude de mettre des morceaux de viande dans un pot de terre cuite et laisser celle-ci mijoter pendant plusieurs heures près de la bouche des fours.

La recette se compose de trois ingrédients fondamentaux que le cuisinier devra bien choisir : de la viande de bonne qualité (de préférence du paleron ou de jumeau), du bon vin (de préférence un vin de caractère, avec du corps et rond), du poivre noir bien parfumé. Prenez-vous-y bien à l'avance pour élaborer ce plat car vous aurez besoin d'une heure de préparation et de 5 heures de cuisson.

Les Ingrédients :

- 1 kg de viande de bœuf ;
- 75 cl de bon vin rouge ;
- 5 cuillères de poivre noir en grain ;
- 5 gousses d'ail ;
- 1 feuille de laurier et du sel.



Préparation :

La réalisation de ce plat est extrêmement simple mais prenez soin de chaque geste et vous ne serez pas déçus.

Coupez la viande en gros morceaux, salez-la et placez-la dans une cocotte en fonte ou en terre cuite. Ajoutez le poivre, l'ail pelé et la feuille de laurier puis couvrez le tout avec le vin. Laissez reposer environ 1 heure.

Le temps de repos écoulé, mettez la cocotte sur le feu le plus bas possible et laissez cuire au moins 5 heures.

La viande devra être cuite et la sauce bien dense.

Ce plat est normalement accompagné de tranche de bon pain de Toscane sans sel mais vous pouvez également le servir avec des pommes de terre à la vapeur ou de la polenta nature.

Bon appétit !

Merci à Florent pour le logo du Petit Journal et à Francesco pour sa recette toscane.