

En direct de la RESERVE

NUMERO 68
NOVEMBRE 2006

Bulletin d'information de la Réserve de NYER

Editorial

Durant le mois de novembre, la Réserve a préparé son bilan annuel et ses projets pour 2007. L'année prochaine s'annonce bien remplie, notamment avec l'aménagement dans la nouvelle Maison de la Réserve, l'exposition qui sera mise en place à partir de juin dans ces locaux, la préparation des animations de l'été etc...

En attendant, profitez de ce bulletin pour découvrir les dernières nouvelles de la Réserve et le prochain rendez-vous auquel nous vous invitons.

Le Président du Conseil Général

SOMMAIRE

PAGE 1

- Editorial
- La Réserve a besoin de vous
- Des forêts bien gérées

PAGE 2

- L'espèce du mois : le lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*)
- Cycle de reproduction de la truite fario
- Lexique - Bibliographie

LA RESERVE A BESOIN DE VOUS !



Orry

Dans le cadre du plan de gestion de la Réserve, un inventaire complémentaire des constructions en pierres sèches (orry, cortal, réparo,...) a été réalisé cette année par Vincent Lecoq. Cette étude permettra de définir les éléments les plus remarquables susceptibles d'être valorisés. Nous vous proposons dans découvrir les premiers résultats au travers d'un diaporama.

Nous vous attendons nombreux pour nous apporter vos connaissances et souvenirs sur ces lieux. Cet échange convivial se déroulera le 6 décembre à 16h30 à la salle polyvalente de Nyer.

Venez nombreux, nous attendons vos témoignages !



A quoi servait cette colonne située contre la rivière Carança ?

DES FORETS BIEN GERÉES

Le Conseil Général vient de bénéficier d'une certification de gestion durable des forêts dont il est propriétaire. Cette marque de qualité est octroyée par l'association de certification forestière pour le Languedoc-Roussillon. Les milieux forestiers compris dans la Réserve de Nyer ont été pris en compte, ainsi que ceux des communes d'Arles sur Tech, de Saint Laurent de Cerdans et de Tautavel. Ces milieux forestier sont gérés à des fins de protection et de production. Le Département s'est donc engagé à ne réaliser aucune des pratiques non-conformes comme par exemple l'utilisation de pesticides ou herbicides dans les ripisylves ou autres milieux remarquables.



Forêt du ravin de Rives Blanches.

LE LACTAIRE DÉLICIEUX (*lactarius deliciosi*)

■ **Nom Catalan** : Rovello, (prononcer roubaillou)

■ **Famille** : Russulaceae

■ **Répartition** : Partout en France et en Europe



Lactaire délicieux vu de dessus

■ **Habitat** : Sur sol calcaire ou acide, dans les bois de conifères, de la fin de l'été à l'arrière saison (août à novembre, voire décembre). Quelques poussées peuvent survenir plus tôt ou plus tard, quand le temps est doux et humide.

■ **Description** : Son chapeau convexe de 6 à 9 cm, ou plus, est obtus en son centre ou ombiliqué* puis étalé et déprimé en coupe peu profonde, orné de halos concentriques constitués de pointillés orangés ou rouge. Après une forte pluie, une réserve d'eau occupe sa cavité centrale, où une limace peut s'installer, puis pénétrer dans

son pied qui est creux. Il possède une marge* assez mince, enroulée, ondulée avec l'âge, dont le cuticule* est à peine séparable. Cette bordure est marquée de tâches vertes assez délimitées surtout vers les bords. Les lames minces sont serrées, de longueurs inégales, fourchues et rigides. Elles sont de couleur orange vif à rouge saturne, maculées de vert dans les endroits lésés surtout par temps humide, et elles verdissent comme le chapeau avec l'âge.

Le pied court et conique est évasé vers le chapeau en se rétrécissant vers la base. Il peut être ferme puis creux vers le haut, ou creux dès le début, et vite véreux.

La chair de ce champignon est assez épaisse, ferme, floconneuse et cassante. Sa couleur est blanchâtre à la coupe, mais elle devient vite rouge orangé à partir des surfaces, et verdit au bout de 24 heures.

Venons-en à son goût ! La saveur de ce champignon est douce puis un peu âcre, et son odeur est fruitée et agréable. Très prisé chez nous, il est très recherché dans toute la Catalogne.

Sachez que la valeur nutritive des champignons n'est pas négligeable et constitue un appoint à notre alimentation

quotidienne : sels minéraux, vitamines. Il est évident que ces éléments sont en très petite quantité dans les espèces fraîches en raison de la très forte proportion d'eau. Par contre, attention à ne pas en abuser car les champignons sont en général de digestion difficile, surtout si le plat est riche en graisses !



Lactaire délicieux posé à l'envers : vu du pied et des lames

LEXIQUE

- **Cuticule** : terme impropre désignant la membrane superficielle recouvrant le chapeau des champignons.
- **Marge** : bord du chapeau
- **Ombiliqué** : creusé d'une petite dépression centrale.

BIBLIOGRAPHIE

- Champignons du nord et du midi, de André Marchand, éd Hachette 1971, 273 p.
- <http://francois.nagy.free.fr/>
- <http://smbcn.free.fr>
- <http://www.webatoll.com/champignons/glossaire.htm>

NOVEMBRE, UN NOUVEAU CYCLE DE REPRODUCTION DE LA TRUITE FARIO

Les rivières du Mantet et de la Carança abritent des populations de truite fario de souche locale. Cette espèce se reproduit en hiver, d'octobre à janvier, dans des eaux entre 5 et 10°C. La truite est mature vers l'âge de deux ans. Les géniteurs se retrouvent après avoir effectué une migration vers l'amont des rivières pour bénéficier d'une meilleure oxygénation et d'un bon substrat. La femelle aménage avec sa queue un trou dans le gravier (frayère) pour y pondre ses œufs qui y seront fécondés par le mâle. Elle peut pondre de 1500 à 4000 €par kilo de son poids. Après fécondation, les femelles recouvrent les œufs avec du gravier. Au bout de d'une quarantaine de jours les œufs éclosent.

Les frayères sont très sensibles aux pollutions industrielles, agricoles et domestiques qui dégradent la qualité de l'eau. De plus, les agressions que subissent les frayères sont nombreuses : ruisseaux recalibrés, frayères colmatées par les matières en suspension ...

Les agents de la Réserve ont prévu quelques sorties le long du Mantet et de ses affluents pour recenser les sites de reproduction.

RÉSERVE DE NYER

Bureau de la Réserve

3, rue de la mairie - 66360 NYER

Tél. : 04.68.97.05.56 -

Fax : 04.68.97.05.68

E.mail : reserve.nyer@libertysurf.fr

Rédaction : Olivier Galindo, Fanny Barbé

Photographies : Fanny Barbé, et société

mycologique et botanique de catalogne

nord

Mise en page : Anne Péroy