

La lettre du Conservatoire départemental des sites lozériens

Lettre de liaison n°11, mars 2010

www.conservatoire-sites-lozere.org

L'édito

Le Conservatoire pérennise ses actions en faveur des milieux naturels et de la biodiversité en Lozère. 700 hectares de milieux naturels sensibles font désormais l'objet d'une gestion concertée avec différents partenaires, agriculteurs, communes, propriétaires privés...

L'association comprend désormais 4 salariés avec l'arrivée depuis mai 2009 de Colin Hostein au sein de l'équipe. Salariés ou bénévoles, nous espérons que notre travail, passionnant mais de longue haleine, contribue à apporter des éléments d'information et de réflexion nécessaires à une meilleure prise en compte de la nature. Le dossier sur le Thé d'Aubrac, rédigé par Philippe Ginestet, enseignant au lycée agricole de Saint Chély d'Apcher, nous invite à ce titre à réfléchir plus largement à une problématique qui est au cœur de nos actions : comment concilier (réconcilier ?) préservation de la nature et développement local ? Nous vous attendons pour en discuter dans les nouveaux locaux du Conservatoire (c'est grand, c'est chouette) ou encore lors de la prochaine Assemblée générale qui aura lieu à Fau de Peyre le samedi 10 avril 2010. Alors à vos agendas !

Et merci à tous de votre engagement !

Anne Rémond,
Salariée du Conservatoire.

Le Conservatoire a changé d'adresse :
5 bis, impasse Félix Remise
à Mende

Le sommaire

Dossier :
conservation
de la nature et
développement
local durable
autour du Thé
d'Aubrac
p. 2

Cartographie
des milieux
naturels du
Parc national
des Cévennes
p. 5

Des nouvelles
des sites
p. 6

Bilan 2009
des sites en
gestion
partenariale
p. 7

Loire nature,
c'est reparti !
p. 8

Journée
Mondiale des
Zones
Humides
p. 9

Prochaines
sorties
p. 10

Conservation de la nature et développement local durable autour du Thé d'Aubrac (*Calamintha grandiflora* L.)

À travers sa mission Animation et Développement des Territoires confiée par le MAAP¹, le LEGTA² François Rabelais de Saint Chély d'Apcher travaille depuis quelques mois sur la thématique « Développement durable autour du Thé d'Aubrac ». Faisons d'abord connaissance avec cette espèce pour mieux comprendre la problématique qui l'affecte et les pistes possibles de solutions durables.

Du thé sur l'Aubrac ?

Le Calament à grandes fleurs (*Calamintha grandiflora* L.), plus communément et localement appelé Thé d'Aubrac, est une plante herbacée de la famille des Lamiacées.

De prime abord, le Thé d'Aubrac ressemble à une menthe sauvage (*-mintha*) : la plante est velue et dégage une odeur de menthe mâtinée de réglisse. Ses feuilles sont opposées-décussées, dentées avec une dent apicale nettement plus grande que les autres. Les fleurs rose-pourpre sont grandes et toutes orientées du même côté de la plante ; elles sont visibles de fin juin à début septembre vers 1300 m d'altitude sur l'Aubrac.

Du point de vue de la phytologie classique, c'est une plante compagne de l'alliance du *Fagion sylvaticae* et probablement de la sous-alliance *Galio odorati-Fagenion* (CORINE 41.13). On la trouve donc en hêtraie de moyenne montagne dans les mêmes milieux que d'autres espèces plus connues comme l'Ail des ours (*Allium ursinum*), le Gaillet odorant (*Galium odoratum*) ou le Lys martagon (*Lilium martagon*). Cette espèce de sous-bois, d'ombre ou demi-ombre, est inféodée à des micro-habitats tels les trouées et lisières au sein de la hêtraie montagnarde.

Le Thé d'Aubrac est une espèce très méconnue du fait de sa relative rareté et de son aire de répartition probable-

ment restreinte et disjointe : les populations les plus importantes semblent se situer sur l'Aubrac (d'où son nom) et dans les hêtraies des Monts du Cantal, les autres étant dispersées dans le Massif Central et certaines parties des massifs alpin (nous avons trouvé des stations intéressantes sur le plateau du Vercors) et pyrénéen. Il reste beaucoup de recherches à effectuer pour connaître sa chorologie exacte.

Cette espèce ne fait l'objet d'aucune protection réglementaire.



Le Thé d'Aubrac

Une utilisation traditionnelle en Aubrac

Assez rare (semble-t-il) à l'échelle nationale mais particulièrement présent en Aubrac, le Thé d'Aubrac a de tous temps été cueilli par les habitants du plateau pour ses vertus digestives (dues au menthol qu'il contient) et stimulantes. Utilisé en infusion, il a pu remplacer (et remplace parfois de nos jours, bien que plus rarement) le café de la fin du repas de midi.

Cueilli par les enfants ou les personnes âgées durant l'été, séché dans un grenier chaud et ventilé, le Thé d'Aubrac est/était l'un des fleurons de l'identité locale, l'une des courroies de transmission intergénérationnelle d'une certaine culture montagnarde. La base de données du MNHN³ en témoigne puisqu'il est l'une des rares espèces à porter le nom d'une petite région.

Cette cueillette domestique traditionnelle, réalisée pour une grande part en forêts relevant du Régime Forestier, revêtait une importante dimension sociale et était sans conséquence sur la conservation de l'espèce ni sur sa variabilité génétique ; c'est ce que nous appelons aujourd'hui une gestion intégrée de la ressource.

Vers une problématique de conservation et de développement local ?

Des mutations socio-économiques récentes

Le plateau de l'Aubrac est depuis longtemps une région qui attire des visiteurs en recherche de nature « préservée » ou de « bon air » : le sanatorium du Royal Aubrac l'atteste dès 1900.

Un siècle plus tard, l'Aubrac représente, outre la gastronomie authentique (aligot, charcuterie et viande de bœuf), un site privilégié pour le tourisme d'espaces. L'engouement pour la randonnée pédestre, les produits du terroir, la plante dans tous ses états et le patrimoine vernaculaire en général ont fait du plateau un haut lieu du tourisme régional (80 000 visiteurs à la Maison de l'Aubrac en 2009).

Une demande accrue en Thé d'Aubrac

Cette mutation de l'Aubrac a entraîné une valorisation patrimoniale et touristique de cette espèce emblématique du plateau, ce qui induit une élévation exponentielle de la demande en Thé d'Aubrac pour sa transformation en produits alimentaires divers (plante séchée, liqueurs,

sirops, chocolat...) mais aussi, et c'est un fait nouveau, en produits non alimentaires (parfums, crèmes cosmétiques...). Notons que des boissons à base de Thé d'Aubrac (sirops, apéritifs et digestifs) existent déjà depuis de nombreuses années ; elles ne concernent, pour la plupart, que des volumes raisonnables eu égard à la ressource naturelle.

On l'aura compris, ce marketing patrimonial risque fort d'entraîner une augmentation sans précédent de la pression de cueillette de cette espèce sauvage, y compris au mépris du droit de propriété, à l'instar de la problématique « cèpes » en Lozère. Les volumes de Thé d'Aubrac qui vont être nécessaires dans les années à venir seront, n'en doutons pas, sans aucune commune mesure avec les cueillettes réalisées jusqu'à ce jour.

Si la ressource ne semble actuellement pas être (encore) menacée (même si de nombreux témoignages posent question à ce sujet), les conséquences de l'engouement pour cette plante pourraient être multiples. La problématique schématiquement posée est donc bien celle d'une gestion durable de la ressource « Thé d'Aubrac » avec des questions :

- d'ordre biologique : problématique de conservation d'une espèce emblématique de l'Aubrac et relativement rare à l'échelle nationale ;
- d'ordre socioculturel : dans certains secteurs du plateau, l'augmentation de la pression de cueillette « professionnelle » pourrait aboutir à l'extinction forcée de la récolte domestique par pillage de certaines stations ; par ailleurs, le développement d'une industrie du Thé d'Aubrac permettrait de conforter ou de créer des emplois locaux ;
- d'ordre économique : la relative rareté de cette espèce, confrontée à une demande sans cesse croissante, entraînera une élévation des prix à la consommation, un intérêt croissant de la part des industries de transformation, le développement probable d'une économie souterraine... A contrario, il serait dommage pour les gens du plateau de se priver d'une manne économique basée sur une ressource naturelle identitaire. Cette valeur ajoutée mérite d'être territorialisée en faveur des habitants de la région.

En résumé, dans le contexte de création du Parc naturel régional de l'Aubrac, la problématique est celle d'un développement local durable autour du Thé d'Aubrac. 3

Le travail démarré en 2009 par le LEGTA de Saint Chély d'Apcher

Suite à un premier partenariat en 2007-2008 avec la CCI⁴ de la Lozère, le LEGTA François Rabelais a répondu à un appel d'offres du MAAD relatif à la mission « Animation et Développement des Territoires » (ADT) de l'enseignement agricole public.

La mission ADT-Thé d'Aubrac a défini des axes de travail possibles pour tenter de résoudre cette problématique :

- améliorer la connaissance de l'espèce Thé d'Aubrac
- communiquer sur ses enjeux en direction des gestionnaires d'espaces forestiers, des récolteurs et transformateurs, des publics locaux mais aussi des visiteurs
- lancer une expérimentation de mise en culture de cette espèce, ce qui, en cas de réussite, pourrait permettre, d'une part, un relâchement de la pression de cueillette sur les populations sauvages mais aussi une possible diversification de certaines exploitations agricoles, d'autre part, la mise en place d'une traçabilité des produits

Pour tenter d'aboutir à un résultat tangible, le LEGTA a défini un certain nombre d'objectifs à atteindre dans les 3 ans :

1- Rendre possible la mission

- institutionnaliser le projet sur le territoire : constituer un comité de suivi regroupant l'ensemble des acteurs de ce qui deviendra peut-être la « filière Thé d'Aubrac » (propriétaires, gestionnaires, élus, industriels, associations...)
- rechercher des financements pour le fonctionnement de la mission
- remettre les rapports d'étape au MAAD (obligation réglementaire)

2- Contribuer à la connaissance de l'espèce

- réaliser une synthèse bibliographique (base de connaissances communes)
- collecter les données, usages et connaissances du territoire ; à titre d'exemple, il faut « creuser » une possible utilisation vétérinaire de cette plante (utilisation non vérifiée à ce jour)
- communiquer sur l'espèce et ses enjeux

3- Expérimenter une mise en culture bas-intrants

4 - rédiger un protocole d'expérimentation



Début d'expérimentation de culture du Thé d'Aubrac

- mettre en œuvre ce protocole : à partir d'une première placette d'expérimentation de culture de 20 m² en 2008-2009, il s'agit désormais d'étendre cet essai à une surface plus réaliste de 300 m² sur l'exploitation agricole du LEGTA

- suivre l'expérimentation à l'aide de critères précis
- diffuser les résultats de la mise en culture
- contribuer à l'élaboration d'itinéraires techniques afin de « faire des adeptes » du Thé d'Aubrac de culture. Il s'agit bien d'élaborer un itinéraire cultural facile à mettre en œuvre et proche du cahier des charges de l'agriculture biologique

4- Impulser un développement durable

- étudier et proposer un statut juridique de l'espèce qui permettrait de limiter le pillage illicite (à but commercial) de certaines stations tout en offrant la possibilité de maintenir la cueillette « domestique et sociale »
- impulser une filière Thé d'Aubrac afin de structurer l'offre en rapport avec la demande, d'organiser une traçabilité voire une protection des produits par label
- impulser des actions d'éducation à l'environnement en direction de tous les publics possibles : c'est une application pédagogique de choix pour les étudiants de BTS Animation Nature du LEGTA.

5- Institutionnaliser le projet dans l'EPLEFPA⁵ de la Lozère

Impliquer les personnels des divers sites de formation et les apprenants, afin d'une part, de valoriser toutes les compétences de l'appareil de formation (à ce jour, ont travaillé ou vont travailler sur ce sujet le LEGTA et l'ex-

exploitation agricole du site de Saint Chély d'Apcher, l'atelier agroalimentaire du CFPPA de Florac) et d'autre part, d'utiliser cette mission comme élément de la pédagogie du concret qui caractérise l'établissement. Les retombées pédagogiques sont nombreuses pour diverses classes et dans diverses disciplines et projets : agronomie, biologie-écologie, mathématiques, économie, cultures innovantes...

Cette mission tente d'appliquer en faveur de cette espèce le désormais célèbre principe de précaution selon lequel « ... l'absence de certitude, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques du moment, ne doit pas retarder l'adoption de mesures effectives et proportionnées visant à prévenir un risque de dommages graves et irréversibles à l'environnement à un coût économique acceptable » Art. L110-1 du Code de l'environnement.

En guise de conclusion provisoire (car le travail démarre à peine), retenons que cette approche de la conservation de la nature allie de nombreux domaines en une vision globale de la problématique et de ses acteurs que nous espérons rassembler autour d'une cause commune : le Thé d'Aubrac, élément de la nature, de l'économie et de la société locales. Il s'agit bien là d'une stratégie développée par le CDSL et qui a montré son efficacité à maintes reprises.

Philippe Ginestet
Enseignant en Aménagement-Environnement
Chargé de mission ADT-Thé d'Aubrac
LEGTA François Rabelais
48200 Saint Chély d'Apcher
philippe.ginestet@educagri.fr
www.eplealozere.fr

- 1 MAAD : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
2. LEGTA : Lycée d'enseignement général et technologique agricole
- 3 MNHN : Muséum national d'histoire naturelle
- 4 CCI : Chambre de commerce et d'industrie
- 5 EPLEFPA : Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole, qui rassemble en Lozère 5 sites de formation (Saint Chély d'Apcher, La Canourgue, Marvejols, Florac, Langogne)

Cartographie des habitats naturels du Parc national des Cévennes

Le Conservatoire a débuté en mai 2009 la cartographie des habitats naturels des milieux ouverts d'une partie de la zone cœur du Parc national des Cévennes (ex zone centrale), en collaboration avec l'association Méandre.

Les milieux ouverts présents au sein de la zone cœur du parc recèlent en effet une part importante des habitats et des espèces à forte valeur patrimoniale. Dans le cadre de la future charte du Parc, ce dernier a besoin de connaître la répartition des habitats naturels, de hiérarchiser leur intérêt, afin de proposer et mettre en œuvre des mesures de gestion durable, notamment pour les habitats à forts enjeux. 12611 hectares ont ainsi été cartographiés par le Conservatoire et l'association Méandre sur le massif de l'Aigoual et les vallées cévenoles. Cette étude sera finalisée en 2010 avec la prospection du mont Lozère. A noter qu'en parallèle, le Conservatoire botanique national du Massif Central et l'Office national des forêts réalisent le même travail pour les milieux forestiers.

La Sabline des sables (Arenaria montana), espèce d'intérêt patrimonial



Des nouvelles des sites

CHANTIER DE BÉNÉVOLES AU GIRALDÈS (ARZENC DE RANDON - MARGERIDE)

«Sept courageux, adhérents, salariés ou sympathisants du Conservatoire, se sont retrouvés au Giralaldès le 10 octobre 2009 pour un chantier de bénévoles sur la tourbière de Pouchiou.

Cette tourbière de crête est entourée de plantations et présente une dynamique de colonisation par le pin sylvestre, associé ponctuellement à des semis d'épicéas sur certaines parties de la tourbière. Le but du chantier est de couper ces résineux (0,50 à 3 mètres de haut) afin de limiter leur expansion et éviter une dynamique d'assèchement de la tourbière. Cette tourbière fait partie depuis 2001 des sites sur lesquels le Conservatoire a passé une convention de gestion avec son propriétaire. Suite à l'adhésion du GAEC Amarger au service d'aide à la gestion des zones humides animé par le Conservatoire, elle est aujourd'hui intégrée au réseau SAGNE 48.

Armés de gros sécateurs, d'égoïnes et d'une tronçonneuse, nous travaillons tout le matin. Le plus dur est l'évacuation des arbres coupés en dehors de la tourbière. Il nous manque un cheval !

Après un repas tiré du sac chez Alexis (merci pour le pichet de vin et le café), nous repartons sur une autre parcelle, elle aussi « conventionnée ». C'est une tourbière pâturée par son troupeau d'aurochs, qu'il nous présente avec passion. Il est en effet l'un des 15 éleveurs en France à travailler à son développement. Et ses bêtes sont magnifiques. De plus elles contrôlent parfaitement la dynamique des bouleaux : tous les jeunes sujets susceptibles de boiser la tourbière sont systématiquement broustés. Nous choisissons donc de ne pas intervenir, le troupeau fait le boulot ! Et ces bêtes, moins lourdes que des vaches Aubrac, abiment moins la tourbière tout en limitant la progression des joncs, régulièrement abroustés sur le site. Les buttes de sphaignes, avec leurs fructifications de canneberge, sont magnifiques !

La journée s'est terminée un peu tôt mais le bilan est positif : on a été efficace... sans trop se fatiguer et on s'est régalé. Mais pas de problème, on est prêt à partager, alors au prochain chantier ? »

Xavier Pédel

Administrateur du Conservatoire



Avant



Après

OBJECTIFS DU BÛCHERONNAGE EN TOURBIÈRES

L'assèchement d'une tourbière par « vieillissement », lié à une dynamique d'ombrotrophisation (c'est-à-dire lorsque l'alimentation en eau de la tourbière tend à dépendre exclusivement des précipitations), fait partie de processus naturels. La présence d'arbres sur une tourbière n'est d'ailleurs pas nécessairement préoccupante (le couvert des arbres peut favoriser la dynamique de certaines espèces de sphaignes).

Toutefois, des coupes d'arbres et de semis peuvent être préconisées lorsque le diagnostic révèle un boisement préjudiciable à la pérennité de tourbières (en particulier

lorsque la dynamique ligneuse est liée à des perturbations du régime hydraulique). La coupe des arbres vise alors à limiter les processus de vieillissement en ralentissant l'évapotranspiration et en évitant l'abaissement de la nappe d'eau.

En Lozère certaines tourbières sont enclavées dans des boisements artificiels et présentent une dynamique assez forte de résineux (pin sylvestre ou espèces issues de plantations forestières telles que l'épicéa commun ou le pin à crochets...) et des travaux de coupe peuvent être prévus.

Les travaux de bûcheronnage doivent être associés à des modes de débardage adaptés afin d'exporter les arbres hors des tourbières pour éviter tout risque de perturbation des sites. En effet, stocker les rémanents de coupes sur tourbières risque :

- de provoquer une perturbation physico-chimique du milieu : un apport conséquent de matière organique résultant du dépôt des rémanents de coupe d'arbres sur tourbière ne pourrait pas être résorbé rapidement par le milieu. En effet les caractéristiques chimiques (acidité, teneur en ions) des sols des tourbières ainsi que la faible teneur en oxygène dissout des eaux superficielles ralentissent les processus biologiques et chimiques responsables de la dégradation de la matière organique. La couche de débris végétaux non dégradés gênerait effectivement la croissance de la végétation caractéristique des tourbières, notamment les bryophytes (« mousses »).

- d'enrichir le milieu en éléments nutritifs issus de la décomposition, même lente, du bois coupé. Or les communautés végétales et animales inféodées aux tourbières acides dépendent d'un biotope pauvre en éléments minéraux disponibles. L'augmentation des ressources peut favoriser des espèces moins spécialisées au détriment de communautés typiques des tourbières et pourrait compromettre l'objectif de conservation de la fonctionnalité du site.

Ces travaux de débardage doivent être réalisés en tenant compte de la sensibilité du milieu, peu portant et fragile (débardage des arbres entiers, par câble ou par traction animale par exemple ; ou encore à dos d'homme comme cela a été le cas lors du chantier de bénévoles du Giraldès !).

Journée mondiale des zones humides



Une cinquantaine de personnes étaient présentes à la conférence du 3 février 2010 animée par le Conservatoire et organisée dans le cadre des conférences du Centre d'études et de recherches de Mende.

Après un rappel du contexte de la Journée mondiale des zones humides, les principaux thèmes abordés ont concerné :

- l'évolution historique des zones humides en France, fonctions et valeurs, analyse du lien existant entre évolution du climat et répartition de certaines espèces,
- l'état des connaissances des zones humides en Lozère : contexte géographique, répartition, menaces et enjeux de préservation.

La conférence s'est terminée par un exposé des actions du Conservatoire en faveur des zones humides avec notamment la présentation du service SAGNE 48.



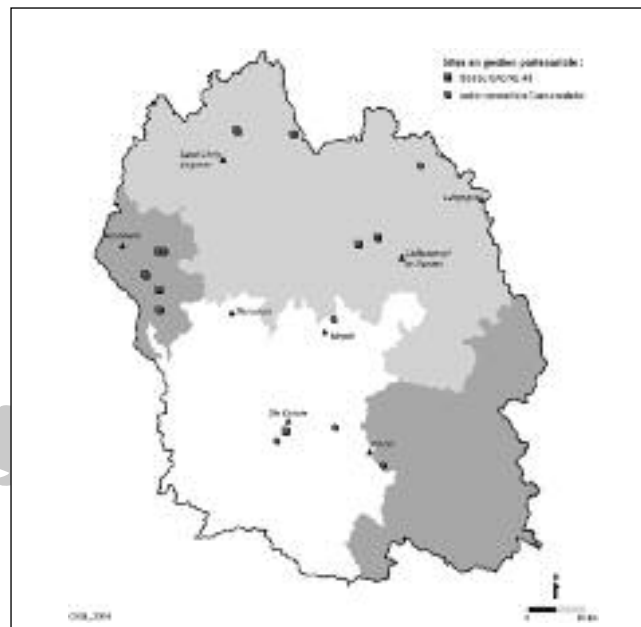
Bilan 2009 des sites en gestion et perspectives

Fin 2009, 19 sites représentant 700 hectares font l'objet d'une gestion concertée avec le Conservatoire, avec notamment le développement, sur le bassin Adour Garonne du département, du réseau d'adhérents du service d'aide à la gestion des zones humides SAGNE 48.

Merci à l'ensemble des gestionnaires et propriétaires qui nous font confiance et s'engagent pour la connaissance et la préservation des richesses naturelles de Lozère !

Pincipales actions prévues sur les sites en gestion partenariale :

- compléments d'inventaires, prospections faune et flore, suivis botaniques
- accompagnement technique et rencontres entre gestionnaires
- petits travaux de gestion (notamment dans le cadre de chantiers de bénévoles)
- travaux de restauration et aménagements pédagogiques sur une petite zone humide du col de Bonnecombe ; en partenariat avec l'association Aubrac Sud et la commune des Hermaux



Site de Vareilles : prairies montagnardes de fauche



Ferme de La Borie : Ophrys sillonné (Ophrys sulcata), rare en Lozère



Tourbières de Lajo : intervention auprès d'étudiants de SupAgro Florac

Nous souhaitez vous impliquer plus concrètement dans des actions de suivis ou de gestion des milieux naturels : contactez-nous et rejoignez-nous durant les sorties ou chantiers de bénévoles !

P rogramme Loire nature, c'est reparti !

P etit historique

La Loire et son bassin versant abritent des habitats et des espèces de très grande valeur patrimoniale. Le bassin présente également des enjeux en termes de paysages, de préservation de la qualité de l'eau et de gestion des crues. Le programme Loire nature a débuté en 1993, avec comme objectif de renforcer la notion « d'espace de liberté » du fleuve et de préserver ainsi les milieux naturels. Une seconde phase, intégrée au Plan Loire Grandeur Nature, a été engagée sur la période 2002-2006, avec la prise en compte des secteurs de tête de bassin.

Sous maîtrise d'ouvrage du Conservatoire des Espaces Naturels du Languedoc-Roussillon, le Conservatoire départemental des sites lozériens a porté la mesure lozérienne durant cette seconde phase, en partenariat avec l'ONF. L'inventaire des zones humides du bassin versant lozérien de l'Allier a été réalisé et des notices de gestion, comprenant les diagnostics écologiques et la définition de mesures de gestion, ont été rédigées pour 9 tourbières situées en forêt domaniale.

L oire nature : la suite...

Le Conservatoire des Espaces Naturels du Languedoc-Roussillon et le Conservatoire départemental des sites lozériens s'engagent dans la 3ème phase du programme Loire nature avec le soutien de l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne, du Conseil Régional Languedoc-Roussillon, du Conseil Général de la Lozère et du FEDER.

Privilégier un partenariat entre les acteurs

Cette nouvelle étape s'inscrit dans la continuité des actions précédentes et se poursuivra jusqu'en 2013. Elle vise un ensemble de 30 sites tourbeux sur les communes d'Arzenc de Randon, Estables, Saint sauveur de Ginestoux, La Panouse, Grandrieu, Saint Paul le Froid et Saint Symphorien. L'enjeu principal est d'améliorer les fonctionnalités des zones humides par une gestion adaptée en associant au plus près les agriculteurs.

Après diagnostic et concertation, une convention établissant les termes du partenariat sera proposée par le Conservatoire et les travaux de restauration et d'entretien prévus pourront faire l'objet de financements.

Parallèlement, des travaux de restauration sont prévus sur 5 tourbières situées en forêt domaniale avec la participation active de l'Office National des Forêts.

De nombreux bénéficiaires

Les espaces naturels restaurés permettront le maintien et le développement d'espèces sensibles et remarquables, tandis que sera conforté leur rôle de ressources fourragères d'appoint en particulier en cas de sécheresse. Il est aussi important de rappeler la responsabilité du territoire lozérien, caractérisé par son réseau de sources, zones humides et petits ruisseaux de tête de bassin, dans le régime hydrologique de l'Allier : de la qualité et la quantité de l'eau en amont dépendent en partie celles de l'aval.

Mettre l'accent sur l'information

Dans un premier temps, et afin d'informer précisément les élus et les agriculteurs des communes concernées par le programme, des réunions auront lieu au cours du premier semestre 2010.

Des actions d'éducation à l'environnement à destination des scolaires seront menées en parallèle par l'ALEPE (association lozérienne pour l'étude et la protection de l'environnement) auprès des cycles 2 et 3 du haut bassin versant lozérien de l'Allier. L'objectif est de sensibiliser également les publics les plus jeunes aux problématiques des zones humides.



Prochaines rencontres et sorties

- Samedi 13 mars : chantier de bénévoles sur le site de Rieucros d'Abaisse (pelouse calcicole à Orchidées boisée - près de Mende) : ébranchage et mise en tas de Pins tombés au cours de l'hiver dernier.

- Samedi 10 avril : assemblée générale du Conservatoire à Fau de Peyre (Aubrac) avec visite de l'exploitation agricole de M. et Mme Bréchet.

- Dimanche 23 mai : sorties de découvertes des tourbières prévues dans le cadre de l'opération Fréquence Grenouille animée par la Fédération des Conservatoires et de la Fête de la transhumance organisée au col de Bonnetcombe par l'association Aubrac Sud.



Pour toute information et inscription, contactez-nous !

Clin d'oeil

Bienvenue à Timéo et toutes nos félicitations à Charlyne et Sylvain, les heureux parents ... et bonne continuation !

Bienvenue à Colin !



antenne du Conservatoire des espaces naturels du Languedoc-Roussillon
5 bis, impasse Félix Remise - 48000 Mende
04 66 49 28 78
cdsl@wanadoo.fr
www.conservatoire-sites-lozere.org

Rédaction : A Rémond, C. Hostein, X. Pédel, P. Gineslet.
Relecture : C. Lacoste, X. Pédel
Photos : CDSL, sauf dossier Thé d'Aubrac
(photos P. Gineslet)
Maquette & mise en page : Traif de Plume.