



NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

Questionnaire

destiné aux citoyens de Bogny-Sur-Meuse et des environs.

Ce concours a été initié par Monsieur Bernard DUPUY.

CONCOURS : BOTANIQUE LOCALE et TENDERIE AUX GRIVES

I. PREMIERE PARTIE LA BOTANIQUE

1. Questions sur les plantes rares des Vieux Moulins de Thilay et des Hauts Buttés :

a) Elle a un port de roi ou un port de tête majestueux, elle peut atteindre deux mètres.

b) Elle est comme le drapeau français :

c) Elle pourrait représenter l'Europe

d) si elle était plus grande elle pourrait peut-être vous dévorer.

2. Les marais perchés :

Sur les territoires communaux se situent des zones humides, notamment les points culminants, appelés « Fagnes » ou « Fanges ».



a) la formation des tourbières : les sphaignes sont des mousses qui naissent dans l'eau. Sphaignes et autres plantes s'accumulent et petit à petit forment la tourbe. Quel est le rôle de la tourbe ? Jusqu'au 20^{ème} siècle elle a été utilisée comme ?

Importance des sphaignes :

Elles peuvent retenir 72 Kg d'eau par m². Quant à la tourbe elle peut s'imbiber d'une quantité d'eau équivalente à dix fois son poids sec.

b) grâce aux sphaignes, quel est le rôle essentiel des marais ?

Éléments de la flore des marais :

c) Le piment royal, poussant dans un endroit appelé « marais des Romarins » le long de la frontière belge, ressemble à un petit saule, mais ne dépasse pas 1,50m. Quel est son autre nom ? Le nom « marais des Romarins » pourrait venir soit de l'aspect aromatique de ce végétal, soit du mot romain.

d) Les airelles : quatre espèces d'airelles vivent dans nos marais. Quels sont leurs noms ?

L'une accompagne les pâtisseries et les confitures. Laquelle ?

L'autre on en fait des compotes ou elle accompagne le gibier. Laquelle ?

Il existe deux espèces de cette plante. Si vous en changez une voyelle vous aurez le nom d'une sauce.

L'une est vaginée avec des aigrettes qui se mettent en mouvement sous le souffle du vent. ; les graines sont dispersées et germent dans les zones humides, l'autre a des aigrettes plus touffues à 3 ou 4 épillets. Avec les sphaignes elles participent le plus à la formation de la tourbe.

e) Dans les fagnes on trouve deux espèces de bruyères. Quels sont leurs noms ?

f) C'est une plante qui ressemble à une marguerite jaune-orange. On en extrait la teinture pour un usage médical. Quel est son nom ?

3. Les orchidées : il en existe deux espèces sur nos marais perchés :

1. L'orchis tâcheté, appelée aussi orchis maculé, pourquoi ?

Il a des fleurs blanches le plus souvent rose à violacé pâle.



l) Dans les marais, cette plante a des clochettes bleues qui apparaissent en fin d'été. On l'appelle aussi la pulmonaire des marais en raison de ses propriétés thérapeutiques. Mais quel est son nom véritable ?

2. L'orchis des sphaignes, très rare, comme une fougère rare également, la dyoptéris Cristata.

Pourquoi ?

Le genévrier commun : il devient rare dans les marais. C'est un arbuste résineux dioïque possédant soit des fleurs mâles, soit des fleurs femelles. Au bout de 3 ans les fleurs blanches produisent des baies noires à prune blanche. En distillant des baies, on obtient un alcool. Comment s'appelle-t-il ?

4. Les lycopodes :

Le lycopode en massues : il possède de longues tiges rampantes et à partir de juillet des sporophytes en forme de massues groupées par deux ou trois.

Le lycopode inondé : il vit en bordure humide des tourbières. Les sporophytes peuvent atteindre 7 cm sont dressés et feuillés sur toute leur surface.

Pourquoi ont-ils du mal à exister ?

5. La mollinie bleue :

C'est une graminée avec des touffes épaisses. Comment grandit-elle ?

Au fil du temps elle forme des mottes comment les appelle-t-on ?

Autres plantes :

Le trèfle d'eau : magnifiques fleurs blanches, plante pouvant servir à la préparation d'une liqueur

Le comaret : il pousse en bordure des eaux tourbeuses ses fleurs sont violettes.

Pour terminer cette partie sur les plantes, il existe deux petits arbres dont aujourd'hui je suis peut-être le seul à connaître l'endroit où ils poussent. Maurice François qui nous a fait connaître cet endroit à mon père et à moi, nous a fait promettre de ne jamais le révéler car il avait peur que des personnes mal intentionnées viennent les couper. Pour retrouver les mêmes il faudrait aller en Scandinavie. Quels sont ces arbres ?



II. SECONDE PARTIE LA TENDERIE AUX GRIVES CHEZ LES ARDENNAIS DU PLATEAU.

C'est une technique de piégeage se pratiquant uniquement sur le plateau ardennais au nord de Charleville-Mézières. Elle se situe dans forêts à taillis, les landes, les friches, rièzes et fagnes.

- a) Quelle est environ la superficie en km² du territoire où se pratique la tenderie aux grives ?
- b) Les grives sont-ils des migrateurs nocturnes ou diurnes ? Quel est l'essentiel de leur régime alimentaire ? Que mangent-elles d'autre ?
- c) Avant l'ouverture de la tenderie, le griveleur doit préparer environ neuf mois avant, le trait ou le sentier qui porte d'autres noms ? Lesquels ?
- d) Pour les tendeurs il existe 8 catégories de grives basées sur des différenciations chromatiques et écologiques, pour le musée d'histoire naturelle de Paris, il n'y en a que 4 ; Quelles sont ces catégories ? Quelles sont les catégories les plus valorisées sur le plan gastronomique ?

e) Le piégeage des grives :

Piégeage des grives avec appât : (les baies de sorbier). Qu'est-ce qu'une hottée ? La ployette ou pliette est fixée grâce au fer à tendre sur l'arbre. Le lacs est fixé sur la ployette. Qu'est-ce que la lunette ?

La grive vient sur le perchoir, passe son cou dans la lunette pour atteindre les baies de sorbier et se pend au moment de l'envol.

Piégeage à terre : la hayette est formée de deux rameaux pliés vers l'extérieur du sentier. Entre les deux est fixé le piquet à 10 cm de l'un des deux rameaux en laissant un passage pour la grive. La hayette porte aussi un autre nom lequel ?

f) Quelles sont les principales qualités de la chair de la grive ? Comment est faite la cuisson de la grive ?



La grive n'admet qu'une seule préparation culinaire. La cuisson de la grive ne peut être faite que par des Ardennais et pour des Ardennais du plateau, seuls capables de l'apprécier. Elle ne se vide pas, elle est seulement plumée, on mange tout dans la grive sauf le bec et les pattes. Expliquez en détail la cuisson de la grive, tous les produits et le matériel.

Bonne recherche et bonne chance à toutes et à tous.

***Ce questionnaire est à remettre à l'accueil de la Mairie
jusqu'au vendredi 28 octobre à 15h.***

***Résultats du concours le 4 novembre 2022 à 17h30
en Mairie 08120 BOGNY SUR MEUSE.***