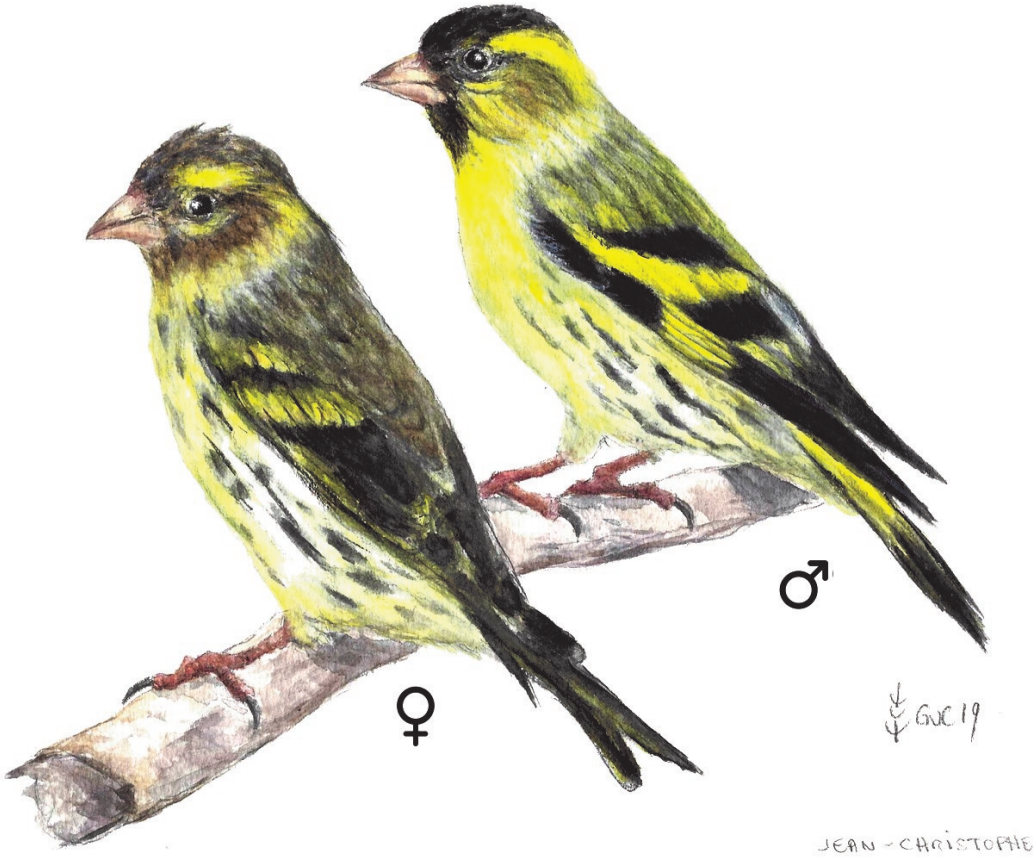
Châtenay-Malabry Tourisme présente...

Les Échos de la Vallee-Aux-Loups

Les Échos de la Vallée-aux-Loups fêtent leurs 10 ans

Le tarin des aulnes

« Le vagabond venu du froid »



Le **tarin des aulnes** * est une espèce de fringillidé granivore qui utilise son long bec pointu et puissant pour décortiquer les cônes d'épicéas, de pins ou de sapins afin d'en extraire les graines. En cette période d'hivernage, il se rapproche des rives des cours d'eau ou des étangs pour se nourrir essentiellement des fructifications en forme de pommes de pin miniatures (strobiles) de l'aulne glutineux (*Alnus glutinosa*), ce qui lui a valu son surnom. L'oiseau consomme aussi les fruits des bouleaux et des chardons. Peu farouche, il n'hésite pas à se rapprocher des habitations où il fréquente volontiers les mangeoires. Il raffole tout particulièrement des graines de tournesol ! Son alimentation étant très proche de celle du chardonneret, les deux espèces se côtoient souvent (Cf. lettre 76). Comme les mésanges, ils sont capables de se percher la tête en bas pour se nourrir.

Les tarins forment des troupes bruyantes de quelques dizaines d'individus qui se déplacent toujours ensemble en quête de nourriture. C'est leur concert de gazouillis incessants coupés de brèves trilles métalliques qui permet de les repérer.

Ces vagabonds ont quitté les frimas des forêts boréales pour des cieux plus cléments, pourvu que leur arbre fétiche soit présent. Infatigables, ils peuvent parcourir 40 km en une seule journée.

C'est l'occasion de les observer. Le dimorphisme sexuel est bien marqué. Monsieur a un plumage contrasté jaune vif, tirant sur le vert. Sa calotte et sa bavette sont noires. Ses ailes sont également noires avec une barre alaire jaune vif. Chez les mâles, la largeur de la bavette détermine le rang social. Madame, plus discrète, est moins bariolée et son plumage tire sur le brun-gris. Son ventre est blanc strié de gris.

Au moment de la parade nuptiale, Monsieur se lance à la poursuite de sa belle, puis il se dresse devant elle, les ailes entrouvertes et les plumes hérissées. Il papillonne autour d'elle et en profite pour exhiber son croupion jaune vif. C'est vers la fin du mois de mars que les tarins quittent leur retraite d'hiver et remontent vers les aires de nidification situées en montagne ou en Scandinavie.

* ***Spinus spinus***, tarin des aulnes, famille des *Fringillidae*

Le noyer commun

« Le gland de Jupiter »

Le **Noyer**[1] est un bel arbre au port arrondi largement répandu et cultivé, soit comme plante alimentaire (pour ses noix), soit pour son bois très recherché en menuiserie et en ébénisterie. L'étymologie romaine de son nom vient de *Jovis* « Jupiter » et *glans* « gland ». Contracté en *Juglans*, on obtient « **Gland de Jupiter** ». Originaire des moyennes montagnes du Caucase et de l'Iran, le noyer a été introduit dès l'Antiquité grecque dans le bassin méditerranéen. C'est une essence de pleine lumière qui a besoin d'être plantée de manière isolée, dans les champs ou dans les prairies. Il peut vivre et fructifier jusqu'à 300 ans.

Le fruit est une **drupe charnue** dont la graine est la noix et la pulpe se détache à maturité en noircissant. Cette pulpe, que vous connaissez sous le nom de **brou de noix** est très salissante si on la décortique pour extraire la noix. Utilisez des gants car les taches résistent à l'eau de Javel qui est, de plus, dangereuse pour la peau ! Le brou de noix a longtemps servi à fabriquer des pigments pour la peinture à l'huile, la teinturerie ou pour teindre les cheveux. De nos jours les noix vertes servent à confectionner du vin de noix ou de la liqueur de noix.

Les noix se ramassent à l'automne lorsqu'elles sont tombées au sol. Bien séchées, elles se conservent plusieurs mois. En fait, la noix est le noyau du fruit, à l'instar d'un abricot ou d'une cerise. Les moulures des coques de la noix évoquent un cerveau dans sa boîte crânienne. Certains y voient aussi deux minuscules « tortues figées ». À l'intérieur, on découvre le **cerneau** blanc, crémeux quand il est jeune, il se divise en deux cotylédons. On jurerait les lobes d'une cervelle, mais il s'agit en fait de la graine de la noix qui renferme un bébé plante et sa nourriture comme bagage !

Maintenant que vous avez brisé la coquille à l'aide d'un casse-noix ou d'un maillet, vous pouvez déguster ce concentré d'énergie. Constitué à 65 % de lipides, c'est l'aliment idéal pour les coups de barre. La majorité des lipides contenus sont des acides gras polyinsaturés, de type oméga-3 ou oméga-6 ; ils aident à réduire le taux de cholestérol et favorisent la fluidité sanguine. Riche en vitamine E, la noix est également une bonne source de protéines, dont elle est composée à hauteur de 12 %. On en extrait par pression une huile de qualité au goût très prononcé, qui relève les vinaigrettes, les fromages et les gâteaux. Bon appétit !

[1] *Juglans regia*, calottier, goguier, noyer commun, famille des *Juglandaceae*

Les Échos de la Vallée-aux-Loups fêtent leurs 10 ans

Dans le cadre de leurs 10 ans, les Échos de la VAL proposent...

6/11 - 07/12 : Exposition « Ça se passe dans vos jardins » où les aquarelles de Jean-Christophe Guéguen seront exposées | **Vernissage** le **8/11** à 19h au Pavillon des Arts et du Patrimoine (98, rue Jean-Longuet)

07/12 : Atelier herbier au profit de l'AFM Téléthon avec JC. Guéguen sur inscription (à partie de 8€)

Châtenay Malabry Tourisme

98, rue Jean Longuet
92290 Châtenay-Malabry
Tél. : 01 47 02 75 22
Mail : tourisme@chatenay-malabry.fr
Châtenay-Malabry Tourisme

Recevez le n° 81 par mail en vous inscrivant gratuitement sur lesechosdelaval@chatenay-malabry.fr
Newsletter disponible par mail ou à l'Office de Tourisme

Rédaction/illustrations : Jean-Christophe Guéguen
Retouches illustrations : Cyrille Guéguen
Conception, réalisation : Danielle Printemps
Impression : Mairie de Châtenay-Malabry
Directeur de la publication : Claudie Bouchard

Édition : Châtenay-Malabry Tourisme - ISSN N°2110-0926

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2019, N°80