

la faune

École nationale
supérieure
de paysage

une activité
à faire en
famille

auxiliaire




MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
*Liberté
Égalité
Fraternité*


école
nationale
supérieure de
paysage

École nationale supérieure de paysage
10, rue du Maréchal-Joffre • Versailles
31, boulevard d'Athènes • Marseille

    | ecole-paysage.fr

La faune auxiliaire au Potager du Roi

Le Potager du Roi est un jardin naturel.

Depuis les années 2000, les jardiniers ont réduit l'utilisation des traitements phytosanitaires et utilisent, depuis 2013, des produits naturels peu préoccupants (PNPP). Les jardiniers doivent donc trouver des alternatives, à commencer par faire venir la faune auxiliaire au sein du Potager du Roi.

La faune auxiliaire est nécessaire car elle participe à la diversité et la résilience du jardin. Elle aide à réguler la présence des nuisibles. Il existe trois types d'auxiliaires : les pollinisateurs, les prédateurs, les décomposeurs.

les pollinisateurs



Ici, il s'agit d'une abeille, mais ce sont aussi les bourdons, les mouches, ou les coléoptères et les papillons.

les prédateurs



Sur la photo c'est une coccinelle, mais il s'agit aussi des chrysopes, hérissons, crapauds, oiseaux, etc.

les décomposeurs



Ici c'est une larve, mais ce sont aussi les vers de terre, les cloportes, etc.

Qu'est-ce qu'un écosystème ?

Un écosystème est constitué d'un milieu (sol, climat), des êtres vivants (faune, flore) qui y vivent et de toutes les relations qui s'y développent. Le Potager du Roi est comme un écosystème, où chaque être vivant joue un rôle dans l'équilibre qui permet aussi à l'homme d'y vivre durablement.



Où se cache la faune auxiliaire ?

Tous les animaux et insectes de cette faune auxiliaire participent au bon équilibre de cet écosystème qu'est le Potager du Roi. Il faut donc savoir les accueillir.

Les jardiniers ont installé des abris : un hôtel à insectes, des nichoirs à oiseaux, des abris pour les pince-oreilles, mais aussi des haies mixtes et diversifiées. La haie mixte est l'abri idéal du hérisson et d'autres animaux, car ils peuvent s'y protéger du froid tout en ayant de quoi se nourrir.



Connaissez-vous bien le hérisson ?

- 1 Il se met en boule quand il a peur.
- 2 Il crée son nid à partir de petit bois, de feuilles mortes et d'herbes sèches. Il peut vivre dans un nid de 50 cm de profondeur, creusé dans la terre.
- 3 Le hérisson est omnivore. Il aime les limaces, les escargots, les vers de terre et les araignées, mais il se nourrit aussi de fruits, glands, baies et champignons.
- 4 S'il s'approche de votre jardin, donnez-lui des feuilles de salade ou d'épinard. Mais attention, ne lui donnez surtout pas du lait : risque d'intoxication alimentaire !
- 5 A partir du mois d'octobre, le hérisson hiberne. Il se réveille une fois par mois pour manger les réserves accumulées auparavant.
- 6 La saison des amours se situe entre avril et août. Une hérissonne peut faire des bébés deux fois par année, et avoir entre 1 et 7 petits par portée.
- 7 Le petit du hérisson s'appelle le choupisson.
- 8 À sa naissance, le choupisson ne porte aucune épine, mais au bout de quelques heures, une centaine d'épines blanches apparaissent.
- 9 Ses épines sont des poils très durs constitués de kératine (comme nos ongles). Le hérisson a entre 6000 et 8000 épines sur son corps.
- 10 Un autre animal recouvert d'épines est le porc-épic. Bien que ressemblants, ces deux animaux appartiennent à deux familles différentes. Le porc-épic est herbivore : racines, tubercules, écorces et fruits tombés par terre. Ses piquants, noirs, blancs et marrons, peuvent mesurer jusqu'à 40 cm et se détachent facilement, ce qui permet au porc-épic de se défendre.



À toi de jouer !

Recette à faire en famille : un gros hérisson en chocolat

Gâteau pour 8 personnes. Temps total de la recette : 45 minutes.

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre blanc
- 2 oeufs
- 2 cuillères à café de levure

Pour la crème au chocolat :

- 25 g de sucre glace
- 30 g de cacao en poudre
- 50 g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de lait

Pour la décoration :

- 100 g d'amandes effilées
- 50 g de raisins secs

Préparation

1. Mélangez la farine et la levure dans une grande terrine. Ajoutez le beurre découpé en petits dés, le sucre et les deux oeufs, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Versez la pâte dans un moule rond, en faisant attention à ce que la surface soit lisse.
3. Faites cuire le gâteau pendant 25 minutes à 180°C (thermostat 6).
4. Démoulez et découpez un des bords en pointe pour faire le museau du hérisson.
5. Laissez refroidir et passez à la préparation de la crème au chocolat en mélangeant le sucre glace et le cacao en poudre dans une terrine.
6. Ajoutez le beurre mou et le lait, puis mélangez le tout.
7. Une fois refroidi, coupez le gâteau en deux parties égales.
8. Posez les deux parties à la verticale sur une assiette, les arrondis dirigés vers le haut, afin de former le corps du hérisson.
9. Assemblez les deux parties à l'aide de la crème au chocolat.
10. Enduisez généreusement le corps du hérisson avec la crème au chocolat.
11. Gardez un peu de crème pour le museau.
12. Disposez les amandes effilées sur le gâteau pour faire ses piques.
13. Placez les raisins secs à la place des yeux et sur le bout du museau.
14. Mettez au frais et servez pour le goûter !





Crédits

Photos : École nationale supérieure de paysage (Pages 2, 3, 4, 7),
Sierra Narvaeth © Unsplash (Page 5), Klara Kulikova © Unsplash (Page 6)