

Les lentilles de sable comme habitat de substitution pour les abeilles sauvages

Un guide pratique

Quiconque s'est déjà intéressé aux thèmes de la nature et du jardinage a certainement déjà entendu parler des « lentilles de sable ». Il s'agit d'une structure recommandée par de nombreuses associations de protection de la nature, qui attire les abeilles sauvages dans le jardin. En réalité, c'est quelque chose de très simple, mais quelques conseils sont tout de même nécessaires pour que les abeilles sauvages et nous-mêmes puissions en profiter pendant des années.

Qu'est-ce qu'une lentille de sable ?

Une lentille de sable est un tas de sable en forme de lentille, c'est-à-dire elliptique et bombé. Voilà. Je vous explique plus bas dans le guide la quantité de sable nécessaire, le type de sable à utiliser et la profondeur à laquelle il doit être enfoui.

Pourquoi construisons-nous des lentilles de sable ?

Nous les construisons avant tout pour les abeilles sauvages. C'est dans les espaces ouverts que la plupart des plus de 600 espèces d'abeilles sauvages de Suisse trouvent un endroit pour creuser leurs galeries de nidification et subvenir aux besoins de la prochaine génération d'abeilles. Dans une végétation trop dense, avec l'enracinement du sol qui l'accompagne, ces espèces ne peuvent plus creuser de galeries de nidification et disparaissent ainsi de la région, souvent d'une année sur l'autre.

Pourquoi avons-nous besoin de lentilles de sable ?

Nous les construisons pour offrir des habitats de substitution aux abeilles sauvages. Nous savons tous (ou devrions savoir) qu'ici, en Suisse, et plus précisément sur le Plateau, de nombreux habitats ne sont plus en bon état, voire ont disparu, en raison de la densification du réseau routier, de l'intensification de l'agriculture et de la correction des cours d'eau.

En conséquence, de nombreux organismes vivants ont également disparu. Des espèces hautement spécifiques, comme de nombreuses espèces d'abeilles sauvages, sont particulièrement concernées.

Comment procéder concrètement pour construire une lentille de sable ?

1. Planification

Une lentille de sable est très simple à construire et ne nécessite pas de grande planification. Il faut toutefois garder à l'esprit qu'elle nécessite de l'espace, qu'il

faut creuser et apporter du sable, et qu'elle demande également un peu d'entretien.

La cuvette doit être aussi grande que possible. On peut facilement y mettre un à deux mètres cubes de sable. La partie la plus profonde doit mesurer entre 50 et 100 cm, selon le sol.

Quel sable convient ? - Les abeilles sauvages, en particulier, sont exigeantes quand il s'agit de leurs nurseries. Le sable ne doit pas être trop propre. Il est difficile de creuser dans un sable trop pur, car il s'effondre sans cesse. Un petit test manuel permet de trouver le matériau adéquat : prenez un peu de sable dans la main et pressez-le pour former une boule. Lorsque vous ouvrez la main, il ne doit pas se disperser immédiatement en grains individuels.

Le meilleur moyen d'obtenir ce matériau, et le plus économique, est de se rendre directement à la gravière régionale. Appelez au préalable pour demander du sable non lavé contenant de l'argile, de la terre argileuse ou du loess et, en cas de doute, passez sur place pour vérifier.

2. Choix de l'emplacement

Un endroit ensoleillé, dégagé et non marécageux ; de préférence en pente.

3. Excavation

Pour protéger les futurs occupants du gel, il faut creuser : il faut creuser à au moins 40 cm de profondeur.

La terre excavée peut être disposée en talus autour de la zone ou réutilisée ailleurs dans le jardin.

4. Remblayage

Ne pas tasser le sable et ajouter 20 % de matériau en plus. Il va rapidement se tasser.

Ne pas créer de talus trop raides, car ils risquent de s'effondrer. L'objectif est d'obtenir un tas de sable plat.

5. Protection contre les chats

Les chats, mais aussi d'autres animaux comme les martres, aiment utiliser les tas de sable comme latrines.

Disposer quelques branches, de préférence épineuses, peut remédier à ce problème.

6. Environnement

Une grande variété de plantes sauvages est particulièrement importante pour les abeilles sauvages. Toutes sortes de plantes indigènes doivent fleurir à proximité.

Les lentilles de sable plus grandes peuvent également être plantées (ensemencées). Les espèces des prairies sèches conviennent particulièrement bien.

7. Entretien

Avec le temps, les lentilles de sable se couvrent de végétation. Pour remplir leur fonction de lieu de reproduction pour les insectes, elles doivent toutefois rester en grande partie dégagées. Il faut donc éliminer les plantes indésirables.

8. Mais encore ?

Une lentille est en principe elliptique et bombée, mais il n'y a pas de limites à la créativité en matière de choix de la forme. Faites vos propres essais !

Michael Känel, spécialiste en horticulture proche de la nature et collaborateur du Papiliorama

Gravières de la région :

*Hurni Kies- und Betonwerk AG, Grubenweg 9, 2572 Sutz, 032 397 00 30, admin@hurniag.ch
Hurni, Challnechwald, 032 397 00 30, admin@hurniag.ch*

*Vigier Beton AG, Werkstrasse 12, 2553 Safnern, Tel. 032 355 25 25, nordwest@vigier.ch,
www.vigier-beton.ch*

Vigier, Beton, Sand und Kies, Buswilstrasse 66, 3250 Lyss, 032 387 10 62, nordwest@vigier.ch

*Kies und Immobilien AG, Engelhardstr. 6, 3280 Murten, 026 672 92 00, kieswerk@gugger-ag.ch,
www.gugger-ag.ch*

Limo-Sand, Kiesgrube, 3225 Müntschemier, 026 672 92 00, kieswerk@gugger-ag.ch

Lumière, air et vitalité

Quelques conseils utiles pour la culture des légumes

Les légumes sont des plantes qui, outre d'air et de soleil, ont besoin d'un sol vivant. Je creuse littéralement la terre pour en savoir plus sur le sujet. En effet, nos sols de jardin sont souvent dégradés. Je voudrais ici vous expliquer comment les améliorer et y cultiver ensuite des légumes sains.

L'autotrophie des plantes

Les plantes vivent de l'air et de la lumière, mais elles ont également besoin d'eau et de nutriments essentiels provenant du sol. En cela, les plantes se distinguent fondamentalement des animaux et des humains. Elles sont autotrophes, c'est-à-dire qu'elles peuvent se nourrir seules. Grâce à la photosynthèse, les plantes produisent elles-mêmes leur nourriture, en transformant l'énergie lumineuse en énergie chimique sous forme de sucre (glucose). Les animaux et les humains, en revanche, sont hétérotrophes. Ils doivent manger d'autres êtres vivants pour vivre. Ou, pour le dire plus simplement : nous dépendons des plantes, nous nous nourrissons de plantes, même lorsque nous mangeons de la viande. Car les animaux ont eux-mêmes mangé des plantes auparavant pour vivre. La vie telle que nous la connaissons aujourd'hui n'a été rendue possible que par la photosynthèse, car celle-ci a enrichi l'atmosphère en oxygène.

Le génie des plantes

À mon sens, on sous-estime largement le génie des plantes. Elles n'ont pas de cerveau, mais impressionnent néanmoins par leur « intelligence » – leur immense capacité d'adaptation et leurs stratégies de survie ingénieuses. Cela est particulièrement évident chez les mauvaises herbes : elles poussent même dans des conditions difficiles et exploitent toutes les niches écologiques. C'est pourquoi les rumex ou les chardons sont considérés comme des mauvaises herbes nuisibles en agriculture, et les jardiniers s'irritent eux aussi du goutweed, du mouron des oiseaux ou des orties. Pourtant, les mauvaises herbes fournissent des indications sur l'état du sol, sont souvent des plantes médicinales et sont bien souvent plus riches en nutriments que de nombreuses plantes cultivées. J'apprécie les salades à base de goutweed et de mouron des oiseaux et j'aime manger de la soupe d'orties¹.

Sélection des semences

Nos légumes actuels sont le résultat de millénaires de sélection. Ainsi, toutes les variétés de choux, par exemple, descendent d'une seule plante de chou sauvage. Pendant des siècles, la sélection s'est faite exclusivement par sélection ; depuis le

XXe siècle, on dispose de bien plus de méthodes de sélection. Les objectifs de sélection ont également changé : aujourd'hui, la sélection vise avant tout le rendement et la tolérance à l'azote, tandis que la densité nutritionnelle et la santé des plantes sont souvent moins prises en compte.

Le marché des semences est aujourd'hui fortement concentré : quelques grands groupes tels que BASF, Bayer, Corteva et Syngenta contrôlent la majeure partie des semences commerciales². Ils recourent aux techniques de génie génétique pour déposer des brevets sur des plantes qui sont en réalité le fruit de plusieurs millénaires de sélection par de nombreuses générations³. Or, de nouvelles méthodes de génie génétique devraient désormais être soumises à des règles simplifiées – et les consommateurs ne seraient souvent plus en mesure de reconnaître ces modifications. À mon avis, cela met en danger notre santé, la transparence, la biodiversité et l'indépendance de la sélection végétale⁴.

Semences

Pour les jardiniers, le choix des semences et de la sélection est déterminant. En effet, l'origine et la méthode de sélection influencent la variété qui prospère sur tel ou tel sol, son goût, sa date de maturation et la santé des plantes (voir encadré « Semences »). Connaître ces facteurs permet de choisir de manière ciblée des variétés qui correspondent aux conditions de son jardin et à ses préférences. Produire soi-même ses semences est une bonne idée, et l'adaptation au site est également sous-estimée.

Autrefois, les agriculteurs produisaient eux-mêmes leurs semences, mais à partir de la fin du XIXe siècle, des entreprises spécialisées ont pris le relais. Cela a entraîné une perte massive de diversité : de nombreuses variétés traditionnelles ont disparu. Des initiatives telles que Pro Specie Rara contribuent à préserver les plantes anciennes et rares – et permettent aujourd'hui aux jardiniers de participer à la conservation et au développement de variétés anciennes.

Les légumes pourraient être bien plus sains qu'ils ne le sont souvent aujourd'hui

On estime que 24 milliards de tonnes de sol sont perdues chaque année dans le monde à cause de l'érosion, par exemple lorsque de fortes pluies emportent des particules de sol dans les cours d'eau. Il faut environ 100 ans pour former seulement 1 cm de sol fertile. Les engrais chimiques, les pesticides et les microplastiques nuisent en outre à la vie du sol et à la disponibilité des nutriments. Cela entraîne notamment ce que l'on appelle la « malnutrition cachée » : plus de 2 milliards de personnes consomment certes suffisamment de calories, mais souffrent de carences en micronutriments, ce qui augmente le risque de maladies chroniques⁵.

Nos sols de jardin ne sont souvent pas en bonne santé non plus. Pour créer un nouveau jardin, il faut du temps pour le remettre en état. La chimie du sol doit être équilibrée et la vie du sol favorisée. Cela fonctionne bien avec les méthodes régénératives originaires des États-Unis⁶. Lors d'un cours sur les méthodes régénératives, j'ai appris ce qu'il est possible d'obtenir grâce au thé de compost, aux engrais verts, aux semis sous couvert et à une rotation des cultures judicieuse.

Les méthodes régénératives ont pour objectif de favoriser la vitalité des sols. Les micro-organismes présents dans le sol rendent les nutriments disponibles pour les plantes et jouent un rôle déterminant dans la fertilité. Une cuillère à café de terre abrite des milliards de micro-organismes – plus qu'il n'y a d'êtres humains sur Terre. En échange, les plantes fournissent à ces micro-organismes du sucre issu de la photosynthèse. À ce jour, seule une petite partie de la vie du sol a fait l'objet de recherches. Les premières conclusions de la recherche sur le microbiome montrent qu'une grande diversité de micro-organismes aide à contrôler les agents pathogènes dans le sol.

Jardiner au rythme de la nature

Je jardine en suivant le calendrier phénologique⁷, qui m'indique, grâce aux signaux de la nature, le moment opportun (voir encadré). Ainsi, la floraison du forsythia m'indique par exemple que le sol a atteint environ 8 °C – ce que je peux vérifier à l'aide d'un thermomètre. Lorsque la température du sol atteint au moins 8 °C à 10 cm de profondeur, je peux effectuer les premiers travaux du sol. Si le sol est plus froid, ce sont surtout les mauvaises herbes qui réagissent : leurs graines sont toujours présentes dans le sol, mais elles décident elles-mêmes quand mettre fin à leur dormance (phase de repos) et germer.

Même les indications figurant sur les paquets de semences, telles que « semis en mars », ne sont que des recommandations générales. Ce qui est déterminant, c'est la température réelle du sol, que je reconnais à la floraison de plantes indicatrices, comme les pâquerettes, le tussilage ou les violettes. Si ces plantes sont visibles, je peux semer en toute sécurité – quelle que soit la date du calendrier.

Récolte

Dans mon jardin poussent de nombreuses plantes différentes, surtout des légumes et des fruits que j'aime manger, qu'on trouve rarement dans le commerce et qui ont bien meilleur goût lorsqu'ils sont fraîchement cueillis du jardin. Je cultive de nombreuses variétés de baies, des figues, des pommes, des poires, des prunes, des raisins, des pêches, des coings, mais aussi des artichauts, des haricots, des pois, des racines d'avoine, des tomates, des courgettes, des salades et des herbes aromatiques. Des herbes sauvages comme le goutweed, le plantain lancéolé, le pissenlit, le lierre terrestre ou les feuilles de tilleul et de hêtre viennent agrémenter mes salades. Je prépare des réserves pour l'hiver en les mettant en fermentation

ou en les mettant en conserve. Je n'ai pas de chambre froide, c'est pourquoi j'achète les denrées de base directement à la boutique de la ferme. Je m'efforce avant tout de laisser autant d'organismes vivants que possible (à l'exception des limaces, voir encadré) et de créer un équilibre diversifié : il doit toujours y avoir quelque chose qui fleurit, les papillons sont les bienvenus et je ne crains pas les chenilles – il y a assez à manger pour tout le monde.

Regula Wernli, agricultrice bio et participante au projet « Corridor à papillons »

Sources

1. Encyclopédie des plantes sauvages comestibles, Steffen Guido Fleischhauer, ISBN 3-85502-889-3
2. www.publiceye.ch/de/themen/saatgut/ gefaehrliche-marktkonzentration
3. Histoire des plantes cultivées www.cpc-skek.ch/vielfalt/geschichte-der- kulturpflanzen.html
4. www.lebensmittelschutz.ch/
5. Martin Grassberger et autres auteurs :
 - La mort silencieuse
 - Le réseau invisible de la vie
 - Régénératif
 - Alimentation et santé
6. Le tournant minéral, Dr Stefan Hügel,
 - Agriculture régénérative, Diemar Näser
 - Manuel de phénologie

Pour en savoir plus

Pour en savoir plus sur le thème des « légumes sains », consultez ma présentation lors du symposium au Papiliorama le 20 juin 2026.

Semences

Il vaut la peine de lire attentivement les descriptions des variétés, elles sont très instructives. Vous pouvez également demander conseil auprès des entreprises ci-dessous. Il ne reste plus alors qu'à faire vos propres expériences.

Je privilégie ces sélectionneurs bio pour les semences :

www.satava.bio/de_ch

www.bingenheimersaatgut.de/de

www.reinsaat.at/DE

www.zollinger.bio/de

www.prospecierara.ch/pflanzen

(semences disponibles chez Satava)

www.mit-vereinten-gaerten.org (aides à la culture)

Calendrier phénologique

Les saisons phénologiques ne sont pas fixées au jour près et s'appuient sur des observations de la nature datant de 1808. Des plantes indicatrices sont associées aux 10 saisons. Ainsi, le plein printemps commence par exemple avec la floraison des pommiers – et celle-ci survient à des dates variables d'une année à l'autre et d'une région à l'autre.

<https://tinyurl.com/yy2ykk4d>

Les limaces

Il existe une fiche technique Fibl sur le sujet des limaces. Les adeptes de l'agriculture régénérative affirment que les limaces remplissent une fonction importante : elles décomposent et éliminent les matières en décomposition. Dans le jardin, elles aiment venir des prairies. Il peut être utile de mettre en place des barrières et de tondre très court l'herbe devant le jardin. J'ai eu de bons résultats en posant des planches. Pendant la journée, les escargots se cachent dessous et on peut facilement les ramasser. Si on ne peut pas les donner à manger aux canards, les congeler leur assure une mort sans souffrance. Les ramasser la nuit à la lampe de poche fonctionne aussi très bien.

www.fibl.org/de/shop/1004-schnecken

EM (Micro-organismes efficaces)

Les EM sont très efficaces pour empêcher la pourriture. Je vaporise par exemple mes déchets de cuisine avec des EM. Ensuite, ces déchets sont compostés. Cela permet d'éviter la pourriture dans le compost. À mon avis, c'est une utilisation appropriée des EM.

www.em-schweiz.ch

Des légumes sains et savoureux grâce à « l'or noir »

Un guide pour fabriquer soi-même du compost Terra Preta

À la fin du XIXe siècle, des géologues ont découvert une terre noire particulière dans les régions arides de l'Amazonie. Contre toute attente, elle s'est révélée extrêmement fertile. Le secret de ces sols, appelés « Terra Preta », a été progressivement dévoilé. Aujourd'hui, on trouve également de tels substrats dans notre région. Hans Schnyder nous explique comment ils se forment à partir du sol argileux d'Orvin, façonné par le glacier du Rhône.

Lorsque nous avons acheté il y a 8 ans une petite maison avec jardin dans le Jura, notre idée de base était de cultiver des légumes sains et savoureux. Mais le sol était – à l'image de tout le paysage ici – dur comme de la pierre, avec une base plutôt argileuse.

Nous avons donc dû nous atteler à la tâche de créer autant d'humus que possible afin que la terre du jardin devienne plus meuble et perméable. Notre stratégie d'enrichissement en humus repose sur la fabrication de charbon végétal dans un simple four à terre cuite. Cela permet d'obtenir la riche « terre noire ».

Pour ce faire, nous nous sommes inspirés de la permaculture, c'est-à-dire notamment des cycles fermés autant que possible, d'un sol couvert, de l'absence d'engrais minéraux synthétiques et de pesticides. Le fait que notre voisine dispose d'un vaste terrain nécessitant un entretien régulier nous a été et nous est toujours d'une grande aide. Cela signifie qu'il y a toujours suffisamment d'herbe coupée pour le paillage et, en automne, beaucoup de déchets de taille d'arbustes pour produire du charbon végétal.

Four à pyrolyse enterré

Ce four enterré simple et conique – le four à pyrolyse – est utilisé depuis des millénaires pour la carbonisation ou comme fosse de cuisson.

Notre four a un diamètre supérieur de 90 cm, avec des parois coniques d'environ 60 degrés et une profondeur d'environ 50 cm. Il a été revêtu de vieilles plaques de céramique provenant d'un radiateur électrique à accumulation. On peut également utiliser des plaques en chamotte disponibles en magasin de bricolage. Il est également possible de réaliser un entonnoir en terre sans plaques résistantes à la chaleur.

La pyrolyse des végétaux et des morceaux de bois, qui doivent être aussi secs que possible, est provoquée par les flammes permanentes générées par les gaz qui

s'échappent du bois. Les flammes empêchent l'oxygène d'atteindre la partie inférieure du four. C'est ainsi que se forme le charbon végétal.

Pour que cela fonctionne de manière optimale, il faut ajouter un peu de combustible sec toutes les 3 à 4 minutes afin que les flammes ne s'éteignent pas. Bien sûr, il ne faut pas en rajouter trop, sinon le feu s'étouffe et dégage une fumée épouvantable !

Après environ 2 heures d'« alimentation », notre four est rempli de charbon végétal. Lorsque de la cendre blanche se forme à la surface, on éteint le feu avec de l'eau. Il est préférable qu'un « lac » se forme au fond et que le charbon végétal incandescent soit éteint par la vapeur d'eau qui se dégage. Cela permet de nettoyer les fins tubes capillaires du charbon végétal.

Dès que l'eau s'est infiltrée, le charbon végétal peut être retiré de la fosse.

Nous plaçons ensuite une grille de compostage sur la caisse et pressons les plus gros morceaux à travers la grille. Les morceaux qui ne sont pas encore carbonisés sont triés. Le matériau (environ 60 litres au total) est ensuite mis à sécher pendant plusieurs jours.

Compost Terra Preta

Chaque année en octobre, nous commençons à faire le tas de compost.

- La première couche est constituée de matière sèche, de tailles d'arbustes, de copeaux de bois, etc.
- Comme deuxième couche, nous répartissons du fumier de cheval (azote) provenant d'une ferme bio.
- La troisième couche est constituée de charbon végétal (un peu moins d'une brouette), mélangé à 2-3 kg de poudre de roche primitive (Biolyt) et 2 litres d'EMa non dilué (micro-organismes efficaces, actifs).
- Vient ensuite une autre couche de matière organique, comme des résidus de récolte, de l'herbe coupée, des déchets de taille broyés, etc.

Le tout est ensuite arrosé à l'aide d'un arrosoir avec une solution à 10 % d'EMa, puis tassé aussi fermement que possible.

Nous répétons cette superposition 3 à 4 fois. En novembre, nous y ajoutons encore beaucoup de feuilles mortes. Le tas de compost mesure alors environ 1 mètre de haut.

À la mi-novembre, le tas est recouvert d'une grande bâche, de manière à ce que les extrémités sur les côtés puissent être recouvertes de terre. Ainsi, l'oxygène ne peut pas pénétrer dans le compost et une fermentation anaérobie a lieu (comme pour la choucroute).

En mars de l'année suivante, nous retirons la bâche. Il ne reste plus qu'à recouvrir le tout d'un voile de compostage. Le compost Terra Preta peut alors mûrir pendant quelques mois. Il est prêt à être utilisé dans le jardin lorsqu'il dégage une odeur aux arômes de terre de forêt.

Résultat

La différence avec un compost traditionnel est frappante. Dans le compost conventionnel, la décomposition se fait à chaud, à une température pouvant atteindre 80 °C. Le volume du compost est ainsi réduit de moitié à la fin du processus.

La fermentation d'un compost Terra Preta se fait sans dégager beaucoup de chaleur. Ainsi, environ 90 % de la matière est encore présente à la fin. Si cette matière est ensuite épandue dans le jardin, les nombreux organismes vivant sous terre ont vraiment de quoi se nourrir. Au bout de 3 à 5 ans, le sol est perméable et meuble. Si l'on paille en permanence, les quelques mauvaises herbes peuvent être arrachées très facilement. Les légumes poussent nettement mieux et sont plus gros, grâce à un meilleur équilibre hydrique.

Il faut noter que le charbon végétal ne doit pas être incorporé directement dans la terre du jardin. Il doit d'abord être « chargé » avec des EM, de la poudre de roche primitive et les micro-organismes présents dans le compost.

Légumes et fruits

C'est ainsi qu'au fil des huit dernières années, un jardin vivant et productif s'est peu à peu développé, offrant des légumes et des fruits savoureux. Nous cultivons principalement des légumes qui se conservent bien, tels que : le céleri, le fenouil bulbeux, le chou frisé, le chou rouge et le chou blanc, les petits pois, les courges et les courgettes, sans oublier bien sûr les tomates pour subvenir aux besoins de notre foyer.

Notre sol plutôt argileux et extrêmement dur en cas de sécheresse estivale est devenu, grâce à la Terra Preta et à un paillage régulier, beaucoup plus perméable et friable, et les plantes poussent donc plus grandes et en meilleure santé.

Les limaces n'aiment pas le paillis lorsqu'il est arrosé avec 10 % d'eau EM. Le paillis ne doit bien sûr jamais moisir ni pourrir, nous n'arrosons donc pas trop. Malgré tout, je fais chaque matin en été une tournée anti-limaces.

Nous n'avons pas de problèmes de mildiou, mais les tomates ont malheureusement été touchées par le mildiou ces deux dernières années. Le temps était tout simplement trop humide.

J'utilise le compost Terra Preta de manière très sélective. Pour les plantes à forte consommation, j'ajoute environ 2 brouettes de compost tamisé sur une bande de 5 m. Pour les plantes à faible consommation comme les haricots, les pois, etc., je n'ajoute rien – il suffit simplement de bien ameublir le sol.

Conclusion : l'effort en vaut vraiment la peine ! Outre le rendement en légumes et en fruits, cela permet de faire beaucoup d'exercice en plein air et procure beaucoup, beaucoup de joie de voir les plantes prospérer.

Hans Schnyder, jardinier amateur

Source

« Jardiner naturellement avec la Terra Preta » de Caroline Pfützner, éditions oekom, Munich, 2018.

Page 14

Outil d'identification des papillons diurnes suisses

Identifier rapidement les papillons suisses sur son smartphone

Je suis ravi de vous présenter ici notre outil d'identification automatique des papillons diurnes, que j'ai développé avec mon frère Vincent au cours des trois dernières années et qui a été lancé en 2025. Il s'agit d'un outil en ligne disponible en français, allemand, italien et anglais. C'est la première fois qu'un tel outil est développé en Suisse pour un groupe faunistique spécifique.

L'outil sert à identifier les papillons diurnes (Papilionoidea, 202 espèces), les zygènes rouges (14 espèces) et les zygènes verts (9 espèces) qui sont présents à l'état naturel en Suisse et ont été observés après l'an 2000.

L'outil est disponible gratuitement sur le site web lepidoch.ch et peut être téléchargé sur tous les smartphones :

www.lepido.ch/id.

Pour identifier un papillon, il suffit de prendre une photo de celui-ci, de la glisser dans le champ prévu à cet effet et de la recadrer si nécessaire. L'espèce est identifiée en environ deux secondes. Il est possible de télécharger simultanément jusqu'à 5 images du même individu, ce qui permet une identification optimale. Le résultat s'affiche sous forme de liste d'espèces avec des valeurs de confiance pour l'identification (en %) – en d'autres termes, il indique la probabilité que la photo corresponde à l'espèce (selon la base de données).

Si l'image contient la position GPS et la date, un algorithme écologique est également utilisé. Celui-ci tient compte des régions, altitudes, habitats, pentes, expositions, etc., ainsi que de la saison au cours de laquelle les espèces sont le plus susceptibles d'être observées.

Michel Baudraz, ingénieur en environnement à l'EPFL, directeur de l'association Grande Cariçaille et cofondateur de lepido.ch

Page 15

Les sournoises gourmandes de fraises

Par une belle matinée de 2024, je désherbe tranquillement le carré de pois. Je remarque alors, non loin de là, une petite souris aux grandes oreilles. Elle est en train de se toiletter longuement. Je l'observe un bon moment, mais je veux ensuite me remettre au travail. La souris ne se laisse pas déranger. Finalement, elle s'en va, passant sous les framboisiers pour rejoindre la consoude.

Je regarde les fraises. Elles seront bientôt mûres, encore quelques jours. Je me réjouis. Les jours suivants, je jette régulièrement un œil aux fraises, mais elles ne sont malheureusement toujours pas tout à fait mûres. C'est quand même bizarre !

Je repère quelques fraises presque mûres, je mémorise exactement où elles se trouvent. Mais le lendemain, elles ont disparu. Bizarre ! Ce ne sont sûrement pas des escargots, car il n'y a pas de traces de bave. Et comment toutes les fraises peuvent-elles disparaître ? Ça continue comme ça les jours suivants. Toutes les grosses fraises bien mûres ou presque mûres disparaissent avant que je ne puisse les cueillir. Il ne me reste que les toutes petites.

Qui me vole mes fraises ?

Un jour que je suis assise sur mon petit banc, à contempler le jardin, je vois une grosse fraise disparaître sous les framboises. La fraise est transportée par petites touches par une petite souris, à peine plus grosse que la fraise elle-même. Puis la souris s'en va avec le fruit rouge du jardin. Je ne récolte toujours que les toutes petites fraises. Puis je découvre, sous plusieurs arbustes, des tas entiers de fraises, dont certaines sont à demi-mûres et d'autres pas mûres du tout. Toute une colonie de ces souris a dû travailler dur ! Je sais maintenant qu'il s'agissait de souris des bois.

Désormais – avec un filet bien fixé tout autour – je sauve MES dernières fraises.

C'était en 2024. L'été dernier, en 2025, les souris ne sont pas revenues – j'ai pu garder pour moi la totalité des 10 kg de récolte de fraises !

Texte: *Siari Kordländer*, jardinière amateur & participante au Corridor à papillons

Illustration: *Lorena & Sabrina*