Circuit de Louvent

Faites connaissance du rare poirier sauvage. Penchez-vous sur des fleurs qui vivent dangereusement. Grignotez l'ancêtre de l'endive. Interrogez-vous sur le sexe des fougères puis semez des aulnes.

Village d'accueil : Lahaymeix

Promenez-vous dans le village avec le *" Guide de découverte* de Lahaymeix *"*

Stationnement conseillé :

Départ :

Longueur du circuit : 9Km.

Temps de marche : 3h

Outils :

Partie commune avec circuit de la Croix Camonin

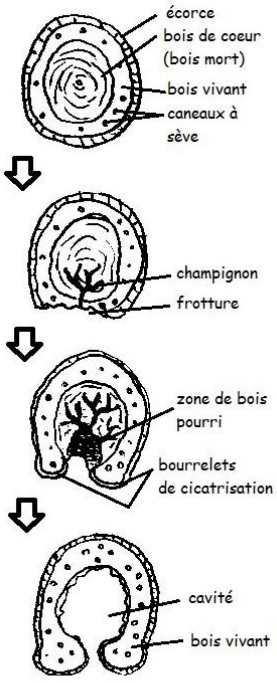
Poste 1 : Merisier et érable sycomore (P 14 Croix Camonin)

Coordonnées GPS: 48°54'51.7"N, 5°24'26.1"E

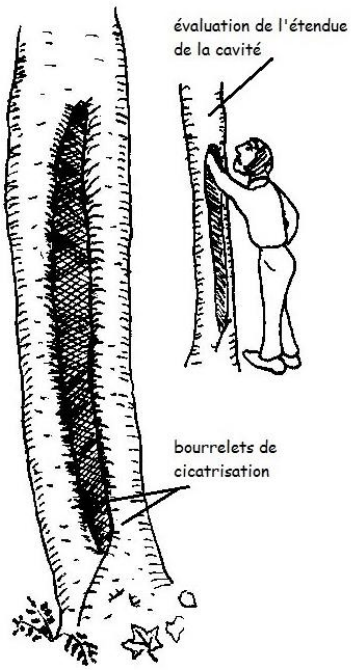
Poste 2 : Érable victime d'une « frotture »

Coordonnées GPS : N 48°54'48.3'' ; E 5°24'18.0''

Observer : Cet érable sycomore manifeste les conséquences d'une importante « frotture », terme désignant un arrachement accidentel de l'écorce et parfois du bois situé en-dessous. Ce genre de blessure expose l'arbre à un grand danger. L'écorce joue en effet un rôle protecteur, équivalent à celui de notre peau, vis-à-vis de virus, de bactéries, de champignons ou de certains insectes. Ceux-ci peuvent prospérer et endommager l'arbre une fois installés dans les couches internes du tronc. Mais la plupart sont incapables de franchir l'écorce saine. Une frotture constitue donc une porte d'entrée pour ces organismes. Une fois franchie, les champignons vont s'installer dans la partie centrale du tronc de l'arbre, constituée de bois mort, dite « bois de cœur ». Ils vont alors créer une zone de pourriture qui va s'étendre rapidement. Le bois pourri finira par se désagréger et le tronc deviendra creux. Cependant, l'arbre pourra continuer à vivre car sa sève circule dans la couche de bois vivant qui est située entre l'écorce et le bois de cœur. Cette zone reste hors d'atteinte du champignon car la sève contient des substances qui inhibent la prolifération du parasite.



Création d'une cavité dans un arbre suite à une frotture



Erable au tronc creux

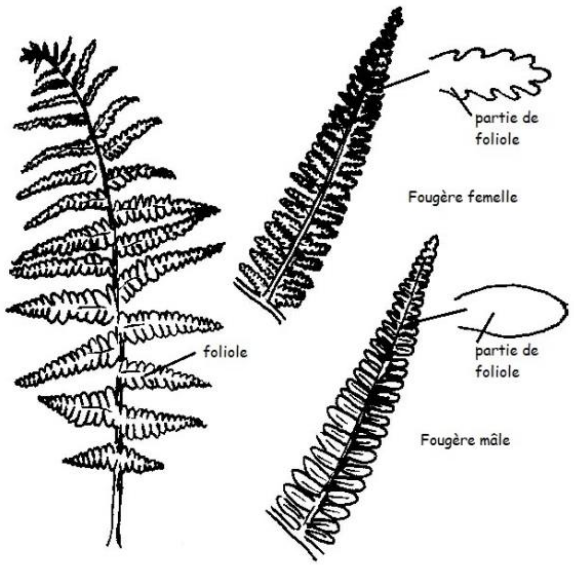
Faire : Pour mesurer l'action du champignon, glissez votre bras dans la cavité qui a pris la place du bois de cœur. Parions que vous ne parviendrez pas à toucher son extrémité haute avec le bout des doigts !

Poste 3 : Fougères

Coordonnées GPS : 48°54'51.4"N, 5°24'25.8"E

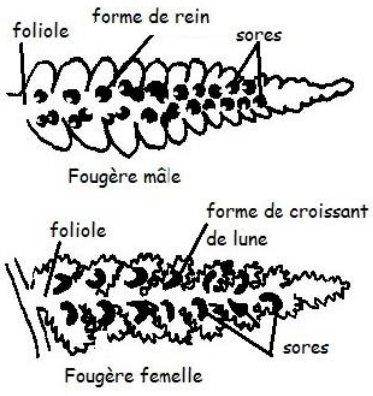
N’est pas sur le circuit de la croix Camonin : à rajouter.

Observer : Deux espèces de fougères profitent de la lumière qui parvient au niveau du sol et cohabitent ici. Elles sont appelées « fougère mâle » et « fougère femelle ». Pourtant, il n’y a ni mâle ni femelle chez les fougères. Leur nom tient à leur allure générale : la première est plus grande et robuste que la seconde. Celle-ci se reconnait également à ses feuilles très finement découpées. Les deux espèces n’aiment habituellement pas les terrains calcaires. Mais leur présence ici est liée à une acidification du sol par des éléments organiques incomplètement décomposés par manque d’aération.



Distinction entre fougère mâle et fougère femelle

Observer : Les feuilles de la fougère mâle sont divisées en parties, appelées « folioles ». Elles sont disposées symétriquement des deux côtés de l’axe principal. Elles raccourcissent en longueur en allant vers la pointe. Ces folioles sont elles-mêmes formées et découpées selon le même plan, ressemblant ainsi à une feuille entière en réduction. La surface de la feuille de fougère mâle s’apparente ainsi à une fractale, terme désignant des objets dont la forme reste constante quelle que soit l’échelle à laquelle on les observe. La feuille de la fougère femelle s’organise selon le même plan, sinon qu’elle présente un découpage supplémentaire, celui des parties de folioles qui reproduisent ainsi la forme de la feuille entière.

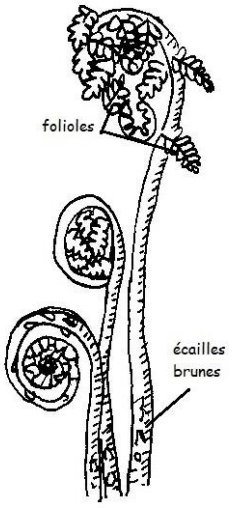


Les sores de la fougère mâle et de la fougère femelle

Observer de novembre à mars : Tant que l’hiver est doux, les feuilles de ces deux espèces de fougères conservent leur verdure. Si le froid devient trop vif, les feuilles meurent et se dessèchent mais les racines restent vivantes et engendrent de nouvelles pousses au printemps.

Observer d’avril à juin : Les nouvelles feuilles apparaissent en avril sous la forme de crosses écailleuses, couleur roux clair. Puis elles se déploient en largeur tout en se déroulant. On récoltait autrefois les crosses qui étaient ensuite séchées. Leur forme spiralée conférait une confortable élasticité aux oreillers qui en étaient rembourrés.

Observer de juin à septembre : Les fougères sont des plantes d'origine très ancienne, qui ne possèdent pas de fleurs. Elles se reproduisent en émettant de minuscules « spores », équivalent des graines des plantes à fleurs. Celles-ci mûrissent dans des petits sacs visibles sur la face inférieure des feuilles. Ils sont appelés « sores ».



Crosses de fougère mâle

Œuvre 182 : Ingrid Luche, *Le tortueux* (VdF 2013)

Cordonnées GPS : 48°54'44.8''N, 5°24'10.3''E

Œuvre 159 : Claudia Comte, *Saphira* (VdF 2010).

Coordonnées GPS : 48°…54'57.1''N, …5°24'02.5''E

On quitte le circuit de la croix Camonin et on passe sur le circuit du Gros charme

Poste 4 : Station d'Arum tacheté (poste 17 du Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'00.1''N, …5°23'52.7''E

Poste 5 : Arbre s'auto réparant (Poste 16 Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'02.9''N, …5°23'44.6''E

(À protéger)

Poste 6 : Après le chèvrefeuille (poste 15 Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'06.0''N, …5°23'38.6''E

Poste 7 : Chèvrefeuille et canne-serpent (poste 14 Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'10.2''N, …5°23'31.6''E

Poste 8 : Chandelle (poste 13 Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'10.7''N, …5°23'29.2''E

Poste 9 : Loupes sur saule marsault (Poste 12 Gros Charme)

Coordonnées GPS : 48°…55'16.3''N, …5°23'16.6''E

Œuvre 136 : Katarina Kudelova*, Peuple migrateur* (VdF 2007).

Coordonnées: 48°55'11.0"N, 5°23'27.3"N

Œuvre 063 : Jean-Pierre Brazs*, L'oiseau source* (VdF 2000)

Coordonnées: 48°55'17.7"N, 5°23'12.6"N

Œuvre 99 : TVA GROUP*, Hole-Hill* (VdF 2003)

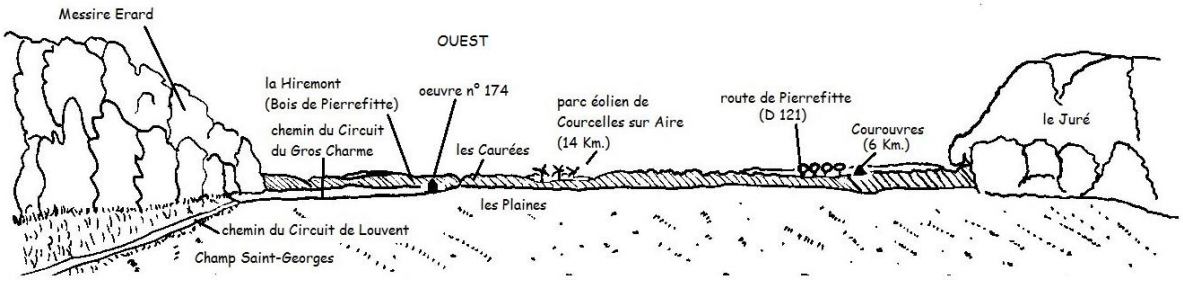
Coordonnées: 48°55'24.7"N, 5°23'27.3"N

Fin de la partie commune avec le circuit du Gros Charme

Poste 10 : Lecture de paysage

Coordonnées GPS: 48°55'29.5"N, 5°23'53.1"E (à revoir)

Observer : L'espace cultivé, visible devant vous et sur votre droite, est établi sur un affleurement de marne, mélange d'argile et de calcaire. Ce sol marneux se réchauffe plus rapidement au printemps et se révèle donc plus productif que le sol très argileux des alentours, qui est resté couvert par la forêt. Le premier est également plus meuble que le second, qualité jadis très appréciée avant la mécanisation de l'agriculture. La géologie explique donc ici la répartition des terres entre l'espace cultivé et l'espace boisé.



Vue panoramique depuis *Hole-Hill* (oeuvre n°099)

La toponymie de l'espace ouvert suggère une très ancienne vocation agricole. En regardant vers l'ouest, vous apercevez devant vous à votre gauche « Les Plaines » et « Longs Champs » à votre droite. L'étroite bande labourée visible tout à votre droite et derrière vous est nommée Champ Saint-Georges. Ce nom lui a sans doute été donné vers le 13ème siècle, période pendant laquelle le culte du saint était très en vogue dans la région, alors que l'Église luttait contre les cultes païens encore ancrés dans les mémoires. Saint Georges est en effet le plus souvent représenté terrassant un dragon qui symbolise le paganisme En grec ancien, le prénom Georges signifie par ailleurs « celui qui travaille la terre ».

Toujours en regardant vers l'ouest :

- Tout à votre gauche en premier plan, s'étend la lisière du Bois de Messire Érard. Ce massif est en grande partie établi sur le territoire de Pierrefitte-sur-Aire. Son nom ferait allusion à Messire Érard II du Chatelet, mort en 1459, qui fut gouverneur de Lorraine et du Barrois ainsi que bailli de Saint-Mihiel, cette fonction de représentant du roi étant l'équivalent actuel de nos préfets. Il fut cofondateur de la Compagnie du Lévrier blanc, institution politique créée pour maintenir la paix et la tranquillité dans le Duché de Bar. Celle-ci perdura jusqu'en 1824. Avant la Révolution, la famille du Chatelet possédait un château et un moulin à Pierrefitte-sur-Aire.

- Devant vous, vous apercevez la lisière du Bois des Caurées. La caurée désigne le noisetier en patois meusien. À gauche de ce bois s'amorce la lisière du Bois de Pierrefitte, encore appelé « la Hirmont ». Ce nom tire probablement son origine de l'ancienne dénomination du lieu : Bois de Saint-Hilaire. La lisière forestière de l'autre

côté du Champ Saint-Georges est celle du bois appelé le Juré, faisant partie du territoire de Lahaymeix.

- Devant vous, en arrière-plan se dessinent quelques-unes des éoliennes surplombant Courcelles-sur-Aire et Chaumont-sur-Aire, distantes de quatorze kilomètres. En arrière-plan à droite apparaissent quelques toits de Courouvres, village à six kilomètres de ce poste, ainsi qu'une partie de son cimetière placé au bord d'une section de la Départementale 121 menant à Pierrefitte-sur-Aire.

Œuvre 133 : Edouard Boyer, *STATION - Je suis toujours vivant* (VdF 2007)

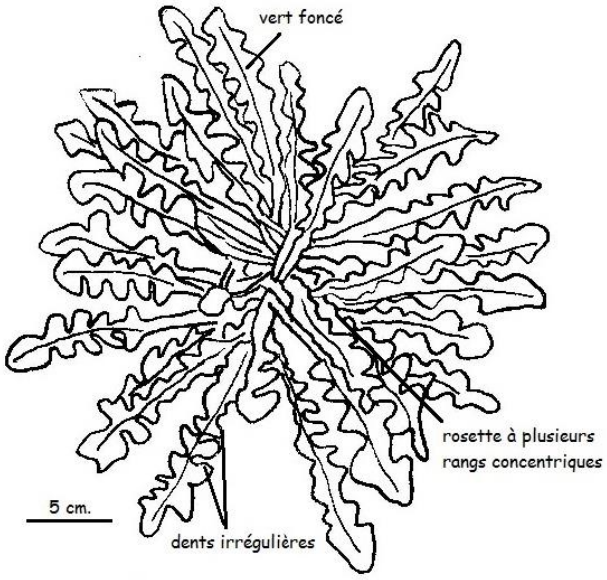
Coordonnées GPS : 48°55'32.5''N, 5°23'55.9E

Œuvre 24 : Daniel Denise, *Ego* (VdF 1998)

Coordonnées: 48°55'53.7"N, 5°24'12.3"N

Poste 11 : Chicorée sauvage

Coordonnées GPS : 48°56'13.4"N, 5°24'26.8"E

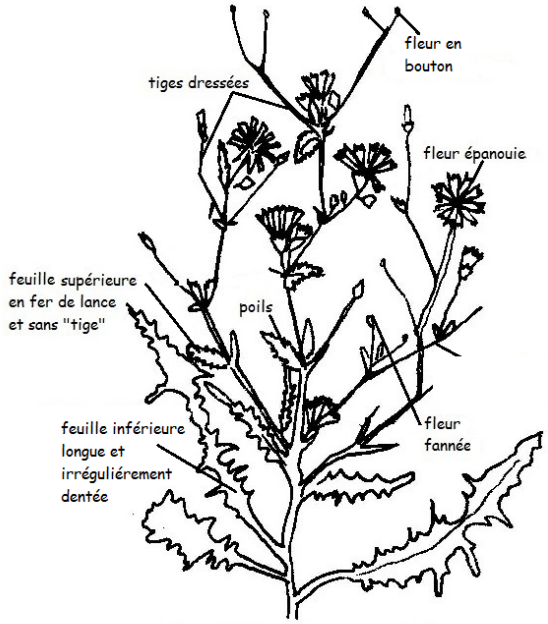


Plant de chicorée sauvage au printemps

Observer : À la jonction de la piste et du chemin forestier ainsi qu'en bordure des champs, le sol fertile mais bien drainé et l'exposition ensoleillée ont favorisé l'installation de la chicorée sauvage.

Observer de février à mai : La chicorée sauvage apparait sous la forme de feuilles plus ou moins velues, vert foncé, très irrégulièrement dentées et disposées en une rosette à plusieurs rangs concentriques. Celle-ci peut être de taille imposante, jusqu'à quarante centimètres de diamètre, ce qui la distingue aisément du pissenlit dont la rosette est beaucoup plus modeste.

Goûter de février à mai : Récolter une poignée de feuilles de chicorée sauvage et les consommer en salade, mélangées à d'autres pousses. Elles inciteront le corps à se débarrasser des toxines hivernales. Il vous faudra toutefois supporter leur amertume, si appréciée des peuples d'Europe du sud, mais que les Lorrains, pourtant grands amateurs de salade verte, ne tiennent généralement pas en haute estime.

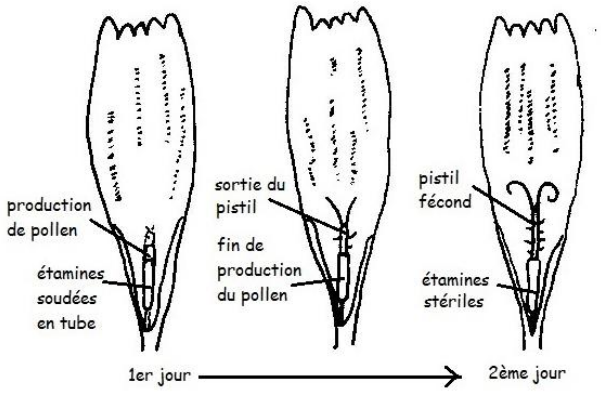


Plant de chicorée sauvage en floraison

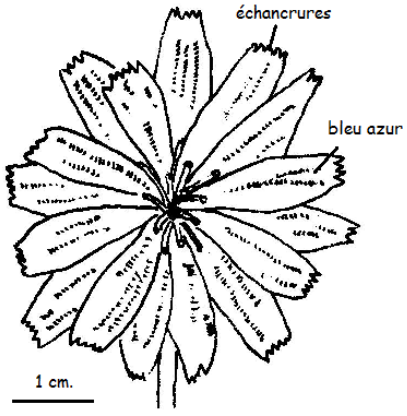
Observer en mai-juin : Des tiges se dressent au-dessus de la rosette de feuilles dentées de la chicorée sauvage. Elles sont divisées en rameaux raides, écartés presque à angle droit et en tous sens. Ils supportent des boutons de fleurs et de petites feuilles poilues dont la base entoure la tige. Elles sont allongées ou en forme de pointe de lance.

Goûter en mai-juin : Grignoter une feuille de chicorée sauvage. La plante mérite bien son autre nom de « chicorée amère ». Pourtant, à force de sélection, elle figure régulièrement sur nos tables, étant à l'origine de nombreuses salades cultivées telles que l'endive, la trévise ou le pain de sucre.

Observer de juillet à octobre : La chicorée sauvage est en floraison durant tout l'été et en automne jusqu'aux premières gelées. Les fleurs sont bleu-azur, couleur rare sous nos latitudes. Elles se tournent vers le soleil mais se ferment avant la nuit, ainsi que par temps pluvieux.



Evolution d'un fleuron de chicorée sauvage



Fleur de chicorée sauvage

Observer de juillet à octobre : La « fleur » de la chicorée sauvage est en fait composée d'un regroupement de nombreuses petites unités appelées « fleurons ». Chaque fleuron possède un seul pétale et un organe reproducteur complet. On y distingue une partie mâle : les étamines, et une partie femelle : le pistil. En les observant, vous pourrez classer les fleurs d'un pied de chicorée en deux ensembles. Les plus récemment écloses sont mâles, montrant seulement leurs

étamines, soudées entre-elles en une sorte de cylindre. Celles-ci libèrent du pollen que les insectes transporteront sur d'autres fleurs. Les fleurs qui sont épanouies depuis plus de vingt-quatre heures sont devenues des femelles. On aperçoit l'extrémité de leur pistil qui émerge du sommet du cylindre, se divisant en deux pointes enroulées en crosse. À ce moment les étamines ont cessé de produire du pollen. Ainsi, les pistils seront fécondés par du pollen provenant d'une autre fleur que la leur. Ce mécanisme favorise la fécondation croisée plutôt que l'autofécondation. Il accroit les chances des générations futures à pouvoir s'adapter aux changements de leurs conditions de vie.

Goûter de juillet à octobre : Déchirer une feuille de chicorée sauvage. Un suc laiteux sort alors par les nervures principales. En le léchant, ou en mangeant la feuille, vous pourrez constater qu'il contient des principes amers. Ceux-ci ont des vertus médicinales. Ils peuvent soigner les troubles digestifs, le manque d'appétit, la paresse du foie ou la constipation. Mais jadis en Europe, ils étaient également réputés diminuer, voire ôter, toute ardeur sexuelle à celui ou celle qui en faisait un usage trop fréquent.

Partie commune avec le circuit de Marcaulieu

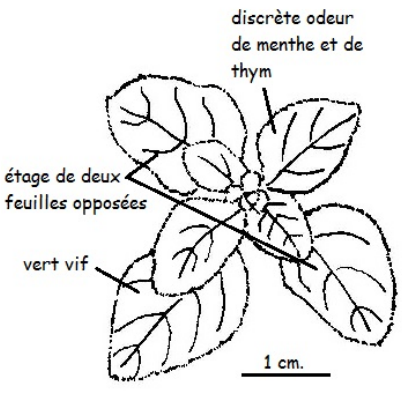
Poste 12 : Origan

Coordonnées GPS: 48°56'23.2"N, 5°24'49.9"E

Observer : Le bon drainage et l'ensoleillement du sol permettent à l'origan de se faire une place dans la végétation en bordure de la route.

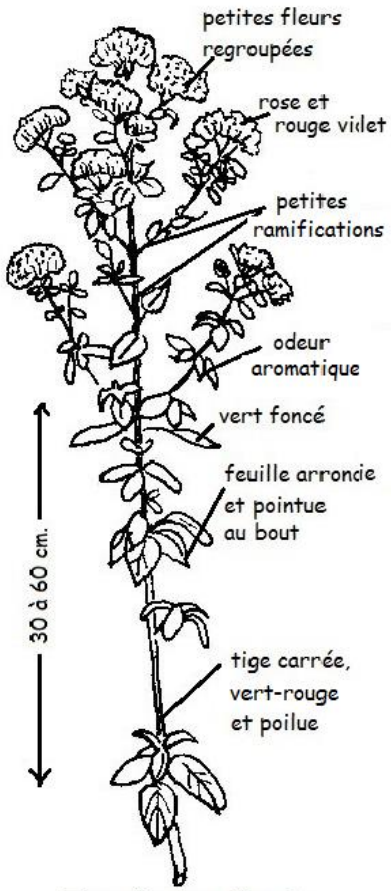
L'origan est également appelé « marjolaine sauvage », la marjolaine de nos jardins étant une forme domestiquée d'origan originaire d'Afrique du nord.

Observer d'avril à fin mai : Les jeunes pousses d'origan se reconnaissent à leur forme et à leur couleur vert lumineux, ainsi qu'à leur discret parfum aromatique évoquant un mélange de menthe et de thym. L'origan a une croissance lente, qui démarre tardivement mais qui nécessite très peu d'eau pour se poursuivre jusqu'à la floraison.



Jeune pousse d'origan

Faire de mai à octobre : Rouler une tige d'origan entre les extrémités du pouce et de l'index pour constater que celle-ci a une section carrée.



Tige d'origan fleurie

Humer et goûter de juin à octobre : Prélever quelques feuilles et les froisser. Elles dégagent alors un parfum très aromatique, évoquant un doux mélange de menthe, de thym et de lavande. Mâchées crues puis recrachées, elles parfument agréablement la bouche et rafraichissent l'haleine. Un brin d'origan fraichement cueilli fait une bonne tige à mâcher.

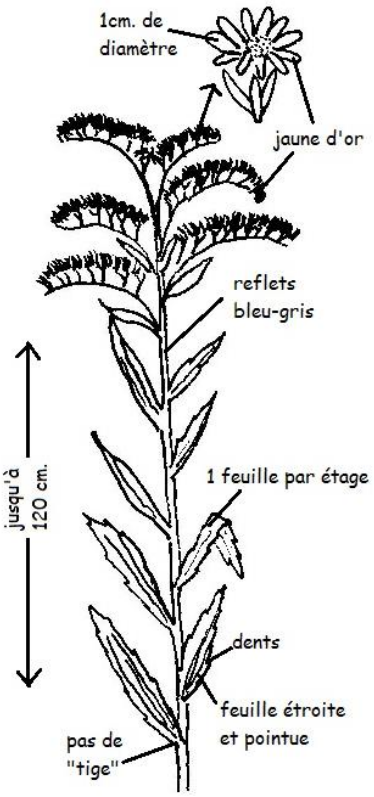
Observer de fin juin à fin septembre : Les fleurs s'agglomèrent au sommet des tiges en boules irrégulières. Chaque minuscule fleur rose, est en forme de tube évasé qui se termine par cinq dents arrondies. La base du tube est presque cachée par un entourage de petites feuilles rouge violet.

Goûter de fin juin à septembre : La tisane d'origan frais est presque unanimement très appréciée, notamment par les enfants. Sa belle couleur rouge s'ajoute au plaisir de sa dégustation. Utiliser une tige fleurie par tasse, avec ses fleurs et ses feuilles. En médecine douce, elle est recommandée pour stimuler l'appétit, calmer les maux d'estomac, favoriser la détente nerveuse et le sommeil.

Attention : Cueillir la plante en coupant la tige avec les ongles ou mieux, avec un canif ou des ciseaux, afin d'éviter d'arracher les racines, ce qui pourrait engendrer à la disparition de la plante en ces lieux.

Faire en juillet : Glisser quelques tiges d'origan aux fleurs à peine épanouies dans un flacon d'huile d'olive. Elles lui communiqueront ainsi leur parfum.

Observer en août-septembre : La floraison de l'origan est accompagnée par celle d'une plante de grande taille appelée « verge d'or géante ». Elle apporte son jaune lumineux aux couleurs de l'été finissant. Cette espèce, originaire d'Amérique du nord, est dite « invasive », car elle peut se développer au point de supplanter des espèces locales, appauvrissant ainsi la diversité floristique des lieux.



Verge d'or géante

Poste 13 : Truffière (Poste 1 Marcaulieu)

Coordonnées GPS: 48°56'19.7"N, 5°24'52.2"E

Poste 14 : Panorama sur le village (poste 2 Marcaulieu)

Coordonnées GPS: 48°56'18.3"N, 5°24'53.4"E

Poste 15: Station d'armoise (poste 3 Marcaulieu)

Coordonnées GPS: 48°56'01.0"N, 5°25'05.2"E

Œuvre 153-1 : Christian Lapie, *Le silence divisé* (VdF 2009)

Coordonnées: 48°56'14.9"N, 5°24'55.7"N

Œuvre 153-2 : Christian Lapie, *Le silence divisé* (VdF 2009)

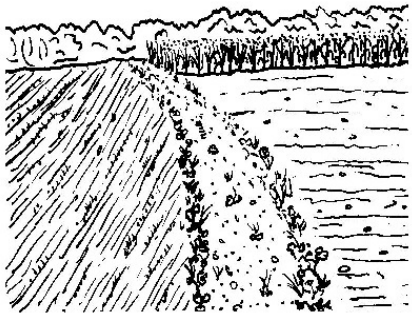
Coordonnées: 48°55'57.0"N, 5°24'45.9"N

Œuvre 012 : Ernst Amelung, *Land-Fiel-Forest Signs* (VdF 1997)

Coordonnées GPS : 48°56'08.6''N, 5°25'01.9''E

Poste 16 : Entre champ et chemin

Coordonnées GPS: 48°55'45.7"N, 5°25'15.3"E



Entre champs et chemin

Observer : Au sein de ce vaste espace ouvert, les plantes sauvages trouvent un refuge sur l'étroite bande de terre située entre les champs et le chemin. Mais leur survie y est très précaire. Elles sont en effet menacées en permanence d'être fauchées, labourées et écrasées ; ou encore, arrosées par les herbicides utilisés par l'agriculteur pour supprimer les végétaux qui concurrencent ses cultures. Les espèces qui parviennent à s'établir durablement en ce lieu ont donc un fort potentiel de reproduction. Elles ont une croissance rapide, une longue période de floraison et une importante production de graines, jusqu'à trente mille pour un seul plant. Celles-ci conservent longtemps leurs capacités

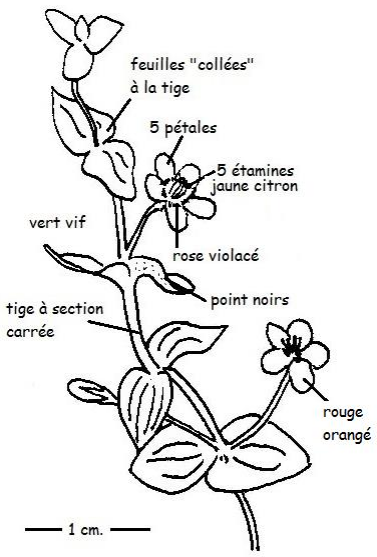
germinatives. Ainsi, si le milieu subit par exemple un labour ou une inondation, ces espèces le coloniseront à nouveau très rapidement.

Faire : Collecter une poignée de terre. Elle contient probablement plusieurs dizaines de graines viables. La plupart sont cependant si petites qu'on peut difficilement les repérer à l'œil nu. Certaines peuvent mener une vie ralentie pendant une dizaine d'années, voire plus si elles sont profondément enfouies. Elles germeront dès qu'un bouleversement les ramènera en surface ou qu'elles seront suffisamment éclairées. Vous pouvez placer votre poignée de terre dans un pot, l'arroser et l'installer en un lieu lumineux et tempéré, 25°C étant idéal. En moins d'une semaine, les premières feuilles de mouron rouge, de coquelicot, de linaire ou de véronique devraient apparaître.

Observer de mars à fin octobre : Dans le tapis herbacé, vous pouvez repérer des jeunes pousses en croissance, sauf pendant les périodes de fortes gelées. Des fleurs y apparaissent dès la fin des grands froids, c'est-à-dire vers la mi-mars. Alors que vers la mi-septembre les prairies et les lisières forestières sont presque défleuries, ici le rouge, le jaune, le bleu et le blanc se déclinent encore en plusieurs variations jusqu'à fin octobre. Cette floraison qui s'étale tardivement donne une chance aux plantes de produire une génération supplémentaire de graines avant les premières gelées.

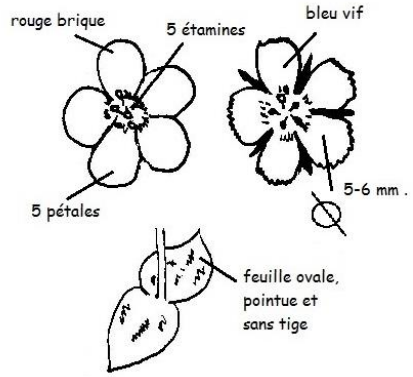
Observer de juin à fin septembre : une dizaine de plantes de la localité sont facilement reconnaissables à leurs fleurs. Parmi celles-ci le mouron rouge est la plus représentative du milieu car elle préfère les sols presque dépourvus de végétaux, pousse rapidement et peut disséminer de nombreuses graines. Sur ses tiges rampantes, le mouron rouge présente de minuscules fleurs aux cinq pétales rouge orangé virant au rose violacé vers leur point d'attache. Il cohabite ici avec une espèce très proche présentant des fleurs bleues, appelée « mouron bleu ».

Les fleurs des deux espèces se ferment en milieu de journée, ce qui est à l'origine de leur dénomination anglaise, traduisible par « John se couche à midi ». Toute la plante contient des substances auxquelles les personnes à la peau sensible peuvent mal réagir à la suite d'un simple contact.

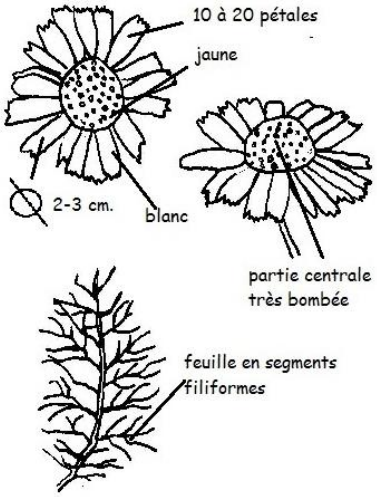


Tige fleurie de mouron rouge

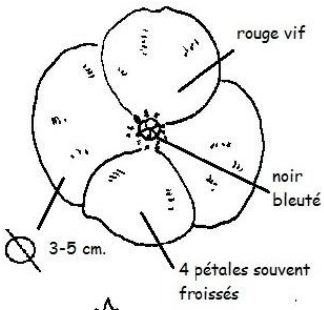
Faire de juin à mi-octobre : Essayer de repérer les fleurs du mouron rouge et du mouron bleu, de la véronique, de la linaire, encore appelée « gueule-de-lion », du coquelicot et de la matricaire et du géranium herbe-à-Robert. Cette dernière plante serait ainsi nommée à la suite d'une confusion entre « ruber », terme ancien désignant la couleur rouge, et le prénom Robert. De fait, le géranium en question est parfois appelé « herbe rouge » à cause de la coloration de ses feuilles.

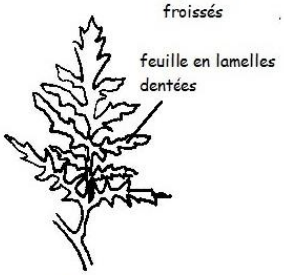


Mouron rouge et mouron bleu

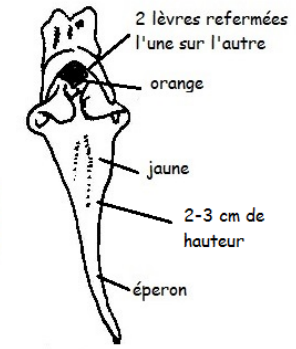


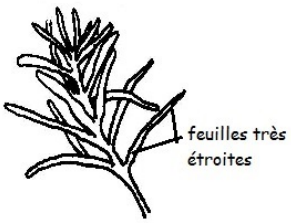
Matricaire



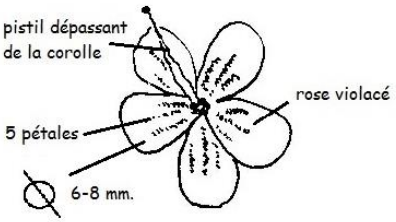


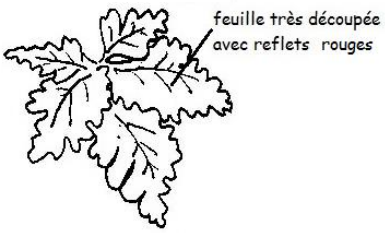
Coquelicot



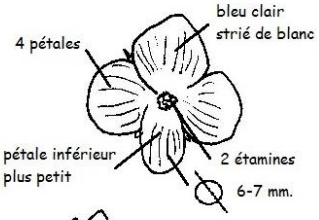


Linaire ou "gueule-de-lion"





Géranium herbe-à-Robert



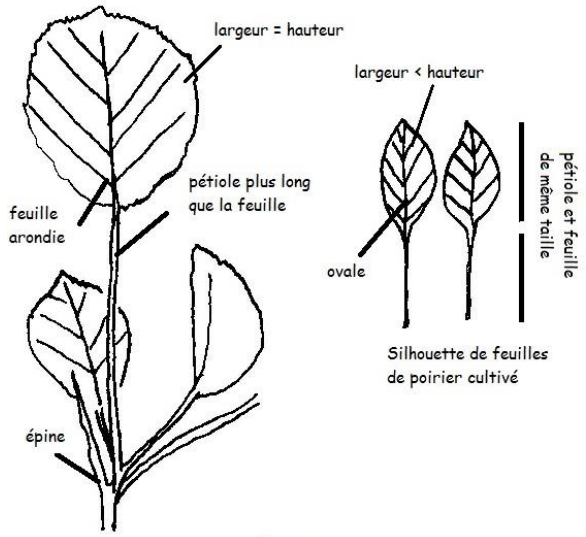
Véronique

Poste 17 : Poiriers sauvages

Coordonnées GPS : 48°55'41.9"N, 5°25'18.6"E

Observer : Les deux arbres présentent plusieurs caractéristiques du poirier sauvage. Mais rien n'est moins sûr de les désigner ainsi. En fait, il n'est même pas certain que des exemplaires de lignée pure de cette espèce existent encore. Car depuis plusieurs milliers d'années, elle s'hybride avec les poiriers cultivés. Ces derniers descendent d'une variété, probablement originaire d'Asie, qui commença à faire l'objet d'une sélection en Chine il y a dix mille ans et qui fut introduite en Europe vers le quatrième ou troisième millénaire avant notre ère. Celle-ci est à l'origine des poiriers de nos vergers et s'y multiplie, tandis que les poiriers sauvages se sont raréfiés suite aux déforestations. Les abeilles et les bourdons qui visitent et fécondent les fleurs de poiriers sont donc devenues de plus en plus fréquemment porteurs de pollen de la variété cultivée. Par conséquent, la probabilité que celui-ci soit l'agent fécondant des fleurs de poiriers sauvages n'a cessé d'augmenter et, corrélativement, la possibilité de survie des lignées pures de poirier sauvage a fortement diminuée.

Silhouette des deux poiriers sauvages



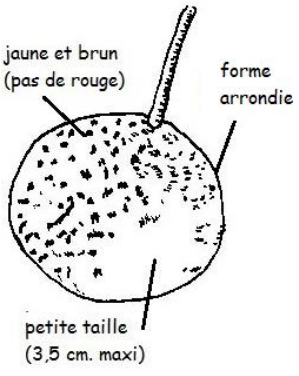
Silhouette de feuilles de poirier cultivé

Rameau de poirier sauvage

Éléments plaidant en faveur du poirier sauvage concernant ces deux arbres :

- La feuille est plus ou moins arrondie et non pas ovale. Elle est à peu près aussi large que longue alors que la feuille de poirier cultivé est nettement plus longue que large.
- Le « pétiole » qui attache la feuille au rameau est plus grand que la feuille elle-même.
- Les branches sont pourvues d'épines, celles-ci étant le plus souvent absentes sur les poiriers cultivés, sinon sur les rameaux courts des jeunes sujets.
- La forme des poires est très arrondie et leur calibre n'excède pas trois centimètres et demi. Elles ne sont jamais, même partiellement, colorées de rouge.

Ces poiriers se sont installés spontanément dans la haie et pourront l'égayer encore longtemps, étant les arbres fruitiers possédant la plus longue espérance de vie, trois cents ans ou plus. De croissance lente et ne supportant pas l'ombrage d'arbres plus grands que lui, le poirier sauvage est devenu très rare dans nos forêts qui se sont assombries avec la généralisation du régime de la futaie en peuplements denses, celui-ci favorisant la hauteur des troncs qui seront récoltés. Ces deux spécimens constituent donc une richesse patrimoniale à préserver.



Poire sauvage

Goûter, fin septembre, début octobre : Cueillir et manger une poire sauvage bien mûre. Elle provoque une sensation d'assèchement de la bouche appelée « astringence », tandis que les dents ressentent la présence de nombreuses cellules dites « pierreuses ». De plus, son goût étant peu marqué, elle n'est guère estimée en cuisine.

Observer en octobre-novembre : Les feuilles des deux poiriers sauvages resplendissent d'un rouge intense.

<u>On rejoint circuit des Trois fontaines</u>

Œuvre 088 : Joël Thepault, *Exode* (VdF 2002)

Coordonnées GPS: 48°55'31.5"N, 5°25'21.4"N

Poste 18 : Terrier de blaireau (poste 14 Trois fontaines)

Coordonnées GPS: 48°55'38.8"N, 5°25'20.1"E

Poste 19 : Nid de pic (poste 15 Trois fontaines)

Coordonnées GPS: 48°55'18.0"N, 5°25'10.7"E

Poste 20 : Alisier blanc (Poste 16 TF)

Coordonnées GPS : non fournies

Poste 21: Alisier torminal (Poste 17 TF)

Coordonnées GPS : non fournies

Œuvre 035 : Chris Booth, *Terre / Ciel* (VdF 1999).

Coordonnées GPS : 48°55'21.8"N, 5°25'14.5"N

Poste 22 : Lutte pour la lumière (Poste 18 Trois fontaines)

Coordonnées GPS : 48°55'06.3"N, 5°25'08.4"E

Œuvre 115 : Luc Doerflinger, *Figura Translata* (VdF 2005).

Coordonnées GPS: 48°55'15.3"N, 5°25'08.1"N

Œuvre 150 : Dominique Blais & les bûcherons, *Volis & chandelles* (VdF 2008).

Coordonnées GPS: 48°55'12.6"N, 5°25'07.3"N

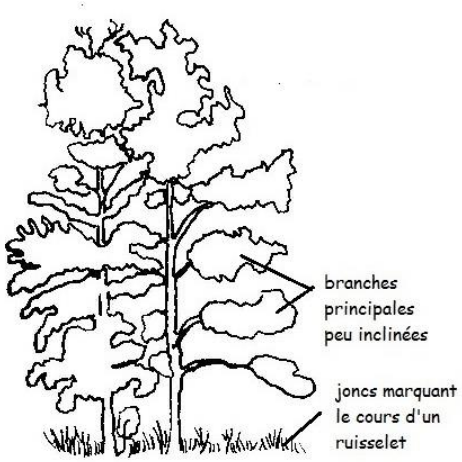
Œuvre 01 : Maciej Albrzykowski, *Par Erreur* (VdF 1997).

Coordonnées GPS : 48°55'10.8"N, 5°25'06.7"N

On quitte circuit des Trois Fontaines

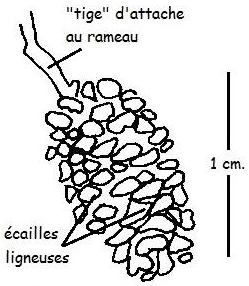
Poste 23 : Aulnes glutineux

Coordonnées GPS : 48°54'57.9"N, 5°24'54.3"E



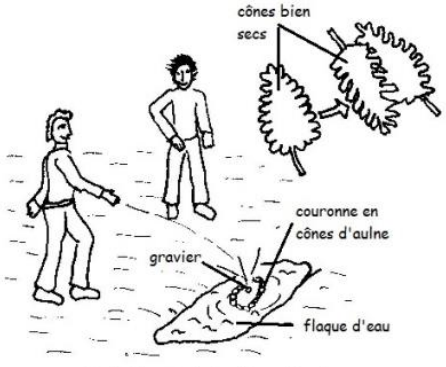
Deux aulnes glutineux

Observer : C'est le seul poste où vous pourrez rencontrer des aulnes sur les circuits du Vent des Forêts. Ils se sont établis de part et d'autre d'un fossé à peine marqué. Même si l'eau n'apparait pas souvent en surface, le terrain où les arbres s'enracinent est toujours très humide, souvent saturé d'eau, voire inondé, ce dont témoignent les joncs qui marquent le cours du ruisselet.



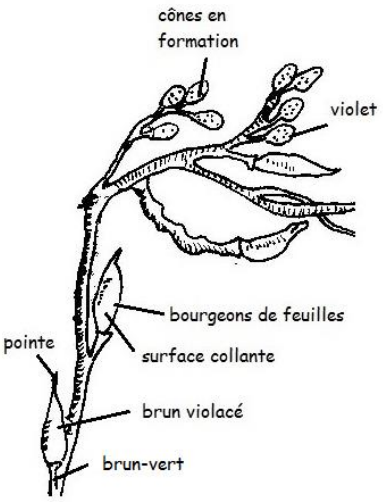
Cône d'aulne glutineux

L'aulne est un des premiers arbres à fleurs et à feuilles caduques qui soit apparu sur Terre après une longue période où les conifères ont régné en maîtres absolus sur les forêts. Aussi a-t-il gardé certains caractères de ses ancêtres. D'une part, ses branches principales presque horizontales, chacune étant porteuse d'une masse de brindilles ou de feuilles bien différenciées de celles de leurs voisines, lui donnent une silhouette évoquant un pin. D'autre part, ses fruits ressemblent à de minuscules cônes de résineux. Ils sont munis d'écailles ligneuses qui s'ouvrent pour libérer des graines. Une autre particularité de la biologie de l'aulne qui nous rappelle les résineux plutôt que les arbres feuillus est qu'il montre tous les signes de vie en plein hiver, bien qu'étant alors dépourvu de feuilles. Pendant cette période, des chatons et de gros bourgeons colorent sa ramure en violet.



Emboitement de cônes d'aulne

Faire : Ramasser ou cueillir quelques cônes morts bien secs et les emboiter tête-bêche comme des briques de jeu. Sur ce principe d'assemblage, vous pouvez confectionner un anneau d'une quinzaine de centimètres de diamètre qui sera posé sur une flaque d'eau et sur laquelle il flottera. Placé à un ou deux mètres de la cible, chacun essaiera de lancer un petit gravier en son centre.

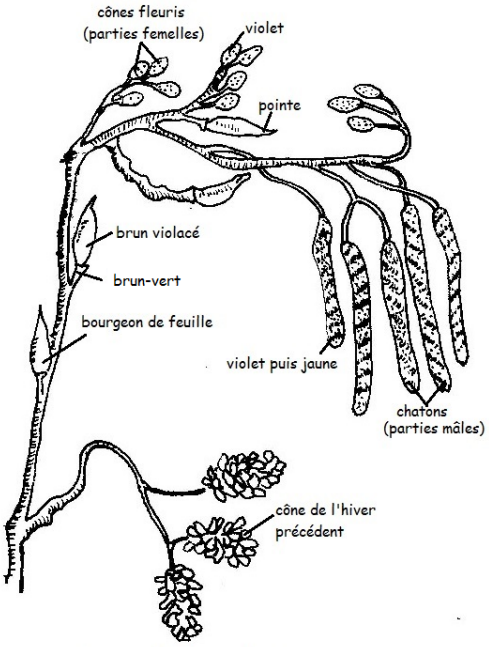


Bourgeons de l'aulne glutineux en hiver

Observer et faire de décembre à février : Les bourgeons qui deviendront des feuilles sont pointus, de couleur

violacée et portés par une courte tige. Si on les touche, il laisse sur les doigts un peu de la substance collante dont ils sont couverts. Elle les protège du gel et des maladies. Ces bourgeons ne doivent pas être confondus avec les cônes en formation qui sont arrondis.

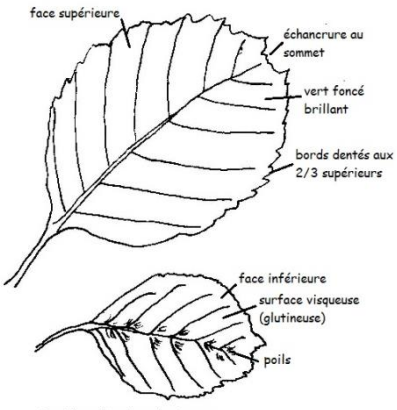
Observer en mars-avril : L'aulne fleurit avant la feuillaison. Il porte des fleurs des deux sexes. Les fleurs mâles ont la forme de longs chatons, atteignant douze centimètres, qui pendent à l'extrémité de jeunes rameaux. D'abord rouge sombre, ils confèrent leur coloration à toute la silhouette de l'arbre. Au moment de la pleine floraison, ils deviennent jaunes et libèrent du pollen en abondance. Ils tombent ensuite à terre.



Rameau d'aulne en floraison

Les fleurs femelles, très discrètes, prennent la forme de petits cônes arrondis de cinq à dix millimètres de longueur, de couleur rouge violacé. Ils sont regroupés par trois à cinq à la base de jeunes rameaux et au-dessus des chatons mâles. Chacun d'eux est dressé au bout d'une petite tige qui prendra l'apparence du bois au fur et à mesure que les fruits mûriront.

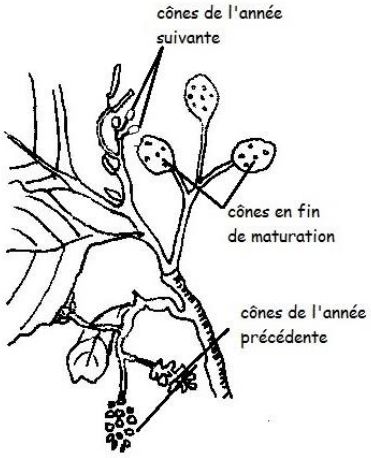
C'est le vent qui assure la pollinisation. Les fleurs femelles sont donc dépourvues de nectar, n'étant pas fécondées par des insectes. Mais aux beaux jours, les abeilles viennent tout de même sur l'arbre pour récolter du pollen. Cette ressource est bienvenue en cette période où l'offre en nourriture est encore très réduite.



Feuilles d'aulne glutineux

Faire en juin-juillet : Caresser une jeune feuille entre le pouce et l'index. Elle est légèrement collante, comme couverte d'un mince film de glu, d'où le qualificatif de « glutineux » attribué à l'arbre.

Observer de juin à octobre : Les fleurs femelles se transforment en petits cônes, hauts d'un centimètre à deux centimètres et demi, d'abord vert pâle puis bruns, qui renferment des graines entre leurs écailles.



Trois générations de cônes sur l'aulne en fin d'été

En fin d'été et en automne, sur la même branche on trouve souvent trois générations de cônes :

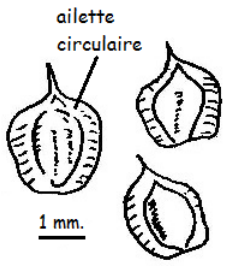
- De couleur verte, qui seront mûrs fin septembre ou octobre avec leurs graines prêtes à germer.

- De couleur brun noirâtre qui sont secs et qui ont disséminés leurs graines au cours de l'hiver précédent.

- De couleur violacée, à l'état de bourgeon floral, qui fleuriront en fin d'hiver à venir.

Faire de juin à octobre : Collecter une vingtaine de feuilles. Au retour de la promenade, les faire infuser dans un litre d'eau bouillante. Voilà un bain de pied qui va rafraichir et tonifier vos pieds.

Observer de novembre à février : Les cônes d'aulnes s'ouvrent après les premières fortes gelées de l'hiver et laissent alors échapper jusqu'au début du printemps des graines brun-rouge particulièrement petites. Il en faut cinq cents à mille pour faire un gramme de semence. Elles sont munies d'une petite frange ailée circulaire qui leur permet d'être transportées par le vent dans un rayon de trente à soixante mètres autour de l'arbre-mère. Si une graine tombe dans l'eau, elle flottera en surface grâce à son ailette qui contient de minuscules bulles d'air. Elle pourra ainsi voyager au gré des courants pendant un an, sans couler ni perdre son pouvoir germinatif.

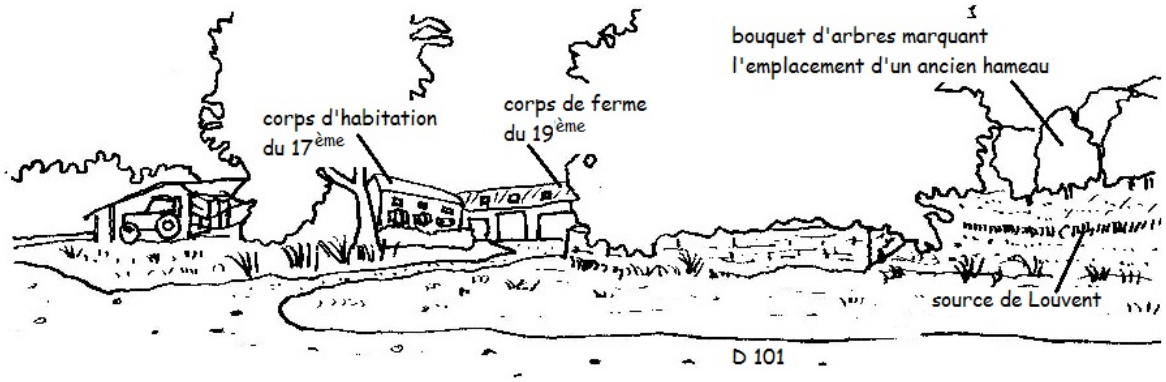


Graines d'aulne

Faire de novembre à février : Secouer quelques cônes d'aulne au-dessus d'un papier blanc. Récupérer les graines qui en sont sorties et les semer en surface d'un pot de terre. Bien exposer le pot à la lumière et à une température comprise entre vingt-trois et vingt-sept degrés. Environ le tiers des graines germeront alors très rapidement. Vous pouvez augmenter leur taux de germination en les plaçant au congélateur pendant deux ou trois jours avant de les planter.

Poste 24 : Ferme de Louvent

Cordonnées GPS : 48°54'52.1''N, 5°24'51.3''E



La ferme de Louvent

Ce lieu-dit « Louvent » anciennement orthographié « Loupvant », suggère qu'au Moyen-âge, des moines originaires de Champagne, où le culte de ce saint était très actif, furent à l'origine de la création de cette ferme. Ce serait donc un ancien cloître et pour le moins, une ferme importante depuis le début du 17ème siècle, dotée d'une vaste cour qui était fermée à l'origine. C'était alors un vrai hameau où une trentaine de familles de manouvriers vivaient dans des masures établies à l'emplacement du bosquet visible depuis la route à droite des bâtiments et qui furent détruites pendant la Guerre de Trente Ans, sans doute vers 1640. Le corps d'habitation principale, daté du début du 17ème siècle, fut épargné. Il mesure trente mètres de longueur et a conservé son état d'origine. Le beau corps de ferme qui fait angle a été édifié vers 1820.

Pendant la guerre de 14-18, la ferme fut réquisitionnée par l'armée française afin de servir d'infirmerie d'arrière-front pour les soldats atteints de maladies contagieuses. Elle a été trois fois vendue au cours du 20ème siècle.

Le domaine agricole couvre aujourd'hui soixante-douze hectares d'un seul tenant, plus dix hectares au sortir de la forêt. La ferme est alimentée en eau courante par la source de Louvent. Elle est encore cernée par la forêt et les plus proches voisins de ses occupants sont à trois kilomètres.