NATURE

La couleuvre à collier : de slang

C'est le seul représentant du sous ordre des ophidiens que l'on peut rencontrer en Flandre, autrement dit le seul serpent. En lisant ce mot, bon nombre de lecteurs (lectrices) auront les poils qui se hérissent, à tort bien-sûr car nous verrons que ce reptile est totalement inoffensif pour les soit disant descendants d'Adam et Eve que nous sommes mais il est peut être encore victime des traditions judéo chrétiennes qui en font un être maléfique, inspirateur du péché originel.

On observe la couleuvre à collier (*natrix natrix*), *de slang* en flamand, à proximité de l'eau, des étangs, marais, zones humides et boisements humides, c'est d'ailleurs une très bonne nageuse. Chez nous on peut la trouver dans les environs de Watten, Millam, Merckeghem et dans les secteurs des wateringues, Saint-Pierre-Brouck, Cappellebrouck. On a aussi quelques rares données plus au Nord, dans le Dunkerquois.

La couleuvre est facilement reconnaissable, elle mesure en moyenne 1 mètre à 1,7 mètres, la femelle étant beaucoup plus grande que le mâle. De teinte gris à noir sur le dos, son signe distinctif étant bien-sûr **les deux croissants latéraux au niveau du cou de couleur jaune ou blanche, bordés de longues tâches noires** formant le fameux collier qui lui donne son nom. Autre caractéristique qui la distingue de la vipère, sa pupille est ronde et non pas étroite et verticale. De toute façon, la vipère péliade est absente de notre territoire, elle n'est connue que sur quelques coteaux calcaires du boulonnais.

Mais revenons à la couleuvre. C'est un animal à sang froid que l'on peut voir de mars à octobre se réchauffer au soleil ou nageant à la recherche de ses proies préférées : les grenouilles. Elles représentent pas moins de 98 % de son régime mais elle ne dédaigne pas à l'occasion un petit poisson, un triton ou un petit rongeur. Mais n'allez pas croire que la couleuvre fait une razzia chez nos précieux amphibiens, elle se contente d'une proie tous les 20 jours environ qu'elle avale d'une seule pièce car elle est incapable de mâcher. L'hiver, pas de grenouille. La couleuvre entre donc en léthargie et hiberne d'octobre à mars, seule ou parfois en groupe, qui sous un tas de briques ou de branches, qui sous des souches ou en pleine terre.

Couleuvre à collier trouvée Watten. (photo Yser Houck 2012).

Au printemps, il est temps de songer à perpétuer l'espèce. La maturité sexuelle est atteinte à l'âge de 3 ans pour les mâles, 4 ans pour les femelles. Ils s'accouplent en avril-mai pour pondre 10 à 25 œufs blancs en juin-juillet sous des tas de végétaux en décomposition, dans le compost, les fumiers, la mousse ou la litière des bois. L'éclosion des couleuvreaux aura lieu 1 à 3 mois plus tard selon la température du site de ponte. La couleuvre mue de nombreuse fois tout au long de ses 16 à 19 ans d'existence, bien-sûr les jeunes individus en pleine croissance muent plus souvent que les adultes.

Comme nous le disions en introduction, **la couleuvre à collier ne représente aucun danger pour l'homme**. Elle n'a pas de venin et ne mord jamais. Si elle se sent menacée, elle se gonfle, crache, vide ses glandes anales qui diffusent une odeur nauséabonde, ce qui dissuade bon nombre de prédateurs.

Dans le cas où ces parades ne suffisent pas ou si l'ennemi potentiel est enrhumé ! La couleuvre simule la mort en se mettant sur le dos, gueule ouverte et langue pendante. Le panel des prédateurs de la couleuvre est variable selon la taille du serpent, les rapaces surtout le busard des roseaux, le héron, le putois, l'hermine ou le renard sans oublier le chat domestique et les poules.

L'espèce est intégralement protégée en France et en Europe selon la convention de Berne. Elle est peu commune en région Nord/Pas-de-Calais et elle est très rare dans les polders.

Les menaces qui l'affectent sont assez semblables à celles qui touchent les amphibiens, **altération des habitats, fragmentation des milieux dues à l'urbanisation et au réseau routier, le manque de proie mais aussi hélas les destructions accidentelles ou volontaires**.

La présence de la couleuvre à collier indique un environnement de qualités composé de zones humides où des populations d'amphibiens se développent. C'est un animal fascinant et sympathique que l'on peut favoriser en conservant nos haies, nos mares, des herbes hautes, en laissant des tas de feuilles, de bois, de briques et en faisant son propre compost. De plus, ces

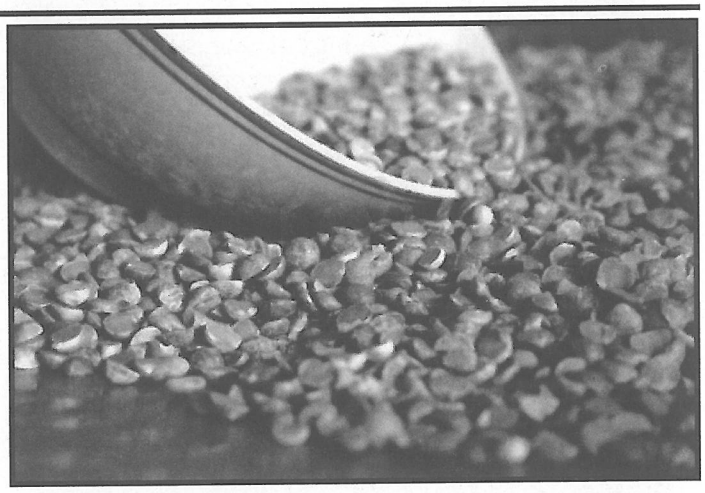
aménagements simples seront profitables également à une multitude de petits animaux, insectes, reptiles, amphibiens et de petits mammifères.
Si vous observez une couleuvre à collier chez vous ou ailleurs sur notre territoire de Flandre n'hésitez pas à nous en faire part, ces données sont précieuses pour mieux connaître les richesses cachées de notre environnement et ainsi mieux les préserver.

Bibliographie :
- Les reptiles - Union Régionale des C.P.I.E. du Nord/Pas-de-Calais 2010.
- Partez à la rencontre de la biodiversité - les amphibiens et les reptiles liés à l'eau du bassin Artois-Picardie-Agence de l'eau Artois-Picardie 2003.

Thierry RYCKELYNCK

NOS RECETTES

Soupe de pois cassés



Pour 4 personnes :
- ⇨ 300 g de pois cassés
- ⇨ 200 g de lard fumé
- ⇨ 1 oignon rouge
- ⇨ 3 c à soupe d'huile de tournesol ou de noix
- ⇨ 1 cœur de salade croquante
- ⇨ 1l de bouillon
- ⇨ 3 c à soupe de crème épaisse
- ⇨ 1 bouquet de cerfeuil
- ⇨ 1 c à café de moutarde
- ⇨ 2 clous de girofle
- ⇨ 1 poivre long ou à défaut 3 grains de poivre noir

✪ Couper l'oignon en gros morceaux. Faire chauffer l'huile dans une marmite et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les clous de girofle et la moutarde.

✪ Laver la salade et la couper en gros morceaux (garder quelques lanières pour décorer les assiettes), mettre dans la marmite ainsi que les pois.
Bien remuer.

✪ Couvrir avec le bouillon, ajouter du sel. Couvrir et cuire doucement une dizaine de minutes. Ajouter alors le lard et le poivre.

✪ Au bout de 15 mn sortir le lard et le poivre.

✪ Ajouter la crème et le cerfeuil dans la marmite, mixer le tout.

✪ Servir cette soupe bien chaude dans des bols ou des assiettes individuelles en ajoutant un morceau de lard et quelques lanières de salades.

Vous pouvez trouver **le poivre long** dans les épiceries fines ou chez les marchands d'épices. Ce poivre est assez fort et a un petit goût vanillé. La soupe sera aussi bonne avec du poivre en grains, ou même du poivre moulu.

Voici également la recette pour accompagner **le cululutte de la revue précédente** :
- Lait, rhum, cassonade (sauce chaude)
- Cassonade, rhum, crème fraîche (sauce froide)

Lulut était le surnom donné à une famille de boulanger. Voilà ce qui nous a été transmis. Merci encore

La revue de l'association Yser Houck cherche à faire mieux connaître la Flandre Française et, par là, à l'apprécier, y être attaché et avoir envie de la sauvegarder. Sa sauvegarde est ce à quoi nous nous attachons depuis plus de 20 ans ; vous nous aidez en adhérant et en nous faisant connaître auprès de vos proches.

Adhésion pour un an (date à date) avec réception de 4 revues : 25 €.

YSER HOUCK, La Mairie, 59470 VOLCKERINCKHOVE
☎ 03-28-62-07-73