

Vielsalm : Gestion de la RN des Quatre Vents

Samedi 16 novembre 2019

Responsable : Joseph Clesse

Nous sommes un joli groupe de volontaires pour la journée de travail annuelle dans la réserve naturelle des Quatre Vents. Contrairement aux années précédentes, cette fois, c'est un beau soleil hivernal à peine ennuyé par une bise timide. La journée est lumineuse.

C'est donc le moral gonflé à bloc qu'on entame le travail programmé par Joseph qui distribue les tâches suivant les compétences. Comme d'habitude, Ghislain a prévu tout l'outillage sans oublier le matériel nécessaire pour le ravitaillement des troupes. Quatre débroussailleuses ronronnent manipulées avec dextérité par les spécialistes ; les cisailles manuelles claquent au grand dam des rejets de saules et de bouleaux ; une tronçonneuse s'attaque aux proies plus imposantes.

Il faut des bras pour ramasser et entasser branches et brindilles coupées. Ainsi, on arrive à maintenir ouvert ce milieu riche en plantes fagnardes : airelle, canneberge, myrtilles, narthécie. Les mares creusées par le LIFE sont baignées de lumière ; on imagine la vie qui s'y agite, surtout en bonne saison. Les genévriers sont en pleine santé et il faut espérer que l'arnica semé par Raphaël concrétisera les espoirs. Il faut dire que le travail estival des moutons est une aide précieuse dans la gestion du site. Juste besoin de limiter un peu l'appétit des joncs.

Le travail avance bien. Devant une telle ardeur, les moins jeunes (suivez mon regard...) peuvent s'accorder du répit. Pourquoi ne pas faire le tour de la réserve, repérer les traces de la faune, inventorier la variété botanique et même une belle diversité de champignons, apprécier les couleurs automnales encore bien vives. Les rayons du soleil rasant s'infiltrant dans l'or des mélèzes et des bouleaux, dans la rouille du feuillage des hêtres qui avivent le vert sombre des épicéas .

13 heures : il est temps d'alerter « les cuisines » où l'équipe s'est bien affairée. Le vin chaud est apprécié comme la soupe aux légumes variés. Puis c'est le pain et les saucisses grillées sur le barbecue de Quentin : un système qui mériterait d'être breveté. Les promeneurs ébahis se mêleraient volontiers à nous mais devant l'étalage des outils...

Joseph n'a de cesse d'alimenter les braseros. Tant pis si la fumée imposera la lessive des vêtements qui s'imprègnent d'une odeur tenace. On prolonge ce bon moment et pourquoi pas, après les gaufres, un petit pousse-café : le soleil couchant et le froid qui s'éveille fournissent un bon alibi.

Il reste la corvée rangement : tout doit retrouver la place qui lui est dévolue dans un volume qui impose la rigueur. Il reste surtout la satisfaction d'un travail utile pour le maintien de la biodiversité.

On neutralise les braises des braseros et à l'année prochaine !

Gabriel Ney