



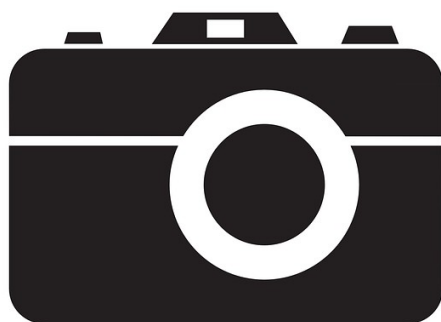
Malle
à indices



LA FORÊT



CONNAÎTRE COMPRENDRE
ENQUÊTER RÊVER DE LA BIODIVERSITÉ
OBSERVER LES ENJEUX

















Fiche technique - Biodiversité :

Les arbres à conserver pour la biodiversité Comment les identifier et les désigner ?



Contexte général

Le maintien d'arbres disséminés favorables à la biodiversité figure dans les règles de gestion depuis 1993.

Dès 2006, et dans le cadre de la mise en œuvre de sa certification ISO 14001, l'ONF a affiché en objectif 1.3 de sa politique environnementale : « **Maintenir une densité d'arbres morts, sénescents ou vieillissants favorable à la biodiversité** ».

> L'**instruction 09-T-71** sur la conservation de la biodiversité dans la gestion courante en réaffirme l'importance, en l'intégrant dans le principe d'une **trame de vieux bois**. Une trame qui est destinée à maintenir la biodiversité présente, mais aussi à permettre l'expression de sa dynamique par la mobilité des espèces.

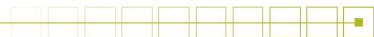
Cette trame comprend :

1. les réserves biologiques et réserves naturelles ;
2. les îlots de vieux bois (sénescence ou vieillissement) ;
3. des arbres disséminés à conserver pour la biodiversité.

> Les arbres à conserver pour la biodiversité sont marqués à la **peinture chamois**, conformément à l'**instruction 09-T-69** sur la désignation des coupes.



Credit : Vlnoc / ONF



Cette fiche technique...

- indique les **grandes catégories d'arbres** à conserver pour la biodiversité ;
- en rappelle l'**intérêt et les modalités de gestion**, conformément aux règles en vigueur à l'ONF (directives pour les forêts domaniales, orientations à proposer à l'accord du propriétaire pour les autres forêts relevant du régime forestier).

Il est couramment admis que près d'un quart des espèces animales et fongiques forestières sont dépendantes du bois mort et des micro-habitats associés, en particulier les cavités.

Les exigences varient selon les espèces, des petites branches mortes pour certains insectes xylophages (longicornes) jusqu'aux grandes cavités remplies de terreau pour d'autres insectes (cétoines).

L'observation des micro-habitats présents permet d'évaluer l'intérêt potentiel pour la biodiversité et de déterminer les arbres à conserver en priorité lors des martelages.



Souchettes à l'Ail et à la Tomate

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Nb pers : Pour 2 personnes

> Ingrédients

1 grand bol de souchettes (champignons)
1 cuillère à soupe de farine
1 verre de vin blanc
Huile d'olive
Persil
1 oignon
1 échalote
Ail
Sel, poivre



> Préparation

Nettoyez rapidement les champignons et passez-les à l'eau vinaigrée. Mettez-les à blanchir dans un grand volume d'eau pendant environ 5 minutes. Égouttez-les.

Faites revenir les souchettes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive 5 minutes.

Pelez et lavez l'ail, l'oignon, l'échalote et le persil, puis mixez le tout.

Ajoutez ce hachis aux champignons, salez, poivrez et laissez 5 minutes sur feu doux.

Versez alors le vin blanc et laissez-le s'évaporer.

Ajoutez la farine, remuez bien et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes. Le vin blanc doit être évaporé et les champignons doivent être rendus légèrement croustillants par la farine.





