



Escal'Nature-Environnement

Compte Rendu de la réunion de rentrée adhérents du 29 septembre 2025

Cette réunion s'est tenue Salle de l'Oustal dans la maison des associations d'Escalquens.

L'ordre du jour était le suivant :

- Présentation de l'association
- Projets pour cette année
- Quelques considérations sur la cueillette des champignons par Bruno David
- Questions, suggestions

La réunion s'est achevée par un pot de l'amitié.

1. Présentation de l'association

Christian Peyron a rappelé que cette initiative a vu le jour à l'issue d'un travail engagé avec la mairie dans un groupe citoyen qui a travaillé sur la biodiversité communale. Cela a conduit à une candidature à un atlas de la biodiversité intercommunale. Cette candidature ayant été retenue, cela a amené un financement.

Les missions de l'association s'articulent suivant 5 axes :

- Étudier et protéger le patrimoine naturel local
- Découvrir la faune, la flore, les champignons et les milieux naturels
- Sensibiliser et former les adhérents et les élèves
- Eduquer au respect de l'environnement
- Agir contre les atteintes à l'environnement.

L'assemblée générale constitutive de l'association s'est tenue le 28 mai dernier. L'association, domiciliée à la mairie d'Escalquens, a été créée officiellement le 10 juin 2025 après son inscription au greffe des associations et à la publication de l'arrêté au journal officiel des associations.

Bien qu'elle ait conduit un certain nombre d'activités cet été, concrètement l'association démarre maintenant.

Son conseil d'administration est composé de 11 membres : Christian Conte, Nadine Conte, Bruno David, François Galy-Fajou, Eric Gauthé, Gérard Lassalle-Balier (secrétaire), Jean-Paul Martin, Hervé Murat (trésorier), Christian Peyron (président), Marie-Christine Roques, Cyril Zouiten.

La commune possède un certain nombre d'atouts en matière de biodiversité. 97% de la surface de la commune sont consacrés à l'habitat à des activités ou à l'agriculture. Malgré ces seulement 3% de surface consacrés à des bois, rivières/ruisseaux et friches la commune démontre une richesse tant dans la flore que dans la faune et y compris en zone urbanisée.

Découvrir et étudier notre biodiversité

En matière de flore, on peut illustrer cette diversité par la prairie de la Bartole fauchée une fois par an.

On a identifié sur la commune 16 espèces d'orchidées sauvages recensées sur la commune (Ophrys jaune, Ophrys miroir, Orchis papillon, ...)

En matière de faune, plusieurs dizaines d'oiseaux ont déjà été identifiés ainsi que des salamandres, l'azuré du serpolet (espèce protégée) dans le domaine des papillons. On peut aussi noter la présence de la Genette dont une caméra a capturé les passages dans le ruisseau du Berjean.

Sensibiliser et former à la nature

Plusieurs actions ont déjà été réalisées.

On peut citer :

- la création du sentier du Berjean avec une information sur les espèces présentes.
- Des sorties naturalistes.
- Initiation des scolaires du primaire

Protéger notre patrimoine naturel

Plusieurs actions ont déjà été réalisées.

- Plantation de la haie de la Caprice
- Fabrication d'abris à faune par les élèves avec l'association Escale Bricole
- Fabrication de deux nichoirs pour la chouette Effraie des clochers.

2. Projets pour cette année

L'agenda prévisionnel pour l'année 2025/2026.

<i>Conférences : "Biodiversité et pandémies" par Bruno David en collaboration avec l'association Citoyen lien</i>	2 octobre 2025 à 20h
<i>Sorties naturalistes : Reconnaissance des arbres avec SONE Ornithologies Botaniques</i>	23 novembre Début 2026 Printemps 2026
<i>Stage : Reconnaissance des oiseaux communs (en salle, puis observation sur le terrain) Botanique ?</i>	Janvier 2026
<i>Projet de plantation d'une haie (Chemin de Pique Talent)</i>	Février 2026
<i>Participation à la Fête de la nature (Escalquens)</i>	30 mai 2026
<i>Inventaire participatif avec le site Biodiv.escalnature.fr</i>	
<i>Prochaine réunion</i>	<i>Mardi 18 ou 25 novembre 2025</i>

Outil Biodiv

Cet outil va jouer un rôle majeur dans l'identification de la biodiversité à Escalquens. Toute personne s'étant enregistrée dans l'outil peut déposer une observation qui peut se concrétiser par une photographie d'une plante ou d'un animal ou un enregistrement sonore. Ces informations doivent être localisées soit manuellement soit par les données auxiliaires des photographies prise à partir d'un équipement contenant une puce GPS (téléphone ou appareil photo). Quelques informations textuelles complémentaires sont demandées. Ces observations sont analysées pour validation par Christian pour la faune et Bruno pour la flore et les champignons.

D'autres fonctions de consultation et de recherche des observations sont disponibles.

Cet outil a été choisi à l'issue d'un comparatif entre diverses solutions pour sa simplicité et car il répondait au besoins de base.

Cet outil est utilisé dans la région toulousaine par 4 communes Balma, Flourens, Saint-Orens et Escalquens. Il a été développé par Renaud Laurette.

Une formation à l'outil Biodiv va être programmée dans les semaines à venir.

Pour se connecter : biodiv.escalnature.fr

Fête de la nature

3 communes sont associées pour les réaliser à tour de rôle Péchabou, Belberaud et Escalquens. Concernant la prochaine qui se tiendra à Escalquens le 30 mai 2026, elle associera les différents acteurs concernés (Ecoles, collèges, associations, ...).

Trois axes la structureront :

- Qu'est ce que la nature pour vous ?
- Comment se manifeste la nature à Escalquens,
- Comment se connecter à la nature là où l'on est.

3. Quelques considérations sur la cueillette des champignons par Bruno David

Cette conférence a montré comment reconnaître et identifier les différentes espèces de champignons.

L'un des leitmotiv de la présentation est l'appel à la prudence quand on veut consommer des champignons. En effet, chaque année de nombreux accidents sont enregistrés conduisant des personnes à l'hôpital et pour certains à la mort.

Les intoxications ne sont pas uniquement dues à des espèces considérées comme dangereuses. Certains champignons « comestibles » et vendus comme tels, par exemple le Shiitaké, consommés insuffisamment cuits peuvent conduire le consommateur à l'hôpital. De plus, certaines « versions sauvages » du champignon de Paris peuvent être néfastes pour la santé. De manière générale, ne pas donner de champignons sauvages à des enfants de moins de sept ans. Pour mémoire voici les recommandations de l'ANSES.

Cueillette des champignons



Au cours de la cueillette

- Ramassez uniquement les champignons que vous connaissez : **au moindre doute**, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir faite contrôler par un pharmacien ou une association de mycologie ;
- **Méfiez-vous des applications** pour l'identification des champignons : le risque d'erreur est élevé.

Lors de la consommation

- Avant la cuisson, prenez une **photo** de votre cueillette, elle sera utile en cas d'intoxication ;
- Ne consommez **jamais** les champignons sauvages **crus** : les cuire 20 à 30 min à la poêle ou 15 min à l'eau bouillante.

En cas d'intoxication

- En cas d'urgence vitale, appelez le **15** ou le **112** ;
- En cas d'autres symptômes, appelez un **Centre antipoison** immédiatement.



Ne donnez **jamais** à manger de champignons sauvages à de **jeunes enfants** !



Lors des questions, une personne a demandé comment faire si on souhaite s'investir dans un domaine en particulier. Il suffit de se manifester, par exemple en envoyant un mail.