

À OBSERVER Actif de mai à septembre, le petit batracien apprécie les milieux humides essentiellement préalpins. Les jours de pluie sont une opportunité d'apercevoir cette espèce surtout nocturne.

La discrète salamandre noire ne craint nullement de se faire doucher

UNE ORIGINE LOINTAINE

Véritables vestiges du passé, les urodèles, dont fait partie la salamandre noire, sont les premiers vertébrés à être sortis de l'eau pour coloniser les terres. Cet ordre d'amphibiens comprend les tritons et les salamandridés dont la Suisse compte deux représentants: la salamandre tachetée, bien connue du grand public, et sa cousine, la salamandre noire. «Cette dernière est entièrement noire avec une peau luisante et sans le moindre motif, ce qui est unique, explique Flavio Zanini, directeur du bureau Drosera écologie appliquée SA, à Sion (VS), et spécialiste des batraciens. Elle est plus petite que la salamandre tachetée et se rencontre hors des plans d'eau. À l'état sauvage, elle vit entre dix et quinze ans.» Son corps est marqué de sillons costaux circulaires et sa taille varie de 10 à 15 cm au maximum.

REPAIRES EN ALTITUDE

Bien qu'elle prenne souvent le large afin de se cacher à l'arrivée d'un marcheur, la salamandre noire se laisse observer de près lors d'approches précautionneuses sans mouvements brusques. Vue de près, dressée en appui sur ses pattes antérieures, elle prend un petit air d'animal préhistorique. Présente à partir de 400 mètres d'altitude, c'est surtout entre 800 et 1300 mètres que l'espèce trouve son habitat le plus favorable dans notre pays, particulièrement dans les régions à roche calcaire. «Elle vit essentiellement dans les forêts de montagnes humides et moussues, les pessières et les hêtraies, mais aussi dans les pâturages d'altitude pas trop secs et les landes éparées, précise le scientifique. En Valais, on la trouve parfois dans le mélèzin.»

FAN DES ESCARGOTS

Ce reptile passe la plus grande partie de sa vie caché. «Il choisit l'abri de grosses pierres, de troncs, de racines et de fentes dans la roche», énumère Flavio Zanini. Active généralement de mai à septembre, la salamandre noire a des besoins

La salamandre noire est aisément reconnaissable. Son corps, d'une longueur de 10 à 15 cm, est marqué de sillons costaux circulaires. L'animal, essentiellement nocturne, se montre toutefois les jours pluvieux d'été.



© DANIEL AUBORT

météorologiques bien précis. «Des études ont montré que son activité commence à une température supérieure à 4°C, l'humidité relative doit atteindre au moins 85% et il faut que le rayonnement solaire direct soit absent.» Sa faible mobilité contraint l'espèce à se rabattre sur des proies lentes et faciles à saisir. Son régime alimentaire est semblable en cela à celui de sa cousine tachetée. Elle est carnivore et se nourrit de divers petits invertébrés comme les escargots, les araignées, les vers, les insectes et leurs larves. L'animal hiberne dans des cavités.

DES ANNÉES DE GESTATION

Les jours pluvieux offrent parfois la chance d'assister à sa reproduction. Les approches du mâle sont assez décidées, mais ne sont

pas forcément acceptées d'emblée par la femelle. «L'accouplement a lieu sur terre ferme. Le mâle se glisse sous la femelle et entoure les pattes antérieures de celle-ci avec les siennes. Il dépose ensuite un paquet de sperme sur le sol et détourne son arrière-train de manière à ce que la femelle touche le sperme avec son cloaque, détaille Flavio Zanini. En règle générale, seuls deux ou trois œufs produits sont fécondés et se développent.» La femelle met bas des jeunes parfaitement formés (cas unique pour les batraciens de Suisse), indépendants dès leur naissance, après une très longue gestation de deux à trois ans!

EFFECTIFS MÉCONNUS

Par ses mœurs discrètes et le fait de vivre en milieu essentiellement préalpin, bien

des choses sont encore à découvrir sur la salamandre noire. Notamment d'éventuelles populations non répertoriées. Il est donc difficile de faire une estimation précise de la densité des effectifs. «L'espèce est considérée comme non menacée sur la liste rouge de 2023. Mais dans les régions où sa présence est avérée, des restrictions sont prises lors de coupes forestières ou de modifications du relief, relève le spécialiste. Des mesures de sensibilisation sont aussi mises en place sur les axes routiers afin de limiter les risques d'écrasement.» Le changement climatique est un danger. Il pourrait mener à l'assèchement encore plus prononcé de certains biotopes déjà à la limite de la tolérance hygrométrique de l'espèce.

DANIEL AUBORT

Le parc des Bastions aux couleurs de l'agriculture durable

INITIATIVE VERTE Parce que manger local, c'est bon à la fois pour l'environnement et pour l'économie régionale, la sixième édition de Festi'Terroir remet producteurs et artisans au cœur de la ville de Genève du 30 août au 1^{er} septembre.

Depuis 2019, Festi'Terroir est devenu un rendez-vous incontournable de l'été genevois. Au mois d'août, ce grand festival de la vente directe et du bio, organisé par la Ville de Genève, Genève Terroir et BioGenève, prend ses quartiers dans l'emblématique parc des Bastions.

Cette année, une vingtaine d'exploitations agricoles, pépiniéristes et apiculteurs seront au rendez-vous, accompagnés d'autant d'artisans, d'épiceries, de vigneron, de brasseurs et de cidriculteurs. S'y ajoutent des restaurateurs et une belle brochette d'associations, fondations, institutions et entreprises engagées dans la durabilité. «À Genève, nous avons la chance de pouvoir compter avec un terroir riche et généreux, note le conseiller administratif Alfonso Gomez. L'objectif de Festi'Terroir est de mettre à l'honneur la production locale et les personnes qui travaillent tout au long de l'année afin de fournir une nourriture variée et de qualité aux citadines et citadins. Ces agriculteurs et agricultrices méritent des revenus équitables et des conditions de travail décentes.»



© MAGALI GIRARDIN

Si la manifestation s'est vite fait sa place, elle prend une nouvelle profondeur en s'inscrivant dans le prolongement de la Stratégie climat de la Ville de Genève, qui vise à intégrer les objectifs climatiques aux politiques publiques. L'un des volets du plan d'action est consacré à la consommation locale. Un levier de poids, puisque l'alimentation représente 16% de l'empreinte carbone genevoise. Parmi l'éventail de

mesures mises en place, on peut citer le soutien à l'émergence de potagers urbains ou encore la création d'un réseau de frigos en libre-service. Afin de faire de la manifestation un exemple en matière de durabilité, les participants proposant une offre d'alimentation durant Festi'Terroir s'engagent à suivre une charte rigoureuse: les plats servis doivent être composés exclusivement, pour autant que ce soit possible, de produits de saison, labellisés Genève Région – Terre Avenir (GRTA). La provenance de chaque ingrédient doit être indiquée, jusqu'au nom de l'exploitation ou du producteur. Les propositions végétales sont à privilégier, le bio aussi, tandis que les boissons industrielles et les emballages à usage unique sont proscrits. Outre le marché, les dégustations et les concerts, de courtes conférences seront proposées autour de thèmes comme les paniers de légumes, la traction animale ou les protéines végétales.

CLÉMENT GRANDJEAN

+ D'INFOS www.festiterroir.ch