

Comment garder les oiseaux en ville

BIODIVERSITÉ Élus et responsables d'espaces verts travaillent avec la LPO pour respecter les équilibres naturels. Exemple dans le 9^e

HERVÉ GUÉNOT

Par un bel après-midi d'automne au square d'Anvers, dans le 9^e, les moineaux disputent aux pigeons graines et insectes qui tournent encore dans l'air de novembre. Les pigeons nichent dans le pignon du lycée Jacques-Decour, tandis qu'une pie est perchée au faite d'un toit couvert de zinc. Ce petit havre animalier, le square d'Anvers, vient d'être labellisé « refuge LPO » (Ligue de protection des oiseaux). Des plantations nouvelles et certains aménagements contribuent désormais à la préservation et au développement naturel. « Plus qu'un dispositif de protection des oiseaux, c'est une vraie démarche pour protéger et développer la biodiversité. Car

Isabelle Moreau-Bennabi. Dans le 9^e arrondissement, la LPO a répertorié 11 espèces d'oiseaux, et cinq au square d'Anvers. « Une corneille noire se nourrissant, un merle noir, mâle chanteur, une centaine de moineaux domestiques dans le kiosque du square, 10 pigeons bisets, 15 pigeons ramiers posés sur les interstices des murs du lycée Jacques-Decour. Avec deux nicheurs certains : le merle noir et les moineaux domestiques », énumère Florent Huon, auteur d'une étude ornithologique sur le 9^e pour la LPO. Chacune de ces cinq espèces d'oiseaux a su retrouver ses habitudes ancestrales, ou l'équivalent. Si la corneille noire et le pigeon ramier établissent leur nid dans le houpier (cime) des grands arbres, le pigeon biset trouve dans les murs du lycée Jacques-Decour un substitut des falaises qu'il affectionne dans son milieu d'origine. Le moineau domestique niche dans les cavités de bâtiments, ici sous les planches du toit du kiosque du square.

La chaîne alimentaire peut se remettre en marche

Compte tenu de la nature de cette faune, la LPO a suggéré à la fois des aménagements et des pratiques d'entretien. Côté aménagement, si le kiosque a été remis en peinture, les cavités ont été conservées pour que nichent les moineaux. De nouvelles plantations ont été faites. Ce sont des massifs buissonnants avec des espèces franciliennes de graminées. Cette flore permet à la fois les éclosions d'insectes (pour la nourriture des oiseaux), lesquels consomment aussi directement les graines de ces plantes. Ainsi, le lierre grimpant apporte aux passereaux une nourriture riche en lipides à la fin de l'hiver, les pigeons ramiers en raffolent aussi. Côté entretien, la LPO a conseillé de laisser des zones en herbes hautes, de ne pas tondre sous les haies et de laisser des feuilles au sol pour créer de l'humus.

Mais le square d'Anvers devenu « refuge LPO » n'a de sens que s'il est inclus dans un réseau d'espaces verts écologiques. Or, dans le 9^e arrondissement, les autres squares - Trinité-d'Estienne-d'Orves, Hector-Berlioz, Alex-Bisquarre, Montholon - sont, eux aussi, labellisés « refuges LPO », constituant ainsi une trame verte favorable aux oiseaux. Hors jardins publics, la mairie réalise par ailleurs nombre de plantations en flore d'Île-de-France. Fin novembre, une gigantesque jardinière sera terminée rue Manuel. Pour 2017, une « rue jardin » (rue Rochambeau), jouxtant le square Montholon, sera créée, et la rue de Bruxelles, donnant sur le square Hector-Berlioz, sera végétalisée. En 2019, la place de Budapest sera transformée en jardin. « Je suis plutôt confiant, conclut Alain Bougrain-Dubourg. Dès que le milieu est reconstruit, la chaîne alimentaire se remet en marche. Et on constate, après une bonne année, une capacité de résilience formidable de la biodiversité. » ●



PLAINPICTURE

c'est précisément dans les espaces très urbains que la biodiversité est un enjeu », explique Delphine Bürkli, maire (LR) du 9^e arrondissement. Et les volatiles, comme les abeilles, sont des sentinelles d'écosystèmes sains. S'ils sont présents, insectes, reptiles, et petits mammifères le seront aussi : la chaîne sera équilibrée. « Peut-on réintégrer un peu de biodiversité dans ce quartier haussmannien ? C'est le défi qui est lancé », souligne Alain Bougrain-Dubourg, président de la LPO.

Des murs de lycée remplacent les falaises

Comment mettre en place un système vertueux dans le 9^e, arrondissement dense ? Reconstituer les milieux naturels, notamment dans les parcs et jardins. « La diversité d'espèces animales en ville dépend essentiellement de la présence de végétation pour se nourrir et pour nicher, mais aussi et surtout du caractère indigène de la végétation. La faune locale ayant évolué des décennies durant avec la flore locale, tout naturellement elle préférera les essences franciliennes », remarque Isabelle Moreau-Bennabi, responsable de l'antenne LPO Île-de-France. Avant d'agir, il faut établir un diagnostic environnemental pour connaître l'état des lieux biologiques (la LPO fait une expertise, les services parisiens mettent en œuvre ses recommandations). « Au moyen d'inventaires, on peut ainsi donner une priorité aux espèces à favoriser, en vue d'obtenir une plus grande diversité », ajoute

BONNES TABLES

AURÉLIE CHAIGNEAU

La découverte de la semaine

Bal Peco Peco (18^e), éphémère

7/10

Jusqu'au 11 décembre, Peco Peco fait swinguer le Bal Café. Peco Peco, c'est cette cantine japonaise cool et branchée qui a rameuté grand nombre de fans de baguettes à Pigalle l'année dernière. Quant au Bal Café - avec son bar, ses baies vitrées et ses tables rapprochées -, c'est l'espace culinaire du centre d'exposition dans le 18^e. Le temps de présenter « avant-gardes et contre-cultures au Japon dans les années 1960 », l'équipe de Peco Peco pose ses poêles et ses casseroles au chaud dans cette paisible ruelle planquée à quelques pas d'une place de Clichy très animée. On retrouve donc Benjamin Perrier à la commande et souriant en salle. Au « piano », le chef japonais Masahide Ikuta (ex-Table, l'Ami Jean et Encore) s'occupe d'enchanter les gosiers. Et d'éviter que ses clients ne repartent avec l'effet « peco peco » ce « bruit du ventre qui crie famine ». Bento le midi (poisson ou végétarien entre 14 et 15 €), curry du jour et son



Bal Peco Peco, la cantine japonaise branchée du 18^e. J. DE FONTENAY POUR LE JDD

lassi (14 €) ou encore un katsusandwich avec porc pané, chou rouge, sauce barbecue (8 €). Salon de thé l'après-midi pour les becs sucrés avec un tiramisu au thé matcha ou encore un cake au yuzu et le soir, on valse au rythme des tapas nippones : gyoza aux légumes tout en croustillant (7 €) ; huîtres, tosazu pour la claqué iodée (8 €) ; tataki de bonite fondante (12 €) ; coques ouvertes au saké délicates (8 €) ou encore plus gourmand, porc pané tonkatsu avec sauce ponzu et

navet (10 €). On a un peu moins aimé le mochi glacé vanille en dessert mais l'ensemble est précis, juste et bien assaisonné. Côté cave, peu de choix mais judicieux. Service gentiment dépassé ce soir-là et brouhaha de réfectoire.

Bal Peco Peco, 6, impasse de la Défense (18^e). De 12 h à 22 h le mercredi et le vendredi ; 11 h à 22 h le samedi (19 h le dimanche) ; le soir du jeudi au samedi. Fermé lundi et mardi. Tarifs : midi entre 20 et 30 € environ ; soir, entre 25 et 30 € environ (hb). Jusqu'au 11 décembre. Tél. : 01 44 70 75 51.

Retour...

Le Petit Cambodge (10^e), cantine asiat

7/10

Le Petit Cambodge, avec son décor loft sur les cuisines où se déploie le ballet derrière les vitres, continue de servir ses bo buns stars. Classique (ici, on dit « normal ») aux crevettes ou au soja mais toujours avec cacahuètes, coriandre, ciboulette, choux et carottes. On aime aussi la

soupe Phnom-Penh (porc et crevettes à 14 €) et le bœuf à la citronnelle (14,50 €). Avant ça, même si ce n'est plus de saison, on aura commandé un rouleau de printemps bien croquant (crevettes, 7 € ou végétarien, 6,50 €). Tout en ayant conscience qu'ils sont souvent moins courus, on picore des nougats mous au sésame en dessert. Après tout,

il y a des choses que l'on aime et ça ne s'explique pas. Un an après les attentats du 13 novembre, le Petit Cambodge s'évertue à (re) vivre, à table et avec le sourire, dans ce quartier que l'on apprécie.

Le Petit Cambodge, 21, rue Alibert (10^e). 7j/7 service continu de 12 h à 23 h. Tarifs : à la carte, entre 20 et 30 € environ (hb).

8 JOURS

EXCEPTIONNELS

du 4 au 21 novembre

DES PRIX TRÈS SÉDUISANTS DANS TOUTES LES COLLECTIONS

rochebobo

www.roche-bobo.com

PARIS 12^e • PARIS 3^e • PARIS 7^e • PARIS 14^e • PARIS 17^e • ATHIS-MONS • COIGNIÈRES • DOMUS C. CIAL⁽¹⁾/ROSNY-S/BOIS • HERBLAY/MONTIGNY-LES-C⁽¹⁾ ORGEVAL • SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS • SURESNES • VAL D'EUROPE C. CIAL/SERRIS • VERSAILLES. ⁽¹⁾Magasin franchisé indépendant.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES DIMANCHES 13 et 20 NOVEMBRE