

La « truffe » ailée... un trésor recherché !



*De par ses multiples facettes, le pigeon n'indiffère personne. Symbole de liberté et d'évasion pour certains, d'intelligence pour d'autres par son aptitude à retrouver son colombier quel que soit le lieu de lâcher, de fidélité ou de reconnaissance pour services rendus pour d'autres encore, il provoque, en cas de liberté non contrôlée, des nuisances pour une frange de la population en souillant notamment édifices et demeures. La fiente de pigeon... un désagrément ou une « truffe » utile et prisée ?
Le débat peut avoir lieu.*

Passion de gastronomes exigeants, la truffe est la fructification globuleuse blanche, grise, noire ou brun sombre d'un champignon souterrain dont le cycle biologique exige l'interdépendance de trois éléments que sont le sol, le climat et l'arbre hôte. Il existe plusieurs espèces de truffes dites gastronomiques.



Les truffes ne se sèment pas, ne se plantent pas, naissent en réalité lorsque des spores ou du mycélium, une substance qui s'étire à 20 cm sous la surface du sol, rencontrent les racines d'un chêne ou d'une autre espèce d'arbre avec lequel elles peuvent se développer. Elles tirent leur substance de l'arbre auquel pourtant elles ne semblent liées par aucun filament.

Ainsi, la « Truffe noire » ou « Truffe du Périgord » se trouve à

une profondeur de 1 à 15 cm au pied d'arbres dits « truffiers » (chênes, noisetiers, tilleuls, charmes...), se développe au printemps et grossit à partir de mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard. Elle est alors ramassée à l'aide en général d'un chien truffier, d'un cochon ou de mouches.

Sa rareté et son prix expliquent son usage modéré en cuisine malgré son prestige, la truffe se marie bien avec les viandes, les volailles, les farces, le foie gras, les œufs, est souvent accompagnée d'un Pomerol, d'un Fronsac, d'un Pommard...

Quid de la fiente ?

La fiente de pigeon est **un produit contrasté**. Avant de développer cette affirmation, précisons cependant qu'il n'est nullement question pour « Coulon Futé » de réduire le colombophile à un quelconque « outil truffier » lors d'une comparaison osée entre l'excrément de pigeon et la truffe évoquée ci-dessus.



Des écrits de la mairie de Champs-sur-Marne en région Ile-de-France traitent les nuisances liées aux pigeons de ville.

En tout premier lieu, ils stipulent : « *Les pigeons constituent un réservoir de micro-*



organismes potentiellement pathogènes pour l'homme, présentent un risque sanitaire à prendre en considération, leurs excréments sont porteurs de germes de maladies qui peuvent se transmettre selon deux vecteurs principaux, l'inhalation et le contact... Les populations les plus exposées sont les personnes en contact permanent avec les oiseaux (colombophiles, vétérinaires) mais les agents peuvent être aussi concernés. Dans ce cas, la probabilité de transmission à l'homme est plus importante pour les personnes amenées à nettoyer des bâtiments ou des surfaces urbaines. Le risque de contraction de telles maladies reste modéré. Le risque de zoonose (Larousse : maladie infectieuse atteignant les animaux et qui peut être transmise à l'homme) transmise par le pigeon reste marginal et dans 95% des cas sans gravité... ».

Ensuite, après avoir explicité des mesures générales de prévention que tout colombophile applique dans ses colombiers en connaissance de cause, ces mêmes écrits ajoutent : « *Concernant la collecte et la destruction des fientes ou des oiseaux, rappelons que la réglementation en vigueur précise qu'il est strictement interdit de placer dans les contenants destinés aux collectes des déchets ménagers ou collectes sélectives, les déjections animales ainsi que les abats d'animaux. Pour information, les fientes de pigeons sont utilisées comme engrais. Riche en phosphate et en azote, ce produit intéresse autant le secteur agricole que celui du jardinage.* ».

Un auxiliaire prisé pour la pêche !

La fiente de pigeon est par contre très utilisée par les pêcheurs de compétition. A titre indicatif, dans le Nord de la France, elle excelle pour la capture du gardon, une espèce de



poisson d'eau douce très commun, souvent de petite taille, vivant en Europe. La fiente contribue en fait à assouplir le mélange de l'amorce de par son effet semi-collant lorsqu'elle est fraîche, et ce à raison d'une incorporation de 30 % dans le dit mélange en cas de pêche dans des canaux à grand gabarit . Si par contre elle est

sèche, elle assure un effet dispersant, est incorporée cette fois à raison de 10 à 20 % et réservée pour des prises dans des petits canaux.

Tout pêcheur expérimenté n'ignore pas que la fiente est de meilleure qualité chez un colombophile car, de manière générale, ce dernier nourrit ses pigeons avec des céréales de tout premier choix suscitant, de par leur forte teneur en graisses, un attrait nutritif chez les poissons. Mais, revers de la médaille, les graines utilisées en période estivale provoquent un fort taux d'ammoniaque néfaste pour les poissons qui peut toutefois être neutralisé par un ajout de bicarbonate de sodium. Le pêcheur fera de préférence ses emplettes ailées en hiver.

