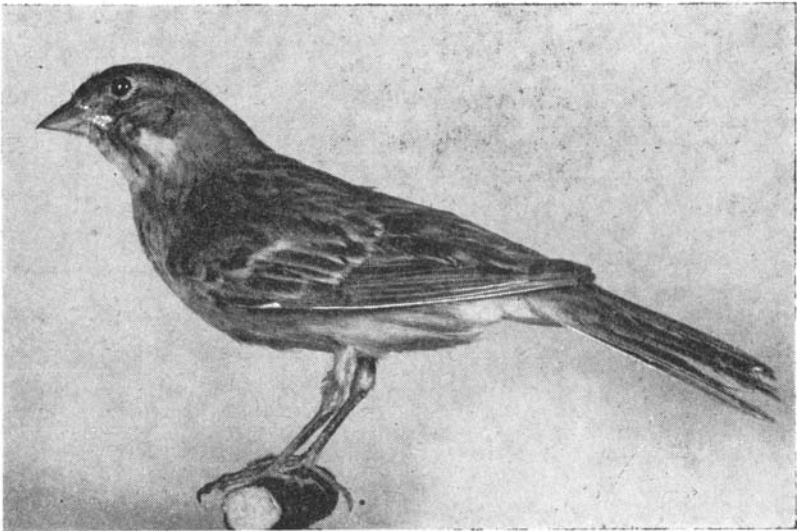


L'ORTOLAN DES LANDES

Au moment où nous avons reçu et fait composer l'article ci-dessous sur l'ortolan des Landes, aucune prohibition n'existait pour la capture de ces oiseaux au filet et nous attendions même une collection de photographies pour accompagner cet exposé si vivant, qui devaient être prises à l'ouverture de printemps.

Les lecteurs trouveront après l'article de M. CLAVERIE les raisons qui ont motivé les mesures restrictives récentes.

Le C. de R.



Chacune des régions de la France possède une ou plusieurs spécialités gastronomiques réputées. Le Département des Landes qui semblerait, au premier abord, devoir être peu favorisé à ce point de vue, compte au contraire un certain nombre de productions délectables, au premier rang desquelles se place l'Ortolan.

Les Ortolans des Landes sont renommés, en effet, non seulement dans le Sud-Ouest de la France, mais encore dans la plupart des grandes villes, et particulièrement à Paris. Il n'y a pas longtemps encore, les Ortolans des Landes étaient servis avec honneur sur les tables les plus somptueuses de la Capitale, et ils figuraient notamment en bonne place sur les menus des dîners donnés à l'Elysée, à l'occasion des grandes réceptions diplomatiques.

Le commerce de l'Ortolan dans les Landes porte chaque année sur plusieurs dizaines de milliers d'oiseaux, et la valeur de ces oiseaux se chiffre par un nombre assez considérable de millions.

La production de l'Ortolan n'est donc pas une production négligeable, et il est possible, par conséquent, de parler de l'Ortolan des Landes, non seulement au point de vue gastronomique, mais encore au point de vue économique.

*
**

Nous envisagerons, à ce propos, et nous traiterons les points suivants :

- 1° Caractéristiques et mœurs de l'Ortolan.
- 2° Sa capture.
- 3° Son engraissement.
- 4° Préparation et Dégustation.
- 5° Considérations diverses.

I. Caractéristiques, et mœurs de l'Ortolan

L'Ortolan, dont la taille est à peu près celle du moineau, fait partie de la grande famille des Passereaux. Il appartient au genre Bruant, et son nom scientifique est (*Emberiza hortolana* - Linné).

Pour le distinguer des autres Bruants, on l'appelle aussi Bruant-Ortolan. Dans les Landes, on l'appelait autrefois, et on le désigne parfois encore, sous le nom de Bénarritz.

L'Ortolan est un oiseau dont l'aspect n'a rien de bien particulier, car sa livrée est assez modeste. Au printemps cependant les mâles présentent un plastron de couleur jaune-rougeâtre, assez vive, mais à l'automne, les mâles et les femelles ont la même teinte uniforme, légèrement grisâtre.

L'Ortolan n'est pas sédentaire dans les Landes. Il fait partie des nombreux oiseaux de passage, qui traversent notre région.

Nous avons déjà expliqué, au sujet de la chasse à la Palombe (1), pour quelles raisons le Sud-Ouest de la France était une contrée privilégiée au point de vue du passage des oiseaux migrateurs.

La haute chaîne des Pyrénées Centrales, couverte pendant une grande partie de l'année de neiges, de névés et de glaciers, et où règnent généralement des vents très violents, constitue pour les oiseaux migrateurs un obstacle insurmontable. Pour franchir les Pyrénées, ces oiseaux sont obligés de se diriger vers la partie la plus basse des montagnes, c'est-à-dire non loin de l'Océan Atlantique. Ils sont donc nécessairement amenés à suivre un itinéraire qui leur fait traverser toute la région des Landes.

(1) Pierre-Armand CLAVERIE. La chasse à la palombe. *Revue des Eaux et Forêts*, mars 1941, p. 179-188.

L'Ortolan, comme les autres oiseaux migrateurs, est soumis à cette obligation ; il passe donc à travers les Landes lorsqu'il se rend dans les contrées méridionales ; et il les traverse de nouveau lorsqu'il effectue son voyage de retour vers les contrées septentrionales.

*
**

L'Ortolan est un des oiseaux qui nous arrivent les premiers pour le passage d'automne. Il commence à passer vers le 15 août, en même temps que la caille et le râle du genêt ; et son passage est terminé vers le 2 ou 3 octobre. Par contre, c'est un des oiseaux qui nous arrivent les derniers pour le passage du printemps. Il revient dans les Landes vers le 20 avril et il a fini de passer vers le 8 ou 10 mai.

Nous ignorons dans quelles contrées vivent les Ortolans, pendant l'automne et pendant l'hiver ; nous ne savons pas non plus dans quelles régions ils se trouvent vers la fin du printemps et au cours de l'été.

Nous ne pouvons dire par conséquent dans quels pays s'effectue leur nidification et leur reproduction.

Il serait très utile, semble-t-il, d'étudier les mœurs des oiseaux migrateurs, à ces différents points de vue ; et il y aurait certainement, dans cette étude, un vaste champ à explorer, car les diverses phases de la vie des oiseaux migrateurs nous sont, en général, très peu connues.

Notre voisin et ami, M. DUVIGNAU, grand chasseur, et de plus, grand spécialiste de l'élevage et du commerce de l'Ortolan qu'il connaît admirablement, nous a déclaré avoir vu un grand nombre d'Ortolans nicher en Serbie, au cours de la guerre 1914-1918 ; il les a vus nicher aussi au camp de Ger, près de Tarbes, dans les Hautes-Pyrénées.

*
**

L'Ortolan ne voyage pas en grandes troupes comme la plupart des autres oiseaux migrateurs, car c'est un oiseau relativement rare.

Les Ortolans voyagent par petites volées, de trois ou quatre, et parfois de huit à dix oiseaux. Il en est toujours ainsi pour le passage du printemps. Mais au passage d'automne on voit assez souvent des volées de vingt à trente, et même exceptionnellement des volées de 40 à 50 ortolans.

En raison de leur rareté relative, les Ortolans auraient donc des chances de passer inaperçus au cours de leurs voyages ; mais les habitants des Landes savent très bien les reconnaître, grâce à leur façon de voler, et aux quelques notes de leur chant.

2. Capture de l'Ortolan

La capture de l'Ortolan s'effectue dans les Landes à l'occasion de ses deux passages, aller et retour. Les arrêtés préfectoraux du Département des Landes fixent de la façon suivante les dates officielles de la chasse à l'Ortolan.

1° du 10 avril au 20 mai pour le passage du printemps ;

2° de l'ouverture générale de la chasse à la fermeture générale, sans limitation de durée, pour le passage d'automne. Le passage d'automne est beaucoup plus important que le passage du printemps, ce qui s'explique par le fait qu'à l'automne, les volées d'Ortolans comprennent les nombreux oiseaux de la nouvelle génération, tandis que pour le passage du printemps les volées ont été décimées par les rigueurs de l'hiver. Les intempéries et les privations affectent en effet, surtout les oiseaux les plus âgés ; et M. DUVIGNAU a constaté qu'on ne capture que très peu d'oiseaux âgés de deux ans, ou âgés de plus de deux ans.

*
**

La chasse à l'Ortolan se pratique depuis fort longtemps dans les Landes. C'est une chasse traditionnelle ; et elle s'exerce selon les rites qui sont à peu près immuables.

Autrefois, la plus grande partie du Pays Landais était couverte de bruyères et d'ajoncs, et parsemée de lagunes et de marais. Ces vastes étendues presque désertes, dont la superficie, il y a cent ans, vers l'année 1850, était évaluée à près de sept cents mille hectares, constituaient un lieu d'élection pour d'innombrables oiseaux migrateurs qui venaient y faire halte et s'y reposer à loisir avant de franchir les Pyrénées. Ces oiseaux appartenaient à de nombreuses espèces parmi lesquelles on remarquait la Grande-Outarde (*Otis tarda* - Linné), un grand nombre de variétés d'oiseaux aquatiques, et une multitude de passereaux de diverses espèces.

*
**

Aujourd'hui, les forêts de pin maritime, ou pignadas, couvrent la presque totalité du Pays Landais. Par leur masse continue, ces forêts de pins s'opposent au stationnement des oiseaux migrateurs, dont la plupart recherchent, pour se reposer, les grands espaces découverts.

C'est pourquoi ces oiseaux ne séjournent plus maintenant dans les Landes, et ils se hâtent au contraire de les traverser sans s'y arrêter. (Sauf cependant dans une zone assez large le long du littoral de l'Océan, où les oiseaux migrateurs passent encore en grand nombre), et aussi vers l'Est et le Sud-Est du Département des Landes.

Actuellement, on chasse l'Ortolan seulement dans la vallée de

l'Adour, dans la Chalosse, et dans le Bas-Armagnac Landais, c'est-à-dire dans le Sud et dans le Sud-Est du Département des Landes.

La Chalosse, contrée située sur la rive gauche de l'Adour, est un riant pays de coteaux, qui font suite aux coteaux du Béarn, et qui constituent en réalité, les premiers contreforts des Pyrénées. On y trouve de riches cultures, très variées, et de nombreux bois et bosquets de chênes...

Le Bas-Armagnac Landais est aussi une contrée vallonnée; les cultures y sont également très variées, avec cependant prédominance de la culture de la vigne; et les bosquets de chênes se mêlent ici aux pignades.

Dans ces diverses contrées, la chasse à l'Ortolan se pratique d'une façon à peu près identique, et selon des procédés que nous allons décrire en détail, car ils présentent des particularités assez curieuses.

*
**

Les Ortolans de passage recherchent pour se reposer les terres nues et nettes; et ce n'est guère que par les fortes chaleurs de l'été qu'on les voit s'abriter dans les champs de maïs. Etant donnée cette particularité, la chasse de l'Ortolan ne peut s'exercer que sur les terres qui se trouvent bien nettoyées, soit naturellement, soit artificiellement.

Lors du passage de printemps, on chasse l'Ortolan dans les vignes et dans les vergers; pour le passage d'automne, on le chasse généralement sur les terres labourées, ou sur les chaumes; mais dans tous les cas, le sol destiné à la chasse doit être aménagé préalablement avec le plus grand soin.

*
**

Les emplacements utilisés pour l'installation d'une chasse à l'Ortolan ne sont pas déterminés au hasard; ils font au contraire l'objet d'un soin attentif, et on les change à chaque saison de chasse.

Il faut tout d'abord, de toute nécessité, trouver un site qui est reconnu comme étant fréquenté régulièrement par les Ortolans de passage. Ces sites sont très limités, et il arrive que si l'on déplace une chasse de cinquante à soixante mètres seulement, les prises deviennent à peu près nulles. Il faut donc bien connaître le pays, et les habitudes des oiseaux migrateurs, pour trouver les emplacements les plus favorables.

*
**

La chasse à l'Ortolan est caractérisée par ce fait qu'il est indispensable de capturer les oiseaux vivants, et tout à fait intacts. L'Ortolan, en effet, n'est pas livré à la consommation tout de suite après avoir été pris; et il doit auparavant être soumis à un engraissement intensif en volière. A l'époque des passages, l'ortolan est générale-

ment maigre, et en cet état il ne diffère pas sensiblement des autres passereaux de la même taille. Sa renommée gastronomique n'existerait pas si on le consommait immédiatement après sa capture.

Ce qui fait la valeur unique de l'Ortolan, c'est son aptitude extraordinaire à l'engraissement; aptitude qui lui permet d'atteindre un volume et un poids étonnants, et d'acquérir en même temps une finesse de goût, incomparable.

*
* *

Pour chasser l'Ortolan, on utilise deux sortes d'engins :

1° Les filets horizontaux, appelés pantès.

2° Les trappes, connues sous le nom de matoles.

Les pantès sont des filets à mailles de 22 millimètres, et de 15 mètres de longueur environ. Ces filets sont employés par paires. Ils sont posés à plat sur le sol, bien nivelé à l'avance. On les manœuvre à l'aide d'un système de cordes et de ressorts. L'oiseleur est dissimulé dans une hutte en branchages placée à l'une des extrémités des filets; c'est de l'intérieur de cette hutte qu'il manœuvre les filets.

Les Ortolans sont attirés par des appeaux placés tout alentour de la chasse, et par des bouquets d'avoine répandus sur le sol. Les pantès sont employées seulement dans certains cantons des Landes, et par un nombre assez restreint d'oiseleurs.

*
* *

La chasse classique de l'Ortolan est la chasse aux trappes, ou matoles.

Pour aménager une chasse aux matoles, on commence par préparer de petites placettes d'un demi-mètre carré environ de surface, et distantes les unes des autres de 2,50 m à 3 mètres. C'est sur ces placettes que les trappes seront tendues. On plante ensuite çà et là sur l'emplacement de la chasse, de forts rameaux desséchés, de trois à quatre mètres de hauteur; c'est sur ces rameaux que les ortolans viendront se poser. On emploie de préférence des rameaux de chêne. On plante aussi quelques forts piquets, auxquels on suspend les cages qui contiennent les appeaux.

Chaque cage contient un seul appeau. Ces appeaux sont des ortolans qui ont été conservés en cage d'un passage à l'autre, ou même d'une année à l'autre. On les choisit parmi un grand nombre d'oiseaux pour la régularité et la perfection de leur chant. Les Ortolans de passage, tentés par le chant des appeaux, viennent se poser sur les rameaux de chêne; ils descendent ensuite sur le sol, où ils sont attirés par les bouquets d'avoine, cueillis un peu avant complète maturité, et qui sont placés sous les matoles.

Les matoles de forme quadrangulaire, ont 0,25 m de côté environ, et 5 à 6 centimètres de hauteur. Elles représentent exactement la partie supérieure d'une cage d'oiseau, qui aurait été sectionnée à peu près au quart de sa hauteur.

Les matoles doivent être très légères ; on les façonne à l'aide de l'osier appelé Vime (*Salix viminalis* L.). Parfois, pour leur donner encore plus de légèreté, l'armature est formée par de forts rejets de ronces, très abondants dans les haies du pays, et qui conviennent très bien pour cet emploi.

Un petit piquet, muni d'une ficelle et d'un trébuchet, est planté dans l'enceinte de chaque placette ; la matole est placée près de ce piquet, et elle est maintenue à demi soulevée par le trébuchet. Ce trébuchet s'appuie très légèrement sur un arc de cercle en osier fixé à la partie inférieure de la matole. Cet arc de cercle se trouve ainsi placé à quelques centimètres au-dessus du sol, et il fonctionne comme un ressort faiblement tendu.

L'Ortolan vient picorer les grains d'avoine placés sous la matole ; il heurte l'arc de cercle en osier, lequel se détend en faisant sauter le trébuchet ; la matole retombe au-dessus de l'oiseau, qui se trouve ainsi prisonnier sans avoir subi aucun dommage.

L'Oiseleur visite la chasse plusieurs fois par jour, pour recueillir les oiseaux qui ont été pris, et pour remettre en état de fonctionnement les matoles qui ont été détendues.

3. Engraissement de l'Ortolan

Les Ortolans ayant été capturés, il faut maintenant procéder à leur engraissement. C'est là un point particulièrement délicat, et c'est ce qui explique pourquoi cet engraissement est effectué généralement par des spécialistes outillés à cet effet.

Les Spécialistes-Eleveurs résident dans un certain nombre de localités de la Chalosse et du Bas-Armagnac Landais.

Les Oiseleurs sont presque tous de petits propriétaires ou des métayers, qui chassent sur les terres qu'ils cultivent. Ils apportent les ortolans chez les Spécialistes-Eleveurs, au fur et à mesure de leur capture. Les ortolans sont achetés à un prix convenu d'avance, et qui est fixé pour chaque saison de chasse. Le bénéfice du Spécialiste-Eleveur se retrouve sur le prix de vente des ortolans engraisés ; mais le risque est assez grand, car il peut y avoir un fort déchet au cours de l'engraissement.

M. DUVIGNAU, propriétaire dans la Commune de Le Vignau, dans le Bas-Armagnac Landais, Commune où nous sommes nous-même propriétaire d'une métairie connue sous le nom de Lou Barroun, dans laquelle se pratique également la chasse à l'Ortolan, a bien voulu nous donner au sujet de la technique de l'engraissement de l'Ortolan, les renseignements qui vont suivre, et dont nous le

remerciements ici très sincèrement, ainsi que des nombreuses autres indications, qu'il a eu l'amabilité de nous fournir.

*
**

On engraisse l'Ortolan, uniquement à l'aide des graines du Millet à Grappes, appelé encore Millet de Bordeaux, Millet d'Italie, ou plus simplement Panis (*Panis italicum* - Linné); petite céréale qui se cultive sur des surfaces assez importantes dans les terres sablonneuses de la région forestière des Landes.

L'Ortolan est d'une grande glotonnerie, et il est doué d'une telle faculté d'engraissement qu'il peut être mis à point au bout de trois semaines à un mois de préparation seulement. Ce qui est le plus difficile, c'est d'habituer l'Ortolan à son nouveau régime. Dans ce but on place les Ortolans dans des cages construites spécialement pour cela. Ces cages, de forme quadrangulaire, sont assez grandes, mais leur hauteur est très faible, comparativement à leur grandeur, ce qui les fait paraître très plates.

La partie supérieure de la cage est formée par une forte toile de sac, ce qui a pour résultat de maintenir la cage dans une certaine obscurité, et en même temps ce qui amortit les chocs, dans le cas où les oiseaux cherchent à prendre leur essor. De chaque côté de la cage, sur les grands côtés, on place de petites augettes. Dans les augettes de l'un des côtés, on met des graines de panis, et dans les augettes de l'autre côté on verse de l'eau claire et fraîche.

*
**

Les cages sont suspendues dans un vaste grenier, bien aéré, mais dans lequel doit régner constamment une demi-obscurité et une grande quiétude. Toutes les ouvertures du grenier doivent être grillagées exactement, pour empêcher l'accès des chats, des rats, des hiboux, des chouettes, et autres animaux de rapine, qui sans cette précaution ne tarderaient pas à repérer l'élevage, et à détruire en peu de temps un grand nombre d'Ortolans. Chaque cage peut contenir de 15 à 20 Ortolans. Depuis quelques années, les éleveurs ont tendance à augmenter la capacité des cages, qui peuvent arriver à contenir de 30 à 40 oiseaux.

Les Ortolans s'habituent peu à peu à venir chercher leur nourriture et à boire dans les augettes; ils passent ensuite leur temps à manger, à boire et à dormir, la nuit comme le jour. A ce régime, ils engraisseront très rapidement, et à la fin de l'engraissement il faut les surveiller de très près, car ils risquent de s'étouffer à force d'embonpoint. Lorsqu'ils présentent des signes d'essoufflement, c'est le moment de les sacrifier et de les livrer à la consommation.

M. DUVIGNAU prépare chaque année de deux mille cinq cents à

trois mille Ortolans. Un de ses collègues, qui réside à Montaut, dans la Chalosse, en prépare jusqu'à sept mille à huit mille par an.

La moyenne pour chaque éleveur est de trois mille à quatre mille.

*
**

Les Ortolans engraisés sont en général vendus d'avance aux clients habituels des éleveurs ; ces clients résident dans le Sud-Ouest de la France, dans les grandes villes, et à Paris.

Les Ortolans sont livrés tout plumés, ou bien encore munis de leurs plumes, ou avec la tête seule munie de ses plumes, suivant les cas. Ils sont emballés avec le plus grand soin et on les expédie à leur destination par les voies les plus rapides.

4. Préparation de l'Ortolan, sa dégustation

L'Ortolan engraisé à point est un mets de choix ; mais pour faire valoir toutes ses qualités, il doit recevoir une préparation culinaire appropriée.

L'Ortolan, comme la bécasse, ne se vide pas.

Il est généralement servi en qualité de rôti. Dans les hôtels et dans les restaurants, on fait rôtir les Ortolans dans de petites caissettes en fort papier, ce qui permet de recueillir leur graisse savoureuse ; chaque caissette est tout d'abord beurrée, et elle contient un seul ortolan. Après avoir été salé, l'ortolan est parfois recouvert d'une mince tranche de citron.

Dans son « *Traité de Cuisine Bourgeoise Bordelaise* », le grand cuisinier Alcide Bontou mentionne les recettes suivantes :

Ortolans Brochette : Lier la brochette d'ortolans sur une broche ; faire rôtir devant un feu très vif ; huit à dix minutes suffisent ; retirer les ortolans, et placez chacun d'eux sur un petit croûton frit au beurre.

Ortolans Périgieux : Beurrer des petites caissettes dont on garnit le fond avec une petite cuillerée de sauce Périgieux (aux truffes), bien réduite ; placer un ortolan dans chaque caissette, faire cuire au four. Au moment de servir, verser une petite cuillerée de sauce Périgieux sur chaque ortolan.

On fait cuire aussi les ortolans dans des Coquilles Saint-Jacques, avec de la graisse d'oie. Dans ce cas, après les avoir salés, on les cuit au four, ou mieux sur la braise ; on les retourne dans les coquilles à moitié cuisson.

*
**

Nous donnons encore une excellente préparation, en usage dans le Bas-Armagnac Landais, contrée réputée comme étant productrice des plus fines Eaux-de-Vie d'Armagnac :

L'Ortolan, plumé avec le plus grand soin, est assaisonné de sel, de poivre et d'un peu de muscade. Il est arrosé ensuite de vieille Eau-de-Vie d'Armagnac,

et bardé de minces tranches de jambon de Bayonne, où le lard domine. Ces tranches de jambon ont été préalablement trempées aussi dans l'Eau-de-Vie d'Armagnac. Le tout est enveloppé de feuilles de vigne et ficelé légèrement. On place les Ortolans sur le gril, et on les cuit sur un feu vif de sarments. On les sert encore tout brûlants. L'Ortolan, dégagé des feuilles de vigne plus ou moins carbonisées qui l'entourent, apparaît alors comme une boule de graisse blanche, finement odorante.

L'Ortolan doit être dégusté sans délai, pour manifester toute sa saveur et sa délicatesse.

On dit que certains gourmets ne font qu'une bouchée d'un Ortolan. Ils prennent délicatement l'oiseau par les pattes et ils le placent directement sur leur langue ; puis ils le mâchonnent et ils savourent lentement, dévotement pourrait-on dire, en fermant les yeux pour ne pas être troublés dans leur dégustation.

Pour notre compte personnel, et M. DUVIGNAU est du même avis, nous extrayons d'abord le gésier, qui est susceptible par son amertume de dénaturer le goût de l'Ortolan. (Alcide Bontou recommande aussi d'extraire le gésier avant la cuisson), puis nous partageons l'oiseau en quatre quartiers, qui doivent être mangés, sans hâte, mais sans trop attendre cependant, pour n'avoir pas le temps de se refroidir.

5. Considérations diverses

Par ce que nous venons d'expliquer au sujet de la capture des Ortolans, de leur engraissement et de leur dégustation, on peut voir que le tout constitue un ensemble à la fois savant et raffiné, et qui n'entre pas dans le cadre de la banalité. Mais la rareté et la qualité de l'Ortolan justifient amplement tous ces soins.

C'est donc avec étonnement que nous avons lu, dans un grand journal parisien, « cependant toujours remarquablement bien informé et bien rédigé », un article intitulé « Le Sanctuaire des Oiseaux », article dans lequel nous avons relevé les lignes qui suivent :

« Dans les hôtels de Mont-de-Marsan, j'ai vu les dîneurs en fête quand le Chef pouvait apporter sur la table de malheureux pinsons, qualifiés « Ortolans », rôtis dans leur jus, et servis dans des coquilles Saint-Jacques ; ce qui n'empêche pas les gens du pays de se lamenter et de vous dire avec une belle inconscience : Les Landes sont déshéritées ; nous n'y pouvons récolter aucun fruit à noyau ; rien ne vient dans nos jardins ; nous sommes ravagés par les chenilles et les insectes ».

Nous devons rendre hommage à l'auteur de l'article en question dont l'intention semble avoir été de prendre la défense des oiseaux, car dans les Landes, comme ailleurs, les services que nous rendent les oiseaux sont justement appréciés. Mais nous pensons toutefois qu'en écrivant les lignes que nous venons de citer, et qui sont si manifestement erronées, leur auteur est allé à l'encontre du but qu'il se proposait.

A qui pourrait-on faire croire en effet, qu'à Mont-de-Marsan, au chef-lieu du Département des Landes, c'est-à-dire dans la région de France la plus renommée pour la production des Ortolans, il soit possible de faire passer des pinsons pour des Ortolans. Une telle supposition serait injurieuse, non seulement pour les gourmets landais, mais encore davantage pour les hôteliers du Pays Landais qui ont une juste fierté de leur état et un légitime souci de leur réputation.

*
* *

Ainsi que nous allons l'expliquer, il n'est pas possible de confondre un pinson avec un ortolan engraisé; nous ne parlons pas de la qualité des deux oiseaux, qui n'a rien de comparable; mais le volume et le poids d'un Ortolan engraisé est le double du volume et du poids d'un « malheureux pinson ». M. DUVIGNAU nous apprend en effet qu'un Ortolan engraisé peut arriver à peser jusqu'à quarante à quarante-deux grammes, ce qui fait que trois ortolans peuvent faire à peu près le poids de deux œufs de poule, ordinaires.

De plus, lorsque l'Ortolan est livré aux hôteliers, il est généralement plumé, mais il est encore muni de son bec. Or, les oiseaux du genre bruant, genre dont fait partie l'Ortolan, présentent une particularité qui les différencie très nettement des autres passereaux de la même taille, et en particulier des passereaux du genre *Fringilla*, tels que, entre autres, le pinson et le linot. Le bec des Bruants, au lieu d'être régulièrement conique comme l'est le bec des oiseaux du genre *Fringilla*, est comprimé latéralement; ce qui fait que les mandibules, vues de côté, paraissent légèrement concaves. Ce caractère, très facile à discerner, nous fera reconnaître, au premier coup d'œil, les oiseaux du genre Bruant, tels que l'Ortolan, et nous pourrons les identifier même lorsqu'ils seront privés de leurs plumes.

La seule confusion possible est celle qui consisterait à prendre l'Ortolan pour l'oiseau qui est connu dans les Landes sous le nom de « Mûrier », et qui est appelé ainsi parce qu'à l'automne il se nourrit de mûres, très abondantes dans toute la contrée. Le Mûrier n'est autre, croyons-nous, que le Bec-Figue, sous ses deux variétés, grise et noire (*Muscicapa griseola* L., et *Muscicapa nigra* L.), ou bien encore la Fauvette des Jardins (*Sylvia hortensis*, Lath).

Au mois d'août et de septembre, les Mûriers sont de passage dans les Landes, et on les voit voler lourdement le long des haies, tellement ils se sont engraisés en picorant les mûres. Ils sont alors, et naturellement, à peu près aussi gras que les ortolans engraisés artificiellement, tout en étant cependant d'un volume et d'un poids notablement plus faibles.

Il est très facile de distinguer ces deux catégories d'oiseaux, lorsqu'ils sont encore munis de leur bec. Le Bec-Figue est un bec fin, c'est-à-dire qu'il présente un bec long et effilé, alors que le bec de l'ortolan est relativement gros et court. Ce n'est que dans le cas

où les deux oiseaux seraient servis sur une table après avoir été privés de leur bec, qu'il serait possible, peut-être, de les confondre. Mais alors la confusion, abstraction faite du volume et du poids, ne serait pas très dommageable pour les gourmets, car le Mûrier à l'autonne est à peu près aussi savoureux que l'Ortolan.

Pierre-Armand CLAVERIE.

L'ortolan. Possibilités actuelles de chasse

Les pratiques ancestrales de capture des Ortolans au moyen de filets horizontaux ou de matoles sont actuellement prohibées.

L'ortolan ne figure pas sur la liste des oiseaux utiles à protéger, mais il n'est pas davantage classé malfaisant ou nuisible. C'est un oiseau gibier dont la chasse est régie par la loi du 3 mai 1844 sur la police de la chasse et les textes législatifs qui l'ont modifié, n'autorisant que la chasse à tire, à courre, au vol, et, pour les lapins l'emploi de furets et de bourses. Toutefois, l'article 9 de la loi précitée permet à l'autorité investie du pouvoir réglementaire de déterminer les procédés de chasse des oiseaux de passage; c'est pourquoi la capture de l'ortolan au moyen de filets ou matoles a pu longtemps être permise.

Mais, à la suite d'une diminution constatée des oiseaux en Europe, est intervenue la Convention Internationale de 1902, rendue applicable en France par la loi du 30 juin 1903, qui interdit formellement (art. 3 de la Convention) tous les procédés de capture en masse des oiseaux et plus spécialement la pose et l'emploi des pièges, cages, filets, lacets, gluaux. L'article 4 de la Convention spécifie que, dans le cas où les hautes parties contractantes ne se trouveraient pas en mesure d'appliquer immédiatement ces dispositions prohibitives, elles s'engagent du moins à restreindre progressivement les moyens de capture interdits.

Cet engagement a été tenu par la France; toutes les tolérances anciennes ont été réduites progressivement dans le temps et dans l'espace jusqu'à abolition; de sorte qu'actuellement il n'est légalement possible de chasser l'ortolan qu'à tir ou au vol en temps d'ouverture générale de la chasse dans presque tous les départements, qu'à tir parfois exclusivement au poste sans appelant ni appeau, et seulement durant une partie de la période d'ouverture générale de la chasse dans certains départements de la zone méridionale de la France (mesures limitatives particulières fixées dans un but de protection de l'oiseau, conformément aux dispositions de l'article 9 de la loi du 3 mai 1844, pour chaque département, soit par l'arrêté réglementaire permanent sur la police de la chasse, soit par les arrêtés annuels d'ouverture et de clôture de la chasse).

G. PRINGALLE,

Ingénieur des Eaux et Forêts,
détaché au Conseil Supérieur de la Chasse.