

# LE HIBOU DES MARAIS



Hibou des marais

© Mel Dicke



© Étienne Arégo

## UN OISEAU EXPERT EN CAMOUFLAGE

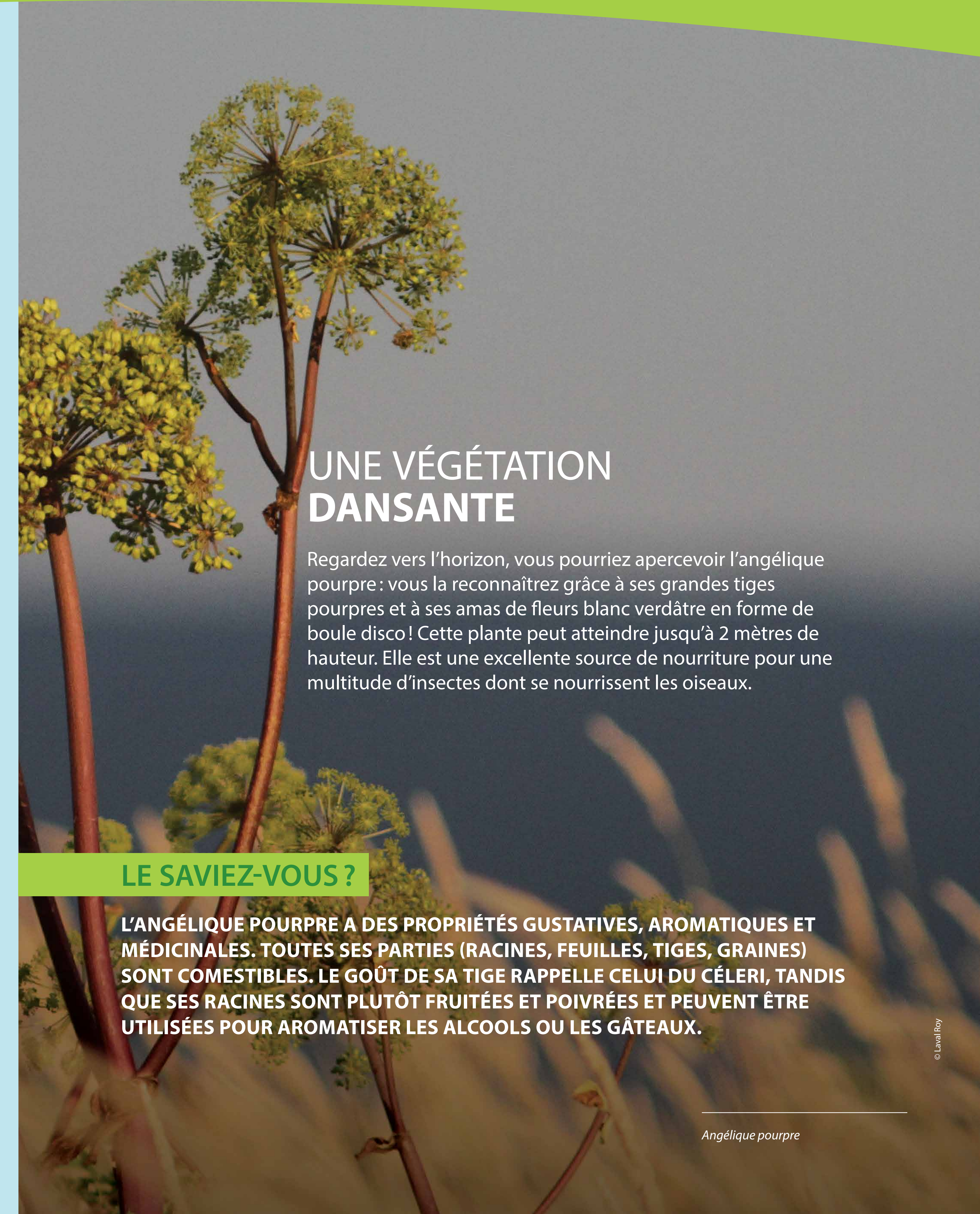
Sur l'île aux Grues, le hibou des marais se reproduit, niche et élève ses jeunes de la fin d'avril à la fin de juillet. Il peut toutefois y demeurer jusqu'à l'automne avant de partir hiverner vers le sud. Ses lieux d'hivernage et de reproduction varient chaque année, en fonction de l'abondance de petits rongeurs, sa principale source de nourriture.

En demeurant à l'affût, vous pourriez apercevoir cet expert en camouflage perché à la lisière des champs, ou chassant en plein jour, à l'aube et au crépuscule. Vous le reconnaîtrez grâce à son vol particulier en rase-mottes et avec un battement d'ailes irrégulier comparable à celui d'un papillon de nuit.

Avec ses yeux jaunes perçants au contour noir et ses petites aigrettes (amas de plumes souvent prises pour des oreilles), le hibou des marais est facile à reconnaître.

## DU SOUCI POUR LES NIDS

Comme le hibou des marais bâtit son nid au sol et que ses jeunes commencent à voler vers l'âge de 3 semaines, il est vulnérable aux pratiques agricoles. Afin de protéger son habitat et ses petits, il est préférable d'éviter les endroits où on trouve des nids. Outre le dérangement pendant sa nidification, la principale menace qui guette le hibou des marais et son habitat est la transformation des milieux humides et des prairies en zones urbaines ou en cultures.



## UNE VÉGÉTATION DANSANTE

Regardez vers l'horizon, vous pourriez apercevoir l'angélique pourpre: vous la reconnaîtrez grâce à ses grandes tiges pourpres et à ses amas de fleurs blanc verdâtre en forme de boule disco! Cette plante peut atteindre jusqu'à 2 mètres de hauteur. Elle est une excellente source de nourriture pour une multitude d'insectes dont se nourrissent les oiseaux.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

L'ANGÉLIQUE POURPRE A DES PROPRIÉTÉS GUSTATIVES, AROMATIQUES ET MÉDICINALES. TOUTES SES PARTIES (RACINES, FEUILLES, TIGES, GRAINES) SONT COMESTIBLES. LE GOÛT DE SA TIGE RAPPELE CELUI DU CÉLERI, TANDIS QUE SES RACINES SONT PLUTÔT FRUITÉES ET POIVRÉES ET PEUVENT ÊTRE UTILISÉES POUR AROMATISER LES ALCOOLS OU LES GÂTEAUX.

Angélique pourpre

© Laval Boy