



LES "GÂTEAUX DE SAVOIE"

Lors du week-end à Malmedy, nous avons été frappés de voir ces masses d'écume sur le Trôs Maretz ; certains d'entre nous pensaient qu'il s'agissait de pollution mais il n'en est rien, c'est parfaitement naturel, comme expliqué dans l'article ci-dessous dû à Jean Brasseur et paru dans "Le Jour", (édition verviétoise de Vers l'Avenir) le 03/05/2008. L'article de Pierre Lemoine qui se trouve dans ce bulletin donne, lui aussi, des précisions sur ce sujet qui nous a tous intrigués.

Il s'agit de la formation plus ou moins volumineuse de mousse blanche devenant brunâtre avec le temps. Pour les spécialistes de la Fagne, ces écumes flottantes sont extrêmement légères et grasses au toucher. Elles se forment dans les criques où le courant est fortement ralenti, en aval des cascadelles ou après un brassage énergique de l'eau acide sur les pierres. On les appelle aussi "gâteaux de Savoie", une appellation humoristique qui décrit des concentrations d'éléments issus de la tourbe et de l'humus forestier, avec en sus des argiles sous forme colloïdale, des matières humiques, des graisses insaponifiables telles que stérols et hydrocarbure d'origine naturelle.

Des saponines de provenance végétale, peuvent-on lire dans le guide des Amis de la Fagne, et des acides gras non saturés dont le pouvoir moussant est considérable sont également mis en évidence...

Mais, et c'est réconfortant, tous ces phénomènes sont parfaitement naturels.

Ils n'ont rien à voir avec des formations de même apparence, observées en d'autres lieux, et qui, elles, ont pour origine des détergents industriels. En d'autres termes, ces gâteaux de Savoie ne sont pas comestibles.

Et voilà ! Quand vous aurez lu les deux articles sur ce sujet dans notre bulletin, vous en saurez un peu plus ; au Mille-Pattes, on ne marche pas idiot !

Claude

Source :

article de Jean Brasseur intitulé : "Les écumes de la Hoëgne sont 100% naturelles" et paru dans Le Jour Verviers du 03/05/2008.