

MÉTÉO
Mercredi

MATIN



Mini : + 9
Maxi : + 22

APRÈS-MIDI



La brume matinale se dissipe assez rapidement. Le ciel est largement ensoleillé en journée. Au cours de l'après-midi, les nuages sont plus nombreux; ils éparpillent des ondées en soirée et la nuit suivante. Le vent de sud-ouest se renforce le soir.

Jeudi

MATIN



Mini : + 12
Maxi : + 18

APRÈS-MIDI



La bande pluvieuse traverse lentement notre région au cours de la nuit et de la matinée. A la mi-journée, une accalmie s'avance progressivement, le ciel est alors partagé entre des éclaircies et des passages nuageux pouvant donner de petites averses.

Vendredi

MATIN



Mini : + 10
Maxi : + 18

APRÈS-MIDI



Notre région est balayée par un courant modéré et instable de sud-ouest. Au fil de la journée, les nuages bourgeonnent. Les averses peuvent être ponctuées de tonnerre en après-midi. Les rafales sont sensibles au passage des averses. C'est une journée fraîche.

Samedi

Indice de confiance : 3



Dimanche

Indice de confiance : 3



Pour l'agriculture

Du 1er au 22 août 2011, à Rostrenen, il est tombé 88 mm de pluie, soit un excédent de 70% à la normale du mois entier. La normale est 52 mm.



NATURE LA RUBRIQUE À MANU

La semaine dernière, je finissais ma rubrique en vous expliquant pourquoi les pelotes de réjection, ces boulettes constituées des éléments non-digérés par les oiseaux de proie, sont des mines d'informations pour les naturalistes, notamment en matière d'espèces de micromammifères présentes sur un site et donc de qualité de milieu naturel.

En effet, plus il y a d'espèces différentes plus on peut penser que les habitats et la nourriture fournis par le milieu sont suffisamment de bonne qualité et en quantité nécessaire pour satisfaire autant de goûts et d'exigences variés. Ainsi, les musaraignes sont insectivores, les mulots sont granivores, les rats des moissons aiment les hautes herbes pour y accrocher leur nid alors que les campagnols des champs préfèrent la végétation rase. Comme la



CUISINE



L'andouille de Guéméné-sur-Scorff

Combien de cochons faut-il pour faire une andouille de Guéméné: trois cochons et non l'inverse. Chez Rivallan-Quidu, on fait l'andouille depuis plusieurs générations avec un savoir-faire unique. Son goût l'est tout autant, et après l'avoir goûtée,

chouette effraie dispose d'un domaine vital qui peut atteindre 6 km de rayon et 11.300 ha de superficie, une campagne de piégeage pourra difficilement couvrir une telle surface; le rapace rend donc de fiers services à la recherche naturaliste. De l'autre côté de la lognette, ces micromammifères sont des proies qui ne régaleront pas que la chouette effraie mais aussi les renards, blaireaux, belettes, fouines et autres prédateurs que certains considèrent comme « nuisibles ». Toujours est-il que plus on a d'espèces différentes de proies, plus il y a de chances que les prédateurs soient diver-

sifiés. Le milan royal préfère « cogner » un campagnol au sortir de sa galerie, l'effraie guette depuis son piquet de clôture le mulot qui couine dans la nuit, le renard mulote, le blaireau fouine et creuse... chaque prédateur de souris a sa technique adaptée au terrain. Les pelotes de réjection sont donc bel et bien une source intarissable de renseignements et le Groupe Mammalogique de Bretagne (GMB), basé à la Maison de la Rivière de Sizun, recherche des pelotes. Si vous connaissez des clochers, des granges, des piquets, des arbres où vous avez trouvé de drôles de boulet-

hautes en couleur, suivies d'un déjeuner géant de purée-andouille. L'après-midi, se tient le grand Chapitre de la Confrérie des Goustiers de l'andouille artisanale de Guéméné (sur Scorff et non pas Penfao) avec des intronisations nouvelles. Cette année, c'est le 28 août et l'année prochaine le 26. Ce produit exceptionnel se déguste froid et à l'apéritif. L'andouille accomode très bien les fameuses crêpes de blé noir (voir mes livres « Les confréries de Bretagne et Crêpes et galettes », aux Editions Coop Breizh).

L'ANDOUILLE-PURÉE

Un menu de luxe donc, car cette andouille n'est pas donnée. Son prix au kilo est supérieur à celui du filet de bœuf. Accompagnée de purée faite avec les pommes de terre du jardin et de la salade juste cueillie du potager, voilà un repas digne des rois.

La purée se fait donc avec des pommes de terre à chair ferme, la bintje par exemple; comptez un kilo pour 4 personnes, faites-les cuire à l'eau, coupées en petits morceaux. J'y ajoute 4 à 5 gousses d'ail épluchées, un oignon de même. Salez peu à



Une boulette d'infos

tes poilues et pleines de petits os, alors vous pouvez aider le GMB et d'autres associations qui étudient la répartition des micromammifères en leur envoyant ces pelotes de réjection. N'ayez pas l'air dégoûté, les pelotes ne sentent rien et ne sont pas gluantes. En plus, vous ne vous ruinerez pas à les envoyer au GMB car il y a certainement un point de collecte près de chez vous où vous pourrez les déposer en ayant pris soin de noter le lieu précis et la date du ramassage. Pour localiser le point de collecte le plus proche de chez vous et lire plein de choses intéressantes sur les pelotes de réjec-

tion, connectez-vous sur <http://www.gmb.asso.fr/>, rubrique « participez à l'atlas des mammifères terrestres », sous-rubrique « collectez les pelotes de réjection de chouettes effraie ». Grâce à vos pelotes, on saura quelles sont les bestioles qui vivent près de là où vous les avez ramassées et on pourra compléter l'atlas des mammifères terrestres de Bretagne mis en place par un collectif d'associations de protection de la nature et de chasse. Nous comptons sur vous. **Mes photos naturalistes sur <http://manuphotonature.over-blog.com>**

cause de l'andouille. Passez-le tout au moulin à légumes, détendez avec l'eau de cuisson: je ne mets pas de lait, pour plus de légèreté, mais en revanche un gros morceau de beurre demi-sel. Coupez des tranches pas trop fines ni trop épaisses dans l'andouille, l'authentique. Posez une couche de purée dans un plat

allant au four, une couche de tranches d'andouilles, recouvrez de purée et disposez les autres tranches sur le dessus. Enfouissez à four chaud le temps que l'andouille suinte de bonheur.

Cette recette est proposée par Bleuzen du Pontavice. www.latruidedequenecan.com

FERME PEDAGOGIQUE
Convenant Tannou 22160 Saint-Nicodème
TOUT PUBLIC
Tous niveaux scolaires
Découvertes, animations, éveil, détente
Jeux anciens... « agri-durable » • Journée ou séjour, goûters
Catherine.landoas@orange.fr
Sur réservation au **02 96 45 72 26**

Ferme équestre des Chimères
L'équitation plaisir
Balades, randonnées, cours
Ethologie, équitation relationnelle
Kergustion • 56110 Le Saint
06 18 58 19 21 • 02 97 23 58 86
Sur la D769, carrefour de Bouthiry - www.domaine-des-chimeres.com