

NATURE LA RUBRIQUE À MANU

Avalaouer



Comme promis, voici le premier épisode de ma saga sur les mammifères. Avalaouer est l'un des noms bretons du hérisson, cette sympathique boule de piquants à quatre pattes. Vous en avez certainement déjà rencontré dans votre jardin, surtout si vous n'y épandez pas toute sorte de cochonneries chimiques.



si votre potager est truffé d'insecticides, il ne peut pas se goinfrer d'asticots, vers de terre et petits escargots. Si votre clôture dispose de « passages » pour qu'il

puisse circuler librement (son espace vital est de 5 à 10 hectares, le long des haies, des talus, des lisières, dans les hautes herbes) alors c'est encore mieux. Si, en plus, vous n'avez pas brûlé le tas de feuilles mortes que vous avez entassé au fond du jardin, que votre muret comporte plusieurs coins et recoins et que votre alignement de bûches dispose de quelques espaces libres au ras du sol, sachez que vous êtes l'heureux propriétaire d'un paradis à hérisson. Tous ces endroits lui servent à confectionner ses nombreux nids qu'ils fré-

quentent pour mettre bas, se reposer, trouver de la fraîcheur en cas de sécheresse ou hiberner. N'est pas qui veut l'heureux « voisin » d'un hérisson ! Ceci dit, il ne faut pas que cela vous décourage et vous pouvez confectionner un petit abri à notre « cochon des haies » comme l'appellent nos amis anglais. Creusez un petit trou de 20 cm de diamètre et de 6-7 cm de profondeur dans le sol de votre jardin. A cheval sur cette cuvette, déposez une caisse en bois - une cagette fera l'affaire - que vous recouvrez d'un tas de

paille, de foin ou de feuilles mortes sèches. Le hérisson aménagera ensuite ce logis de luxe à sa manière, pour passer l'hiver. Mais attention, pas de voyeurisme ou de paparazzi ! N'allez pas vérifier si ce nid douillet est occupé par un locataire. Si vous réveillez un hérisson en hibernation, son corps va consommer quelques grammes de graisse. Or, son stock de « lard » est limité et il en a besoin pour pouvoir se réveiller de lui-même, une fois par semaine. Cette interruption lui permet de faire baisser l'acidité de son sang qu'engen-

dre cette sieste prolongée. Voilà, vous savez le principal sur cet étrange animal. Comme il y a encore plein de choses à raconter sur l'animal, je vous donne rendez-vous la semaine prochaine. En attendant, n'oubliez pas de signaler vos observations de hérissons sur le site du Groupement mammalogique breton (www.gmb.asso.fr) à la rubrique « atlas des mammifères terrestres ».

Mes photos naturalistes
S u r :
<http://manuphotonature.ov-er-blog.com>

CUISINE



Rougir de... plaisir

« Cher monsieur, Depuis que nous avons quitté votre petit jardin où nous étions bien choyés, il faut le reconnaître, nous rougissons de bonheur sur le rebord d'une fenêtre, en compagnie d'une tête de brochet qui a bien dû peser 6 livres, et d'un petit orvet trouvé sur le chemin par les enfants du lieu. Nous nous prélassons face à des couchers de

soleil magnifiques et à des turpitudes climatiques; nous avons essuyé de gros orages d'été comme on n'en connaissait pas. Ajoutons que l'on nous mire et admire, que l'on nous retourne et déplace selon la coloration de notre peau. Nous serons bientôt à point pour une dégustation en salade grecque ou en cuisson provençale. Les mûres, elles aussi,

sont arrivées... Déjà trois pots, nous a-t-on dit... Recevez, Monsieur, notre meilleur souvenir et toute notre gratitude. Transmettez-les également à votre épouse. Cœur de bœuf et Roma ». Les Loges B. le 5 août 2001

ROUGIR DE... HONTE
L'avidité de certains producteurs conditionne le goût popu-

laire; le concombre n'avance plus masqué, il tue, ou alors c'est le soja ou encore la tomate, qui ne rougit plus de plaisir mais de honte. « La civilisation est une maladie qui est presque toujours mortelle », est la boutade du doyen Inge. Et rien ne devient plus réel que cet adage: « Creuser sa tombe avec sa fourchette ». Non pas que l'on mange trop mais surtout que l'on mange mal. Ainsi, une simple salade de tomates peut être une fête du palais, ou à l'inverse une dé-fête.

SIMPLISSIME SALADE DE TOMATES

Prenez un kilo de tomates du jardin (ou de grande surface), de l'échalote du jardin (ou d'Argentine), des herbes aromatiques du jardin (ou Ducros), de

l'huile d'olive de bonne provenance. Et voici qu'une simple salade de tomates devient un festival de succulence (ou carrément une Bérézina des papilles). Les tomates sont découpées en tranches dans leur largeur, disposées sur un plat grand et rond, saupoudrées d'un peu de sel de Guérande et d'un peu de poivre. Eparpillez de l'échalote finement ciselée et des herbes coupées au ciseau, parsemez d'huile d'olive. On peut y ajouter un peu de feta en dés. Comme le disait Escoffier au début du XX^e siècle: « Et surtout faites simple ». La simplicité, c'est ça le luxe aujourd'hui ! Les Loges B. le 6 juin 2011

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



EN BREF

Le comptage des hirondelles



Pour la seconde fois, un comptage des nids d'hirondelles de fenêtre est lancé sur tout le département des Côtes d'Armor.

De juin à août 2011, ce nouveau programme est organisé par le Groupe d'études ornithologiques des Côtes d'Armor (GEOCA). Il vise à dénombrer le nombre d'hirondelles de fenêtres encore présentes sur le territoire costarmoricain.

Ces 20 dernières années, leur nombre a dramatiquement chuté de 60%. Avoir un chiffre le plus précis possible permet donc aux associations ornithologiques de suivre l'évolution de la situation pour cette espèce.

Pour son programme de comptage, le GEOCA invite toute personne à participer de manière simple en téléchargeant la plaquette de comptage sur le site internet du GEOCA (<http://geoca.pagesperso-orange.fr>) puis en le renvoyant rempli par courrier ou par mail.

Les néophytes ne sont pas oubliés et une plaquette est mise à disposition pour aider à reconnaître les différentes espèces qui peuplent la région. Elle permet de reconnaître une hirondelle de rivage d'une hirondelle rustique. Ce qui permet ainsi de les distinguer de la fameuse hirondelle de fenêtre. Trois espèces qu'il ne faut pas confondre avec le martin noir qui est aussi décrit sur la plaquette mise à disposition.

Les résultats de la campagne de comptage seront communiqués avec le bilan hirondelle en automne.

Pour plus d'informations: bougepourlanature@orange.fr ou GEOCA, 10 bd Sévigné, 22.000 Saint-Brieuc. 02.96.60.83.75; <http://geoca.pagesperso-orange.fr>

