

MÉTÉO

Mercredi

MATIN

Mini : + 7
Maxi : + 16

APRÈS-MIDI

Le courant d'ouest, instable, amène un ciel changeant. Les cumulus se développent en matinée. Ils donnent des ondées éparses, souvent faibles. Les températures n'atteignent pas les normales.

Jeudi

MATIN

Mini : + 6
Maxi : + 15

APRÈS-MIDI

Le temps encore frais et faiblement instable maintient un ciel partagé entre éclaircies et nuages. Les cumulus laissent échapper de faibles ondées en cours de journée. Le vent faible d'ouest s'oriente au nord-ouest.

Vendredi

MATIN

Mini : + 5
Maxi : + 14

APRÈS-MIDI

Un centre dépressionnaire s'approche et dirige un ciel encore instable. Les nuages éparpillent des averses. Les températures restent fraîches et se maintiennent au-dessous des valeurs de saison.

Samedi

Indice de confiance : 4

Dimanche

Indice de confiance : 3

Pour l'agriculture

Depuis le 1er avril 2011, à Rostrenen, le déficit de pluie est de 33% avec 101 mm recueillis et l'excédent d'insolation de 50% avec 451 heures de soleil.



NATURE LA RUBRIQUE À MANU

L'autre dimanche, j'étais à la messe quand tout à coup, je reçois une boulette noire sur la tête... Quel était donc ce projectile ? Les enfants de chœur avaient l'air bien sage et ce ne pouvait donc pas être une mauvaise blague de ces chers bambins.

Après enquête, je dus me résigner à l'idée que je fus bombardé par un « bec crochu », l'un de ces terribles oiseaux de proie qui déciment les troupeaux de mouton, les garennes de lapins et, accessoirement, les enfants de chœur (d'où la présence de l'oiseau en ce lieu saint). Plus précisément et plus sérieusement, il s'agissait de la chouette effraie ou effraie des clochers qu'on avait autrefois le « bon goût » de clouer sur les portes des maisons de sorcières. Comme son nom l'indique, l'oiseau aime nicher et passer la journée dans les clochers pour en sortir la nuit venue et chasser les souris, mulots, campagnols, insectes qui auront le malheur de croiser sa route. Pas plus que les



CUISINE



Apéritif dînatoire

C'est l'été et son rituel d'apéritif entre amis et voisins. Si le petit jaune a toujours ses amateurs, on se tourne plutôt vers les vins depuis quelques années. Le champagne ou crémant quitte son rituel de fin de repas ; les liquoreux, longtemps confinés au dessert, ouvrent les agapes avec des toasts de foie gras souvent. Vin blanc sec ou vin rouge se dégustent et font

une très bonne entrée en matière, même si existent aussi les amateurs de whisky et autres bourbons. Le kir breton est une invention purement touristique. Mais, pour l'authentique, on offrira de l'Apérobic, l'apéro de p'tit Louis au poiré avec de la crème de cassis ; le poiré est du cidre de poires. L'apéritif classique aux biscuits secs s'est étoffé et on l'appelle dînatoire : un

poules, l'effraie ne possède de dents et les parties dures de la proie (os, plumes, poils carapaces d'insectes) ne sont pas digérées. Tous ces déchets sont renvoyés par le haut et recrachés depuis le perchoir de l'oiseau, le clocher quand il s'agit de l'effraie, l'arbre quand c'est la hulotte, la bite d'amarrage pour le goéland ou la branche d'un saule pour le martin-pêcheur. Ces boulettes qu'on appelle plus communément des pelotes de réjection sont de véritables mines d'information pour peu qu'on s'intéresse aux micromammifères,

c'est-à-dire les musaraignes, les souris, les mulots et autres campagnols.

OBSERVATION DES PELOTES
Pour savoir quelles sont les espèces qui vivent dans un endroit donné, il n'y a pas trente-six moyens : soit on pose des pièges qu'il faut relever tous les jours, soit on prend un assistant à plumes, j'ai nommé la chouette ou le hibou. En effet, ce sont les rapaces nocturnes qui recrachent les plus belles pelotes avec des os souvent intacts qui permettent au natu-

raliste de déterminer la proie après avoir dépiauté l'enchevêtrement de poils. L'os le plus déterminant est le crâne du micro-mammifère dont la forme, la couleur, l'implantation des dents seront autant de caractéristiques qui permettront au naturaliste de savoir si le repas du rapace est constitué de mulot à collier, de taupe ou de musaraigne de Miller. Bien sûr, vous allez me dire que les écolos sont payés à pas grand-chose si leur boulot consiste à savoir où vivent les différentes espèces de souris, ces sales bêtes qui grignotent

apéritif plus consistant qui grignote sur le temps du dîner. Les invités repartent plus tard de l'apéro et plus tôt dans la soirée, tout en ayant le ventre bien rempli. Sans compter que la maîtresse de maison se trouve plus disponible pour ses invités.

APÉRITIF DÎNATARD
Les cacahuètes salées sont détrônées pour des légumes crus, du melon et de son réel jambon sec, des tomates cerise, de la vraie andouille artisanale de Guéméné-sur-Scorff (article de la semaine prochaine), des mini-quiches, tartes et pizzas maison, des rolls de blé noir garnis (voir Poher n° 754) que l'on peut servir avec du whisky breton, des gougères au comté, cette recette bourguignonne qui accompagne les grands blancs bourguignons, des canapés au beurre d'ortie (voir Poher n°738). D'ailleurs, savez-vous d'où vient le mot canapé ? De l'égyptien « konopeion » qui signifie lit à moustiquaire, et comme l'écrit Colette Guille-mard « ce terme évoque à la fois deux péchés capitaux : la luxure et la gourmandise »,



La chouette tricote

les cultures, le fromage et les scoubidous. Premièrement, on n'est pas payé lourd mais ce n'est pas le sujet de la discussion et, deuxièmement, la diversité des espèces-proies dans un écosystème est le reflet de la qualité et du fonctionnement de celui-ci. Or, il s'agit bien là de la nature même de notre travail, savoir ce qui cloche ou non dans un écosystème pour pouvoir y remédier si besoin est. La suite est à lire la semaine prochaine.

Mes photos naturalistes sur <http://manuphotonature.over-blog.com>



quoiqu'il paraît que la gourmandise n'en est plus un et que c'est la glotonnerie qui le remplace ! Les verrines si à la mode, quant à elles, sont des anti-kit-mains-libres. Enfin d'amuse-bouches en amuse-

gueules, l'apéritif dînatoire se métamorphose en apéro « dînatarde », même s'il n'est de bonne compagnie qui ne se quitte.

www.latrutedequenecan.com

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