



L'HERMINE VAGABONDE

n°56
Trimestriel

et aimer
Pour découvrir la nature en Bretagne



RÉGAL VÉGÉTAL !

Botanique & Cuisine sauvage



NOUVEAUTÉ DE CE PRINTEMPS

50 plantes communes de Bretagne



Outil facile pour apprenti.e.s botanistes

Facile d'utilisation (les plantes sont rangées par couleurs), **pratique** (plié en 5 volets, il tient dans une poche), **résistant** à l'usage, **tout terrain** et très **joliment illustré** par 4 dessinatrices de talent, c'est le **compagnon idéal** des balades qui va donner envie de se pencher sur les fleurs au bord du chemin pour tenter de leur donner un petit nom en français, en gallo, en breton mais aussi en latin. Disponible auprès de Bretagne Vivante, mais aussi dans certaines librairies*, au prix de 3 € (plus 1,15 € de frais d'envoi si nécessaire).

Renseignements et commande accompagnée du règlement à :

Bretagne Vivante – SEPNB, 19 rue de Gouesnou, BP 62132, 29221 Brest cedex 2, 02 98 49 07 18 ; contact@bretagne-vivante.org

* Voir les points de vente sur www.bretagne-vivante.org

HOUPS ! BOULETTE, ERREUR, MÉPRISE !

Dans l'Hermine Vagabonde n° 55 : « Qui est l'agent E 407 ? », il est dit page 8 que Agar-agar est aussi un des noms de l'agent E 407. Pas du tout, Agar-agar est l'agent E 405.

Il ne faudrait quand même pas les confondre !

Solution des mots croisés et du mot mystère de la page 15
 Horizontalement : 1 - Couture ; 2 - Safran ; 3 - Achillée millefeuille ; 4 - Épière ; 5 - Uvère ; 6 - Toxique ; 7 - Dactyle.
 Verticalement : a - Acetum ; b - Oselle ; c - Eau ; d - Omelle ; e - Hercule ; f - Prairie ; g - Urticants. Mot mystère : nombril.

Numéro réalisé avec l'aide des Conseils départementaux du Morbihan, des Côtes d'Armor, du Finistère et de Loire-Atlantique.



Côtes d'Armor
le Département



Numéro tiré à 3 500 exemplaires sur papier recyclé – Directeur de la publication : Ivan Théry – Coordination publication : Luc Guihard – Rédaction : Luc Guihard – Merci à : Cécile Bourel, Géraldine Guérin, Ninnog, Martin, Serge Le Huitouze – Illustrations : Alexix Nouailhat, Aurore Colliou, Anna Duval-Guenoc, Elsa Mahé, Géraldine Guérin – Maquette : Bernadette Coléno – Impression : Imprimerie du Commerce, Quimper – Dépôt légal : Juillet 2018 - ISSN : 1280 - 9802 - Loi 49.956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.

B r e t a g n e V i v a n t e - S E P N B

RÉGAL VÉGÉTAL!

Botanique & Cuisine sauvage

**On commence dehors,
on continue en cuisine
puis on passe à table.**

Roger-Lapin, une vieille connaissance, et quelques membres du club des Croqueurs de verdure vont nous guider à la rencontre de quelques plantes communes et de saveurs quasi inconnues. Ce sont tous des pointures dans leur domaine, on peut les suivre les yeux fermés.



On va se régaler !

Les bons usages du cuisinier-cueilleur

En cueillette...

- Bien vérifier les critères de reconnaissance. Hyper important ! (En cas de doute, on ne cueille pas !)
- Cueillir proprement, ne pas déchiqueter. (La plante repoussera beaucoup mieux.)
- Cueillir dans des lieux propres. (Éviter les bords de route ou de champs arrosés de produits chimiques. C'est évident mais ça va mieux en le disant.)
- Utiliser gants, ciseaux et panier. (En sac plastique, les plantes s'abîment.)
- Ne cueillir que la quantité d'un repas (Ce sera l'occasion de retourner se promener.)
- Cueillir des feuilles et tiges de plantes jeunes, avant que n'apparaissent les fleurs. (Elles sont beaucoup plus tendres.)
- Cueillir des parties de plantes saines, sans trous ni taches. (En plus, le tri sera simplifié en cuisine.)

...et en cuisine.

- Trier la récolte, rejeter toutes les parties abîmées.
- Laver à l'eau vinaigrée, rincer à l'eau claire et égoutter sur un torchon ou au panier à salade.
- Cuisiner si possible avec des produits issus de l'agriculture biologique, identifiables à l'aide du logo AB.



Les recettes proposées ne demandent qu'à évoluer avec un soupçon d'épices, quelques feuilles d'ortie, d'achillée millefeuille et un peu de beurre ou de crème fraîche, par exemple... Place à l'imagination culinaire.

La taille des plantes

La taille des plantes varie en fonction de la richesse en nourriture du lieu où elles poussent. Voici à titre indicatif le code qui va accompagner les illustrations.

Petit : moins de 15 cm

Moyen : de 15 à 50 cm

Grand : de 50 cm à 1m et plus

Les noms des plantes

En plus du nom scientifique officiel, en latin, nous ajoutons un nom commun en français mais aussi en gallo et en breton, deux autres langues parlées sur notre territoire d'exploration. Ils seront présentés ainsi, suivant l'exemple de l'ortie :

Grande ortie (français)

Urtica dioica (latin)

Linad (breton)

Ortille (gallo)

GRANDE ORTIE

La grande ortie se défend très bien. Aie, ça brûle ! Bien dit. *Urtica*, son nom latin vient de *urere* qui signifie « brûler ». Note que c'est un bon moyen de la reconnaître. Heureusement, son antidote, le plantain, n'est jamais bien loin.

Indispensable à de nombreux insectes, dont quelques papillons*, de nombreux jardiniers lui laissent un petit coin du jardin. Ils en font aussi un purin fortifiant pour leurs cultures.

Ses coins préférés : presque partout, du moment que le sol est riche.

Urtica dioica

Linad

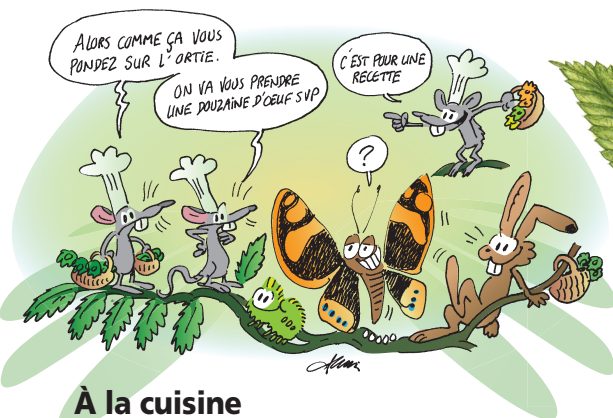
Ortille

*grandes feuilles
dentées en scie,
en cœur à la base*

grappe de fleurs

*plante
poilue*

Moyen



À la cuisine

Pour les dégustations, il vaut mieux utiliser les jeunes feuilles ou les pousses du sommet des tiges, plus tendres.

Grande ortie crue

Cueille puis roule sur elle-même une feuille, face supérieure vers le haut, en l'écrasant légèrement. Tu peux la mastiquer sans problème. Elles sont pleines d'énergie. Quelques feuilles, et ça repart !

Cookies à la grande ortie

Ingédients : une poignée de feuilles d'ortie sèches réduites en poudre (ou écrasée entre les doigts), 1 œuf, 150 g de farine, 85 g de sucre en poudre, 85 g de beurre ramolli, 1/2 sachet de levure chimique

- Mélange tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Dispose de petits tas de pâte sur un papier cuisson.
- Préchauffe le four à 180°C puis cuis 10 mn. Quand les bords brunissent, c'est prêt.

Fromage blanc à la grande ortie fraîche

Ingédients : une poignée de jeunes pousses d'ortie, 100 g de fromage blanc, miel.

- Broie au mixeur les orties avec le fromage blanc.
- Ajoute le miel à ta convenance.
- C'est prêt !

Grande ortie cuite à l'étouffée

Pas de soucis, la cuisson lui enlève son pouvoir urticant.

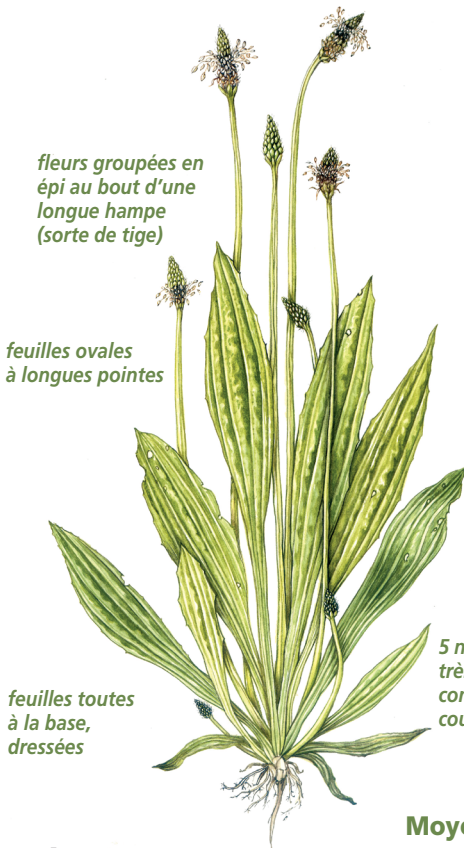
Ingédients : 3 poignées de pousses d'ortie fraîche, 3 oignons, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel, poivre

- Lave les pousses d'ortie et sèche-les dans un linge.
- Hache séparément les pousses d'ortie et l'oignon.
- Fais revenir l'oignon à l'huile dans une cocotte.
- Dispose les orties hachées sur le lit d'oignons.
- Cuis à feu doux (20 minutes).

* voir Hermine 54, La tribu des rhopalocs.

PLANTAIN LANCÉOLÉ

Plantago lanceolata
Stankerez-ar-gwad
Erbe-à-cin-coutures



fleurs groupées en
épi au bout d'une
longue hampe
(sorte de tige)

feuilles ovales
à longues pointes

feuilles toutes
à la base,
dressées

5 nervures
très visibles,
comme des
coutures

Moyen

Le plantain n'est jamais bien loin de l'ortie, sur le bord des chemins ou dans les prairies. Il doit une partie de son nom à la forme très caractéristique de ses feuilles effilées en pointe de lance.

Ses coins préférés : le bord des chemins et les prairies.

Antidote !

Un moment d'inattention et hop, c'est la cuisante brûlure d'ortie. Pas d'affolement, le plantain n'est jamais bien loin. Il suffit de cueillir quelques feuilles, de les écraser et d'en frotter la brûlure.

Haa, ça va mieux quand le suc frais agit !

À la cuisine

Le plantain ne fait pas partie des célébrités de la cuisine des champs mais ce serait dommage de ne pas y goûter.

Plantain cru

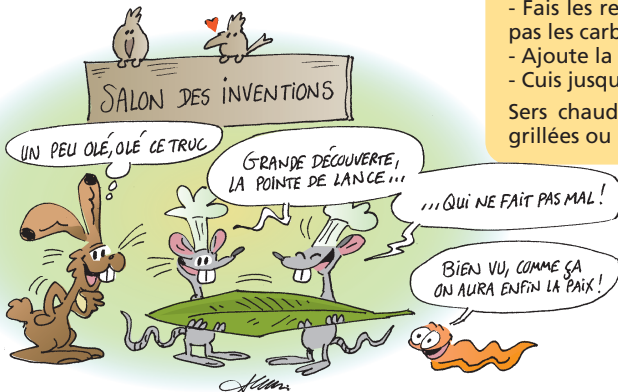
Les feuilles et les jeunes épis peuvent être ajoutés crus aux salades, y apportant une saveur de champignon.

Plantain à tartiner

Ingédients : un bol de jeunes épis de plantain (sans la hampe), 100 g de crème fraîche, huile d'olive, sel, poivre

- Hache les épis de plantains
- Fais les revenir dans l'huile (attention de ne pas les carboniser !)
- Ajoute la crème fraîche
- Cuis jusqu'à ce que la crème épaississe.

Sers chaud sur de petites tranches de pain, grillées ou non.



GRANDE BERCE ET

Ces deux cousines botaniques de la grande famille des ombellifères, appelées apiacées maintenant, se les distinguer car **l'œnanthe safranée est très toxique**.

La grande berce est dédiée à Hercule, *Heracleum* en grec, héros de la Grèce antique, célèbre pour ses 12 travaux. C'est sans doute sa taille parfois impressionnante pour une plante qui lui a valu cet honneur.

Ses coins préférés :

les prairies plutôt sèches, les friches et les bords de chemin et de haie.

Précaution

Cueille la grande berce avec des gants car elle peut parfois être irritante.

Grande berce

Heracleum sphondylium
Korz-kleuz

fleurs en ombelle

plante souvent très robuste

feuilles larges à grandes folioles, poilues sur les deux faces

tige creuse, sillonnée, poilue

« berceau » bien développé

tige écrasée à odeur d'écorce d'orange

Grande



À la cuisine

La grande berce est à déguster avec modération car sa saveur forte peut surprendre.

Grande berce crue

Les très jeunes feuilles de berce évoquent une petite patte d'ours blanche et velue, d'où l'un des noms de la berce, « patte d'ours ». On peut les ajouter aux salades après les avoir ciselées finement.

Grande berce cuite à la vinaigrette

Ingrédients : 1 poignée de boutons de fleurs et leur tige, assaisonnement : vinaigrette.

- Cueille les ombelles à peine ouvertes et leur tige.
- Lave-les et sèche-les dans un linge.
- Débite-les en tronçons.
- Fais blanchir à l'eau salée puis égoutte.
- Sers froid accompagné d'une vinaigrette.

Mini cakes à la grande berce

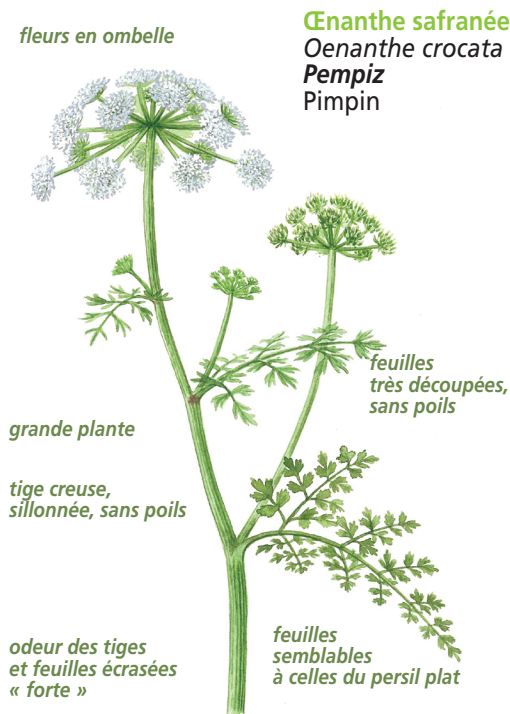
Ingrédients : 100 g de jeunes feuilles de grande berce, 100 g de crème fraîche épaisse, 50 g de miel, zeste râpé d'1/2 citron, 2 œufs, 150 g de farine, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, 2 cuillères à café de poudre à lever.

Prévois 6 petits moules en cartons ou en silicone.

- Rince les feuilles de berce à l'eau claire, éponge-les puis mixe-les finement.
- Mélange d'abord les feuilles de berce, les œufs, le miel, la crème et le zeste de citron puis ajoute la farine, le vinaigre de cidre et la poudre à lever.
- Huile les moules et répartis la pâte dedans.
- Préchauffe le four à 180 °C.
- Cuis environ 25 minutes (surveiller la cuisson).

OENANTHE SAFRANÉE

ressemblent beaucoup tout en étant très différentes. Étudie soigneusement les critères permettant de



Grande

Flan sucré à la grande berce

Ingédients : 1 poignée de boutons de fleurs de grande berce et leur tige, 1 l de lait (animal ou végétal), 150 ml de crème liquide, 3 œufs, 90 g de maïzena, 130 g de sucre, 1 gousse de vanille.

- Porte à ébullition dans une casserole préalablement rincée (afin que le lait n'attache pas au fond) le lait, la gousse de vanille fendue et grattée et les boutons de fleurs de grande berce et leur tige.
- Mélange dans un saladier œufs, sucre, crème liquide et maïzena.
- Filtre le lait bouillant et verse sur le mélange dans le saladier en fouettant.
- Transvase le tout dans la casserole et fais épaissir à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- Laisse cuire 2 à 3 minutes après la reprise de l'ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Beurre un moule et verses'y la préparation.
- Préchauffe le four à 180°C puis fais cuire environ 40 à 50 minutes. Lorsqu'une belle croûte dorée se forme, c'est prêt.
- Laisse refroidir et démoule.

D'où provient cette parenté avec le safran ? Du suc jaune safran que contiennent ses racines. En breton, c'est la forme des racines qui miment les doigts d'une main qui explique le nom *Pempiz*, soit « cinq doigts ».

Ses coins préférés :

L'œnanthe safranée côtoie parfois la grande berce. À la différence de sa cousine, elle préfère les endroits plus humides comme les fossés ou les bords de cours d'eau.

À la cuisine

L'œnanthe safranée n'ira jamais à la cuisine ! Elle est très toxique, particulièrement au niveau de ses racines charnues.

Sa responsabilité dans l'empoisonnement du bétail l'a rendue très célèbre auprès des paysans qui la surnomme « ciguë ». C'est une référence à ses autres cousines, les petites et grandes ciguës, encore plus redoutables.

Témoignage



C'est l'avis unanime de tous les amateurs de nectar. Leurs grands parapluies de fleurs blanches sont super pratiques pour se poser confortablement et se gaver de ce délicieux jus sucré. C'est bien mieux que de devoir visiter laborieusement, une à une, de petites fleurs dispersées à droite, à gauche. Lors de tes cueillettes de grande berce, jette un œil sur les ombelles, tu vas être surpris du peuple qui les fréquente.

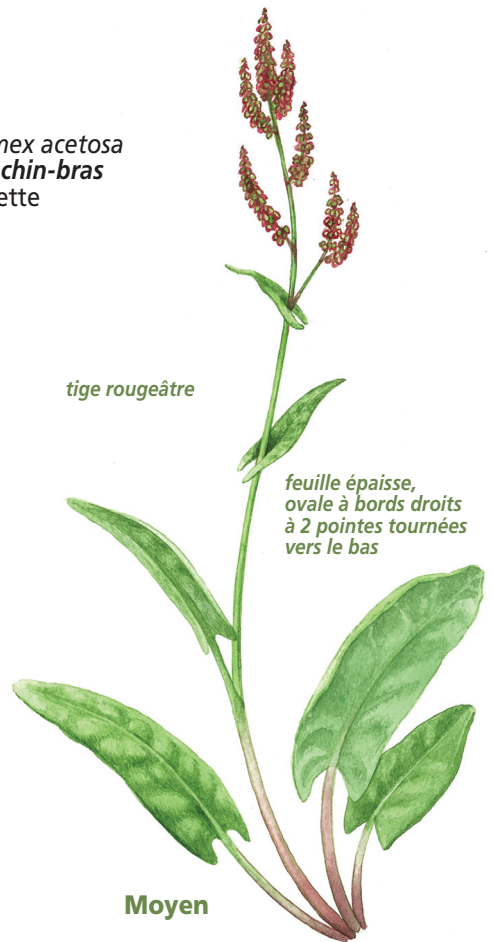
GRANDE OSEILLE

La grande oseille appartient au groupe des rumex au goût acide. C'est ce que souligne *acetosa* qui vient du latin *acetum* qui veut dire « vinaigre ».

Un petit croc dans une feuille t'éclairera.

Ses coins préférés : les prairies et les bords de chemin, de préférence au soleil.

Rumex acetosa
Triñchin-bras
Vinette



À la cuisine

Grande oseille crue : une gourmandise !

Croquer et sucer les tiges crues, un régal acidulé.

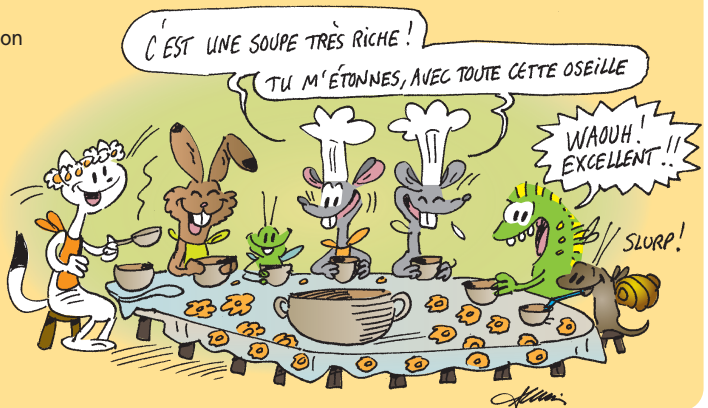
En plus, ça passe bien la soif. Tous les anciens croqueurs de tiges le disent.

Bonne idée : quelques feuilles ciselées dans une salade, succès assuré.

Soupe à la grande oseille

Ingédients : 150 g de feuilles d'oseille, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile, sel.

- Épluche et émince l'oignon.
- Fais revenir doucement l'oignon dans un peu d'huile.
- Nettoie et lave l'oseille puis hache-la grossièrement.
- Ajoute l'oseille et l'ail émincé à l'oignon et fais-la fondre le tout.
- Mouille avec 1,5 litre d'eau bouillante et laisse mijoter à feu doux.
- Lorsque le potage est cuit, mixe, ajoute la crème fraîche et assaisonne.



NOMBRIL DE VÉNUS

Umbilicus pendulinus
Krampouez-mouezig
Yeûs-de-beûs

feuille en nombril
au centre

« pied » de la feuille
inséré au centre,
en dessous



feuille ronde,
épaisse

Petite

Des feuilles vertes, luisantes, avec un joli nombril au centre, *umbilicus* en latin ; rondes comme des crêpes, *krampouez* en breton ou un œil de bœuf, *yeûs-de-beûs* en gallo. C'est lui, le nombril de Vénus. La cueillette peut commencer.

Ses coins préférés : les vieux talus ombragés, les vieux murs, les éboulis et même les troncs d'arbre.

Dans l'armoire à pharmacie

Un bobo ! Vite, une feuille de nombril de Vénus. C'est souverain.

Il suffit de couper le pied de la feuille, d'enlever la peau de dessous la feuille et d'appliquer ce pansement humide sur la plaie.

Le truc du Nombriil de Vénus

Il lutte contre la sécheresse en stockant l'eau dans ses feuilles. C'est une plante grasse, une sorte de cactus local, mais sans la moindre épine, tout lisse.



À la cuisine

Salade de nombril de Vénus

- Cueille de belles feuilles de nombril de Vénus.
- Équeute-les soigneusement.
- Lave-les et sèche-les dans un linge.

C'est tout !

Tu peux accompagner d'une vinaigrette, d'un jus de citron. Mais nature c'est pas mal du tout.

ÉPIAIRE DES BOIS

grand épi
de fleurs

Stachys sylvatica
Fic'h

tige carrée

feuille froissée
à odeur forte

plante très velue

Moyen

L'épiaire des bois, *sylvatica* signifie « des bois », ressemble beaucoup à la grande ortie, mais elle ne brûle pas. Son grand épi de fleurs pourpres striées de blanc lève toute confusion. Preuve supplémentaire, sent une feuille froissée, tu verras qu'elle mérite son surnom d'ortie poitée.

Ses coins préférés : les bois, bien sûr, plus précisément les lisières et les bords de haies.

À la cuisine

Une odeur agréable pour l'un peut être désagréable pour l'autre. C'est le cas avec l'épiaire des bois. Mais ne te laisse pas rebuter par l'odeur de ses feuilles fraîches froissées car, à la cuisson, elle la perd et propose une étonnante saveur de champignon. Et là, tout le monde est d'accord.

Pommes de terre sautées à l'épiaire des bois

Ingédients : 20 feuilles d'épiaire des bois, 10 belles pommes de terre, 2 échalotes, beurre.

- Cuis les pommes de terre à l'eau salée durant 15 minutes puis coupe-les en rondelles épaisses et fais-les sauter au beurre.
- Dispose les pommes de terre sautées dans une cocotte avec une dizaine de feuilles d'épiaire des bois et laisse mijoter 10 minutes à feu doux.
- Fais revenir les échalotes hachées dans du beurre, mouilles de 5 cl d'eau et laisse mijoter 5 minutes.
- Cissele le reste des feuilles d'épiaire des bois.
- Ajoute les feuilles ciselées et les échalotes revenues aux pommes de terres, mélange doucement.
- Sale, poivre.



ACHILLÉE MILLEFEUILLE

Achillea millefolium
Mildelienn
Sangn-né

L'achillée millefeuille n'en possède réellement que quelques-unes mais tellement finement divisées qu'elles semblent innombrables. Ces fines lanières courtes, mimant de gracieux sourcils, lui ont donné un autre de ses noms, le « sourcil de Vénus ». Décidément, la déesse romaine de l'amour a beaucoup inspiré les botanistes.

Ses coins préférés : les prairies et friches sèches, bien ensoleillées.

Médicament

Peu connue en cuisine, l'achillée millefeuille est surtout célèbre pour sa capacité à soigner les coupures. Achille, autre héros grec qui lui a donné son nom, l'aurait utilisé pour soigner un roi blessé lors d'une bataille.

feuilles allongées,
découpées
en très fines lanières

Moyen

À la cuisine

Achillée millefeuille en salade

Les feuilles fraîches d'achillée lavées, séchées et ciselées peuvent être ajoutées aux salades. Elles y apporteront une petite note d'amertume.



Triangles à l'achillée millefeuille

Ingrédients pour 6 triangles : une grosse poignée de feuilles et de fleurs d'achillée millefeuille, un rouleau de pâte feuilletée, 1 œuf, 100 g de fromage de chèvre frais, de ricotta ou de brousse, sel, poivre, paprika (facultatif).

- Bats l'œuf dans un bol.
- Lave les feuilles et les fleurs d'achillée, sèche-les puis hache-les finement.
- Mélange le fromage, la moitié de l'œuf battu, les feuilles et les fleurs d'achillée, le sel, le poivre et le paprika.
- Déroule la pâte feuilletée et découpe-la en 6 parts. Badigeonne les bords de chaque part au pinceau avec l'œuf battu.
- Dépose une cuillère à soupe du mélange au milieu de chaque part, rabats les côtés du triangle vers le centre et soude-les entre eux.
- Badigeonne le dessus de chaque triangle avec le reste d'œuf battu et dispose-les sur un plat allant au four, éventuellement garnie de papier sulfurisé.
- Préchauffe le four à 200°C et cuis 20 minutes.
- Sers chaud ou froid avec une salade, de nombril de Vénus et plantain lancéolé par exemple.

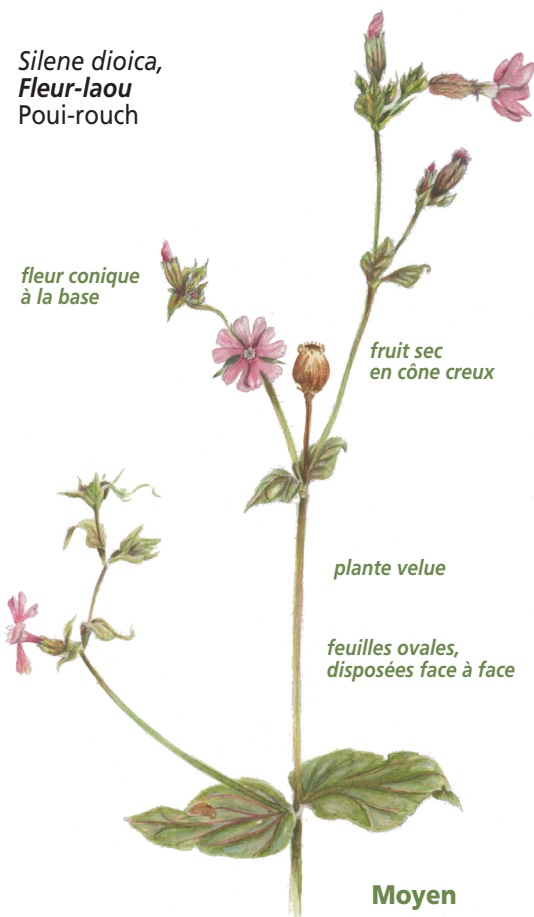
COMPAGNON ROUGE

Silene dioica,
Fleur-laou
Pouj-rouch

Le compagnon rouge est en fleur presque toute l'année, d'où son nom français très certainement car il nous accompagne en permanence.

En latin, il porte le qualificatif étrange de *dioica*, comme la grande ortie. Ce terme signifie « deux maisons ». Cela veut dire en botanique que les fleurs mâles, avec étamines seulement, et les fleurs femelles, avec pistil seulement, sont portées par des plants différents. En gros, il y a la « maison des filles » et la « maison des garçons ». Pour les reconnaître, regarde la fleur : si le cône de la fleur est étroit, c'est une fleur mâle, si le cône est large et renflé, c'est une fleur femelle.

Ses coins préférés : les lisières et les bords de haies fraîches et ombragées.



À la cuisine

Compagnon rouge cru

Les jeunes feuilles peuvent entrer dans la composition d'une salade où elles apporteront une note de petit pois.

Compagnon rouge à la façon des épinards

Ingédients : 1 kg de jeunes feuilles de compagnon rouge, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel.

- Rince les feuilles à l'eau vinaigrée, rince-les puis sèche-les.
- Passe les rapidement à la poêle (1 à 2 minutes) avec un filet d'huile d'olive et la gousse d'ail émincée.
- Sale.

À l'atelier

Sifflet du compagnon rouge

Super facile

- Cueille un cône sec de compagnon rouge
- Tiens-le, ouverture vers le haut, contre ta lèvre inférieure et souffle.

C'est la même technique qu'avec un capuchon de stylo.



PISSENLIT

Taraxacum officinale
C'hwervizon
Pisse-en-let

feuilles à longues
dents pointues
comme des crocs



« pied » de la fleur
creux qui rejette
un jus laiteux
quand on le casse

feuilles toutes
réunies à la base

Petite

Elle a un nom rigolo la célébrité des prairies. Il paraît que si on respire la fleur de pissenlit, on va faire pipi au lit. Vrai ? Faux ? À toi de tester. Ce qui est sûr c'est que le pissenlit était utilisé pour soigner ceux et celles qui n'arrivait pas à faire pipi.

Ses coins préférés : les trottoirs, les pelouses et les prairies.

À la cuisine

Le pissenlit demande un peu de travail pour l'apprêter car les feuilles les plus tendres et les moins amères sont situées au cœur de la rosette et sont souvent souillées de terre.

Sandwich de pissenlit cru

Ingrédients : 200 g de feuilles de pissenlit, 1 citron, sel, poivre, pain, beurre.

- Cueille quelques belles jeunes feuilles de pissenlit au plus près du cœur de la plante.
- Lave-les, déchiquette-les et dispose-les entre deux tartines beurrées.
- Sale, poivre et arrose du jus du citron les feuilles.

Omelette gourmande au pissenlit

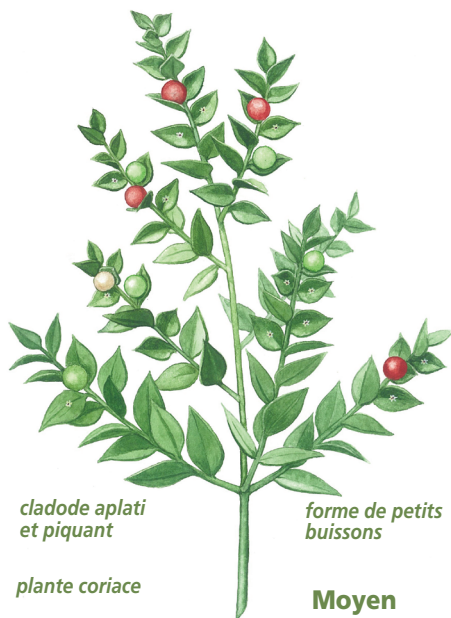
Ingrédients : 5 beaux pissenlits (feuilles, quelques racines), 1 oignon, 1 cuillère à soupe d'huile, 4 œufs, gruyère râpé, sel, poivre.

- Nettoie très soigneusement feuilles et racines de pissenlit.
- Hache finement l'oignon et les racines de pissenlit.
- Fais dorer oignon et racines hachées dans l'huile.
- Ajoute les racines hachées.
- Fais-les cuire, puis lorsqu'elles sont tendres, ajoute les feuilles de pissenlit et laisse-les fondre.
- Bats les œufs avec le fromage, sale et poivre.
- Verse sur les légumes et laisse cuire jusqu'à obtention de la consistance voulue.



FRAGON PETIT HOUX

Ruscus aculeatus
Kelenn bleizh
Frigonière

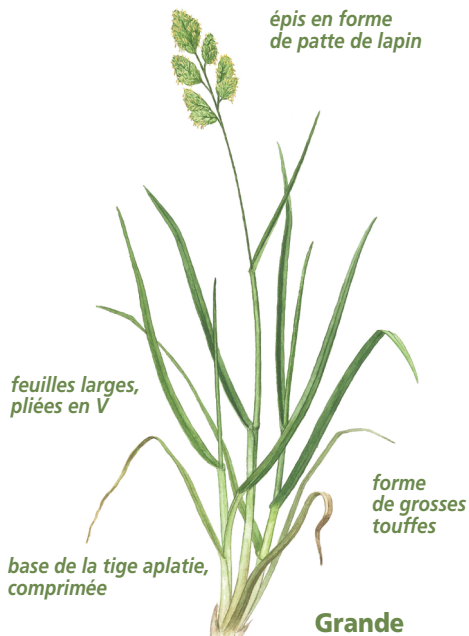


Toujours vert et piquant, le fragon porte bien son surnom de petit-houx, avec lequel il n'a pourtant rien à voir. C'est en réalité un cousin de l'asperge. Curiosité végétale, ses feuilles sont en fait de petites branches, appelées cladodes en botanique. La preuve, elles portent les fruits rouges.

Ses coins préférés : les talus, les haies, les bois secs.

DACTYLE AGGLOMÉRÉ

Dactylis glomerata
Geot-an-noz
Erbe-blanche



Le dactyle aggloméré est un représentant de la grande famille des herbes. Les botanistes parlent alors des poacées, encore nommées graminées il y a peu. Son épi évoquant des doigts lui a valu le nom de *dactylis* qui veut dire « doigt » en latin.

Ses coins préférés : les prairies et les bords de chemin.



À l'atelier

Si le fragon petit-houx peut aller en cuisine, au printemps uniquement, ce n'est pas le cas du dactyle qui est surtout apprécié des vaches. Alors direction l'atelier pour fabriquer un sifflet.

En avant la musique : sifflet en dactyle et fragon

Matériel :

Couteau

Tronçon de tige de fragon petit-houx (15 cm), feuille de dactyle aggloméré.



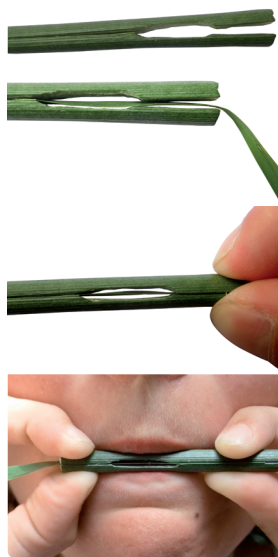
- Fends en deux la tige de fragon au deux tiers de sa longueur.

- Évide en partie chaque moitié fendue pour façonner une petite fenêtre.

- Insère la feuille de dactyle aggloméré dans la fente, bien à plat.

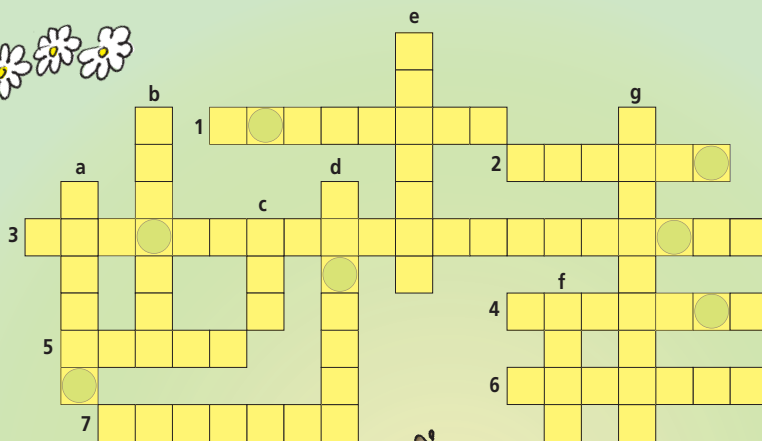
- Maintiens la feuille tendue en resserrant la tige fendue.

- Place le sifflet contre tes lèvres et souffle.

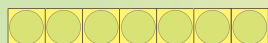


Quel talent !

MOTS CROISÉS VÉGÉTAUX & MOT MYSTÈRE



Mot mystère



Indice :

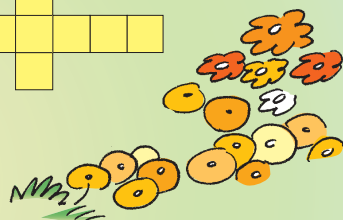
C'est l'*umbilicus* des latins.

Horizontalement :

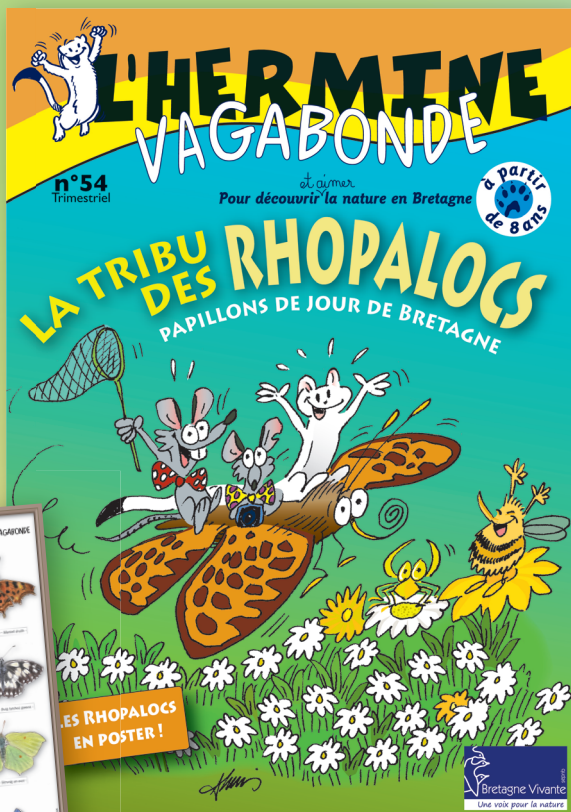
- 1 - La feuille de plantain en a cinq.
- 2 - Épice précieuse évoquée par la couleur du suc contenu dans les racines de l'œnanthe safranée.
- 3 - Achille l'a utilisée pour soigner un roi blessé.
- 4 - À la cuisson elle prend un goût de champignon.
- 5 - Mot latin d'où vient le nom de l'ortie.
- 6 - Herbe à sifflet.
- 7 - Attention, l'œnanthe safranée l'est beaucoup !

Verticalement :

- a - Nom latin du vinaigre.
- b - Elle a un goût acidulé.
- c - Stockée par le nombril de Vénus.
- d - Parapluie de fleurs, très apprécié des syrphes, que l'on trouve chez la grande berce et l'œnanthe safranée.
- e - Héros de la Grèce antique auquel est dédiée la grande berce.
- f - Le pissenlit y pousse.
- g - Caractéristique des poils de l'ortie qui brûlent.



C'EST L'ÉTÉ !
LA TRIBU DES
RHOPALOCs
EST DE SORTIE.
POUR ALLER À
LEUR RENCONTRE,
LE N°54 DE
L'HERMINE
VAGABONDE
EST IDÉAL.



Numéro à commander
auprès de Bretagne Vivante
Prix : 3€50

Collection à découvrir sur www.bretagne-vivante.org

POUR S'ABONNER À L'HERMINE VAGABONDE

Je m'abonne à L'Hermine Vagabonde

pour 1 an (4 numéros) 12,00 € ☐

pour 2 ans (8 numéros) 20,00 € ☐

Abonnement de soutien

pour 1 an 15,00 € ☐

pour 2 ans 30,00 € ☐

1 numéro 3,50 € ☐

Total (port compris)

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Mode de paiement :

• chèque bancaire ☐

• CCP ☐

libellé à l'ordre de Bretagne Vivante - SEPNB

Retourner le bon de commande ou d'abonnement accompagné du règlement
à Bretagne Vivante, 19 rue de Gouesnou, BP 62132, 29221 Brest cedex 2
Tél : 02 98 49 07 18 - Fax : 02 98 49 95 80

Contacter la rédaction : hermine.vagabonde@bretagne-vivante.org

RÉGAL VÉGÉTAL!

Botanique & Cuisine sauvage



BRETAGNE VIVANTE



L'HERMINE VAGABONDE