



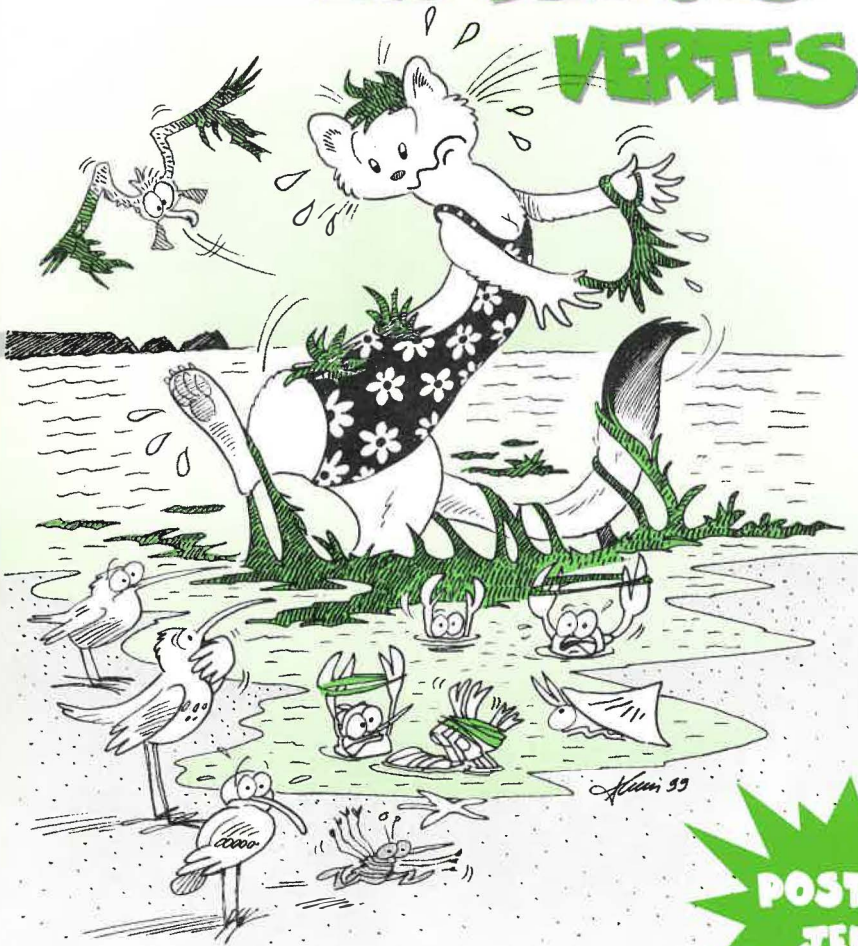
L'HERMINE VAGABONDÉ

n° 10
juin 1999
Trimestriel

et aimer
Pour découvrir la nature en Bretagne

Pour les
8-12 ans

LES ALGUES VERTES



Edité par

BRETAGNE
VIVANTE



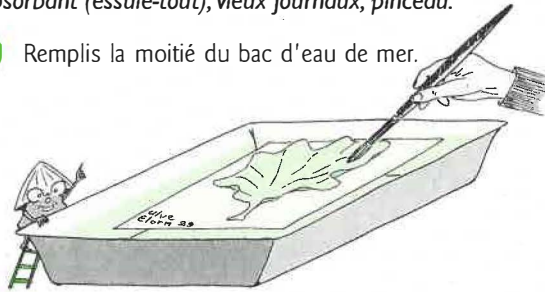
SEPNB

BRICOLAGE

L'algue est une excellente façon de conserver les algues. Cela nécessite seulement un peu de matériel, de doigté et de patience.

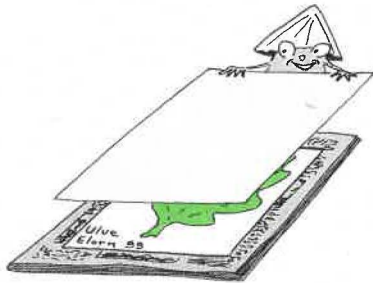
Matériel : algues fraîchement ramassées, eau de mer, bac (type litière pour chat), papier à dessin, papier absorbant (essuie-tout), vieux journaux, pinceau.

1 Remplis la moitié du bac d'eau de mer.



2 Note au crayon de bois sur la feuille sèche la date, le lieu de récolte et le nom de l'algue.

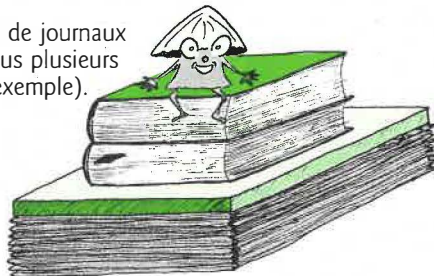
Glisse la feuille à dessin avec l'algue dans le bac. À l'aide du pinceau étale l'algue au mieux sur la feuille.



3 Pose ensuite la feuille sur un journal et recouvre la d'un papier essuie-tout.

4 Remets un journal puis une autre feuille à dessin avec une algue, un essuie-tout... etc...

5 Mets la pile de journaux sous presse (sous plusieurs gros livres par exemple).



Attention ! Les algues étant humides il faudra changer les papiers journaux et essuie-tout très souvent. Deux heures après la mise sous presse pour la première fois, puis tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

Tu peux aussi réaliser de jolies cartes et tableaux en associant différentes algues.

POUR NE PLUS CONFONDRE

Il y a algue verte et algue verte !



Ulve

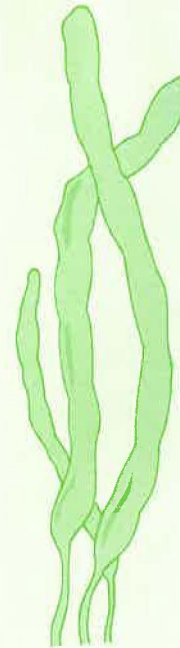
Ulva lactuca

appelée aussi laitue de mer.

Couleur : vert, translucide

En forme de feuille de laitue

Taille : 15 à 50 cm de diamètre



Entéromorphe

Enteromorpha intestinalis

Couleur : vert vif

En forme de tube.

Taille : jusqu'à 25cm de long et 2,5 cm de large.

Aime beaucoup les mares d'eau très peu salée

Compostage malin

Le Centre d'Aide par le Travail 4 Vault-jardin dans les Côtes d'Armor utilise les algues vertes pour fabriquer un engrais naturel en les compostant avec des tailles de haie et autres déchets de jardin.

On y recherche aussi une méthode pour atténuer les problèmes posés par le lisier en utilisant aussi le procédé du compostage.

Algues bretonnes

Les algues ont de nombreux noms en breton. L'ancien mot "goumon", d'où vient le "goémon" en français, a vieilli et c'est le terme "bezhin" qui est le plus utilisé maintenant pour désigner les algues en général. Les algues vertes, entéromorphes ou ulves, sont nommées "glasvez" ou "saladen".

La marée verte porte aussi plusieurs noms en breton. Il y a entre autre "torr-Mae", qui se traduit par "goémon apporté par le flot en Mai" et "kaoc'h-Mae" qui signifie "merde de Mai" ! C'est vrai que ce n'est pas très poétique mais cela dit bien ce que cela veut dire.

Et chez l'Ulve, comment fait-on les "bébés" ?

La reproduction des algues est un peu complexe. Elle s'accomplit en trois étapes.

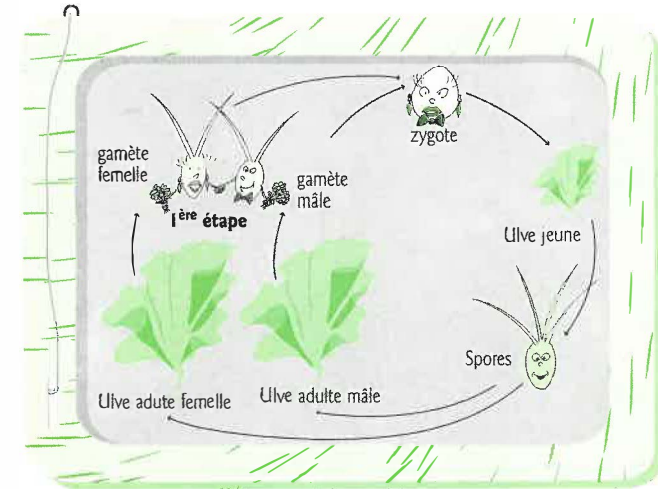
Première étape :

L'algue mâle et l'algue femelle lâchent leurs gamètes, c'est à dire les cellules reproductrices, dans l'eau de mer. Grâce à leur petite queue, ils se déplacent, se rencontrent et s'unissent pour former un zygote (et non pas un zigoto !).

Deuxième étape : le zygote grandit et forme une ulve "jeune"

Et pour finir :

Troisième étape : l'ulve "jeune" fabrique des spores. Chaque spore peut devenir une ulve "adulte" capable à son tour de se reproduire en lâchant des gamètes. Le cycle pourra ainsi se poursuivre.



Nitrates, Phosphates, mais qu'est ce que c'est exactement ?

Chaque être vivant peut être comparé à un puzzle composé de milliards de pièces minuscules appelées molécules et atomes. Les atomes sont les différents éléments qui constituent les molécules. Si on imagine qu'une molécule est représentée par un vélo, alors on peut dire que les roues, le guidon, le cadre, la selle, la chaîne et les pédales sont les 6 atomes nécessaires à sa constitution.

En un siècle, une centaine d'atomes ont été découverts sur terre. Il y a par exemple l'oxygène, l'hydrogène, le cuivre, le fer, mais aussi l'azote et le phosphore. L'association du phosphore et de l'oxygène donne une molécule qui s'appelle le phosphate. De la même manière, l'association de l'oxygène et de l'azote donne une molécule de nitrate. Les molécules peuvent se transformer en d'autres molécules. Ainsi les nitrates peuvent donner les nitrites plus dangereux car ils peuvent favoriser des cancers.



Miam!



LA CUISINE DE L'HERMINE

Gourmands et apprentis cuisiniers, faites-vous aider par un adulte pour la préparation de ce plat succulent.

Attention : Pour cuisiner les algues, il est très important de les cueillir. Ne ramasse jamais d'algues échouées. Bien sûr, les récoltes doivent être faites loin de toutes sources de pollution (ports, égouts, mouillages...). Tu trouveras ces renseignements à la mairie de la commune où tu souhaites pêcher.

ÇA ALORS, LES ALGUES SE MANGENT !

L'homme exploite les algues depuis la préhistoire ! Aujourd'hui elles sont utilisées dans l'industrie et l'alimentation. Certaines sont cultivées comme la wakamé et la porphyra mais beaucoup proviennent de la cueillette en mer. Les algues sont riches en vitamines et oligo-éléments. L'ulve, par exemple, contient plus de vitamine C que le citron et autant de vitamine A que le chou. Peut-être en manges-tu sans le savoir car de nombreux produits en contiennent ! Regarde la composition des aliments que tu manges : soupes, produits laitiers, pâtisseries, glaces... Si tu vois sur la liste des ingrédients : alginates (E 401 à E 404), agars (E 406), carraghénanes (E 407), et bien ce sont tous des dérivés des algues. Bon appétit !

ESCALOPE DE SAUMON À L'ULVE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles escalopes de saumon frais,
- 50 g d'ulve fraîche,
- 20 cl de crème fraîche,
- 20cl de vin blanc

✓ Fais tremper la laitue de mer dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 mn et égoutte. Enveloppe les escalopes de saumon dans la laitue de mer, sale et poivre.

✓ Mets à cuire au four dans un plat creux durant 10 mn, avec la crème fraîche et le vin blanc.

✓ Arrose régulièrement (attention, c'est chaud !) La sauce va se lier toute seule, grâce au gélifiant que possède la laitue.

Tu peux aussi réaliser cette recette avec d'autres filets de poisson. C'est toujours un régal !

DANS LE SAC A DOS DE L'HERMINE

Opération " Nitrates "

Et pourquoi ne pas partir sur la piste des nitrates sur le terrain ? Pour les détecter tu peux utiliser des « bandelettes-test » spécial nitrates que l'on trouve en pharmacie. D'emploi facile, elles donnent une bonne idée de la quantité de nitrates présente dans l'eau. Tu pourras tester l'eau des mares, ruisseaux, fossés, puits, étangs près des maisons, loin des maisons et avoir une petite idée de la qualité de l'eau autour de chez toi.

Alors, à toi de jouer, Sherlock Holmes des nitrates !



ENQUÊTE SUR LA SCUTIGÈRE



L'animal est mystérieux et discret mais quelques lecteurs l'ont déjà observé près de chez eux. Ne vous découragez pas, l'enquête lancée dans le n°9 est toujours en cours et vos informations m'intéressent plus que jamais.

PETITES ANNONCES

Un grand merci à tous les lecteurs qui ont déjà répondu au questionnaire qui accompagnait le n°9 de l'Hermine Vagabonde. Toutes vos remarques seront très utiles pour améliorer encore votre revue. Ceux qui n'ont pas encore répondu peuvent encore le faire, il n'est pas trop tard.

Prochain numéro
LE SAUMON



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

Prix au numéro : 18 F

Abonnement annuel (4 numéros) : 60 F

Il suffit de nous adresser sur papier libre, ton nom, ton prénom, ton adresse et un chèque de 60 F à :

SEPNB-Hermine 186 rue Anatole France - BP32 29276 Brest Cedex

Numéro tiré à 3000 exemplaires sur papier recyclé à 50%.

Directeur de publication : Ivan THERY.

Ont collaboré : Nathalie Delliou, Brigitte Carnot, Pascale Bodin, Luc Guillard.

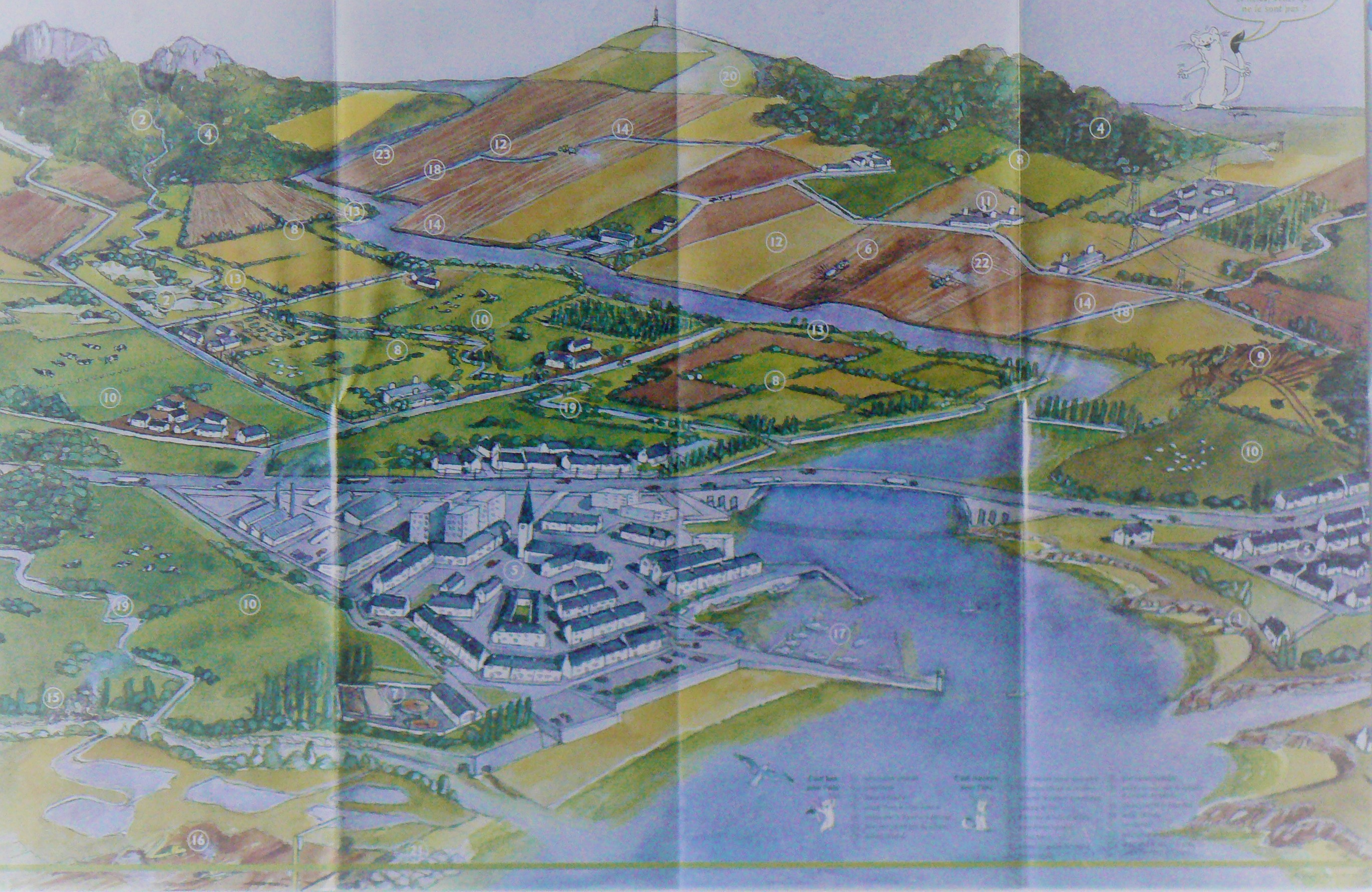
Merci à : Michel Merceron, Patrick Dion, Philippe Fera, M. Maze, F. de Beaulieu.

Illustrations : Yann Le Bris, Alexis Nouaillhat et Luc Guillard.

Maquette : Bernadette Coléno : Impression : Imprimerie Régionale, Bannalec.

Dépot Légal : juin 1999 - N° ISSN : 1280 - 9802

Loi 49 956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.



Très joli paysage !
Mais sauras-tu y retrouver
toutes les notions bénéfiques
pour la qualité de l'eau
et les êtres, celles qui
ne le sont pas ?

