

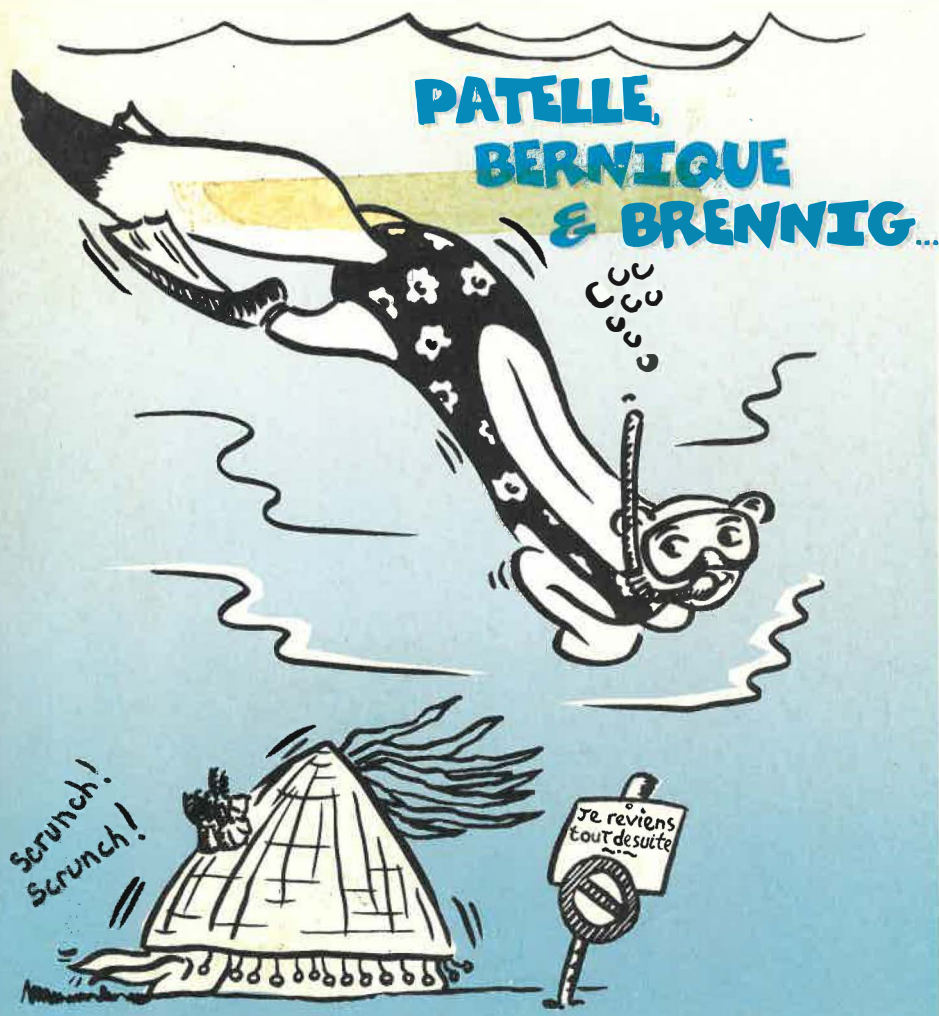


L'HERMINE VAGABONDE

n° 4
Déc. 1997
Trimestriel

et aimer
Pour découvrir la nature en Bretagne

Pour les
8-12 ans



Edité par

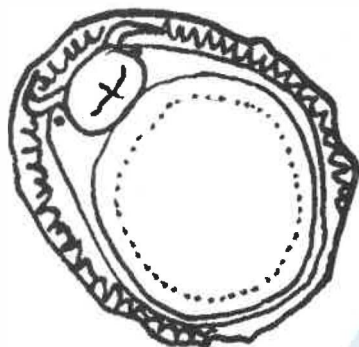
BRETAGNE
VIVANTE



SEPNB

POUR NE PLUS CONFONDRE

Il y a bernique et bernique. Vues de dessus les trois cousines nous montrent toutes une coquille en forme de cône. Mais, vues de dessous, c'est une autre histoire. Après ce petit coloriage, tu verras que c'est le pied pour les reconnaître.



Bernique commune

Patella vulgata

Pied vert olive
Tentacles du manteau transparents
Intérieur de la coquille vide jaunâtre

Pour les manger, choisir les petites.

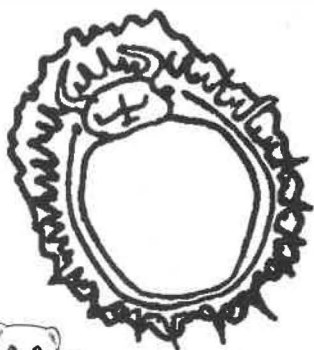


Bernique aplatie

Patella intermedia

Pied gris foncé
Tentacles du manteau blancs
Intérieur de la coquille vide jaunâtre

C'est la meilleure à manger.



Bernique rugueuse

Patella aspera

Pied orange
Tentacles du manteau blancs
Intérieur de la coquille vide blanchâtre

C'est la moins bonne à manger.



LA BERNIQUE ET L'HOMME

La bernique a depuis toujours été consommée par les hommes mais elle constituait surtout le repas du pauvre. Sur l'île de Groix, les mendiants en proposaient un bol contre un peu d'argent. En Haute-Bretagne, on cassait l'extrémité de leur coquille pour faire des lunettes pour les enfants qui louchaient. On croyait même de drôles de choses à son sujet. On pensait en effet qu'elle était un œil de noyé et qu'à la fin du monde il lui pousserait des ailes pour rejoindre la tête d'où elle était sortie. Charmant !

SAVOIR FAIRE

Pour que le séjour d'une bernique dans un aquarium d'eau de mer se déroule bien, prends-en une déjà installée sur un caillou. Tu éviteras ainsi d'abîmer sa coquille et tu augmenteras ses chances de survie. Observe attentivement son pied lorsqu'elle se déplace sur les vitres de l'aquarium. Tu y verras apparaître des rayons clairs et sombres. Ce sont les ondes de contraction de son pied. Grâce à ce mouvement son pied ondule légèrement et elle avance.

CUISINIER ET OBSERVATEUR

La préparation du ragoût à la molénaise va être pour toi le moment de réaliser quelques observations sur la bernique. Elle te livrera ainsi ses derniers secrets avant de finir dans ton assiette.

Mâle ou femelle ?

Si tu récoltes tes berniques entre les mois de juin et septembre, regarde bien sous leur coquille. Tu verras que certaines possèdent à cet endroit une masse molle de couleur rosâtre ou crème, ce sont des mâles. Chez les femelles, cette masse molle est de couleur verte ou marron. Il s'agit des glandes sexuelles qui produisent les spermatozoïdes chez les mâles et les ovules chez les femelles.



UN OUTIL IMPRESSIONNANT

On peut être un paisible herbivore et être malgré tout doté d'un outil à l'aspect redoutable. Je veux parler de la langue de la bernique, la fameuse radula. Pour la voir, regarde derrière la bouche des berniques que tu t'apprêtes à manger. Tu vas découvrir un filament long (environ 6 cm) fin et musclé. Après l'avoir sorti, observe-le avec ta loupe. tu remarqueras des sortes de petites dents très dures disposées très régulièrement. Elles sont très efficaces pour râcler les algues microscopiques qui poussent sur les rochers.



LES PATELLES BRETONNES

La patelle ne porte pas partout le même nom en Bretagne. En Basse-Bretagne, les patelles sont appelées *brennig*. En trégorrois on prononce plutôt *brinnig*, en cornouaillais *birinnig* et en vannetais *bernig*. C'est d'ailleurs ce dernier terme qui donnera le mot bernique utilisé en Haute-Bretagne. Le mot *brennig* désignerait un petit monticule et viendrait de *bronn* qui signifie «sein». Les grosses patelles portent aussi un drôle de surnom en breton. Elles sont surnommées «*tokoù archerien*», les «chapeaux de gendarmes».



MIAM!

LA CUISINE DE L'HERMINE.



Ragoût de bernique à la molénaise.

Pour te régaler, il te faut l'aide d'un adulte et les ingrédients suivants :

2 bols de berniques (vive la pêche à pied dans un endroit propre), 4 échalotes, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 branche de thym, 1 demi verre de vin blanc, 1 noix de beurre, 1 pincée de gros sel et 1 autre de poivre.

Tu es prêt, alors allons-y !

Cuis les berniques dans de l'eau salée, laisse-les bouillir cinq minutes puis sépare-les de leur coquille. Enlève la tête et la langue (bonne occasion d'observer la radula), rince-les et coupe-les en

dés. Fais revenir les échalotes et les berniques dans le beurre. Rajoute la cuillerée de farine, remue bien le tout puis mouille avec le demi verre de vin blanc et un peu d'eau. Ajoute le thym et le poivre. Laisse mijoter à feu très doux environ une demi-heure (mmm ! ça sent bon). A déguster accompagné de pommes de terre à la vapeur. ... Un régal !

LE MOT CACHÉ

Retrouve dans la grille les mots qui y sont mêlés en tous sens et utilise les lettres restantes pour former le mot caché.

P	I	E	D	E	U	Q	S	U	L	L	O	M
R	A	P	E	L	E	B	A	R	C	B	G	A
A	N	E	V	M	R	E	L	B	A	S	O	N
I	E	E	T	E	N	T	A	C	U	L	E	T
R	M	T	N	R	A	D	U	L	A	F	L	E
E	O	C	O	Q	U	I	L	L	E	I	A	A
I	N	G	E	I	B	O	G	Q	M	X	N	U
U	I	V	O	I	L	U	R	E	R	E	D	E
B	A	L	A	N	E	E	H	C	O	R	E	V

algue, anemonia, balane, bigorneau, coquille, crabe, étoile, fixer, gobie, goéland, manteau, mer, mollusque, ormeau, pied, praire, radula, râpe, roche, sable, tentacule, ulve, ver, voileure.

--	--	--	--	--	--	--	--

BRWIDNS : 9444444444444444

Numéro tiré à 1 000 exemplaires sur papier recyclé 50%.
 Directeur de publication : Ivan THERY
 Ont collaboré : Pierre Le Floch, Nathalie Delliou, Catherine Pichot.
 Merci à Jean-Yves Monnat, François de Beaulieu, Luc Guihard,
 Sylvie Magnanon et Divy Kervella.

Illustrations : Pierre le Floch et Alexis Nouailhat.
 Maquette : Bernadette Coléno. Impression : Imprimerie Régionale, Bannalec.
 Dépôt Légal : Septembre 1997 N° CCPAP : en cours, N° ISSN : 1280 - 9802
 Loi 49.956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.

dans le prochain
numéro, visite
d'un potager



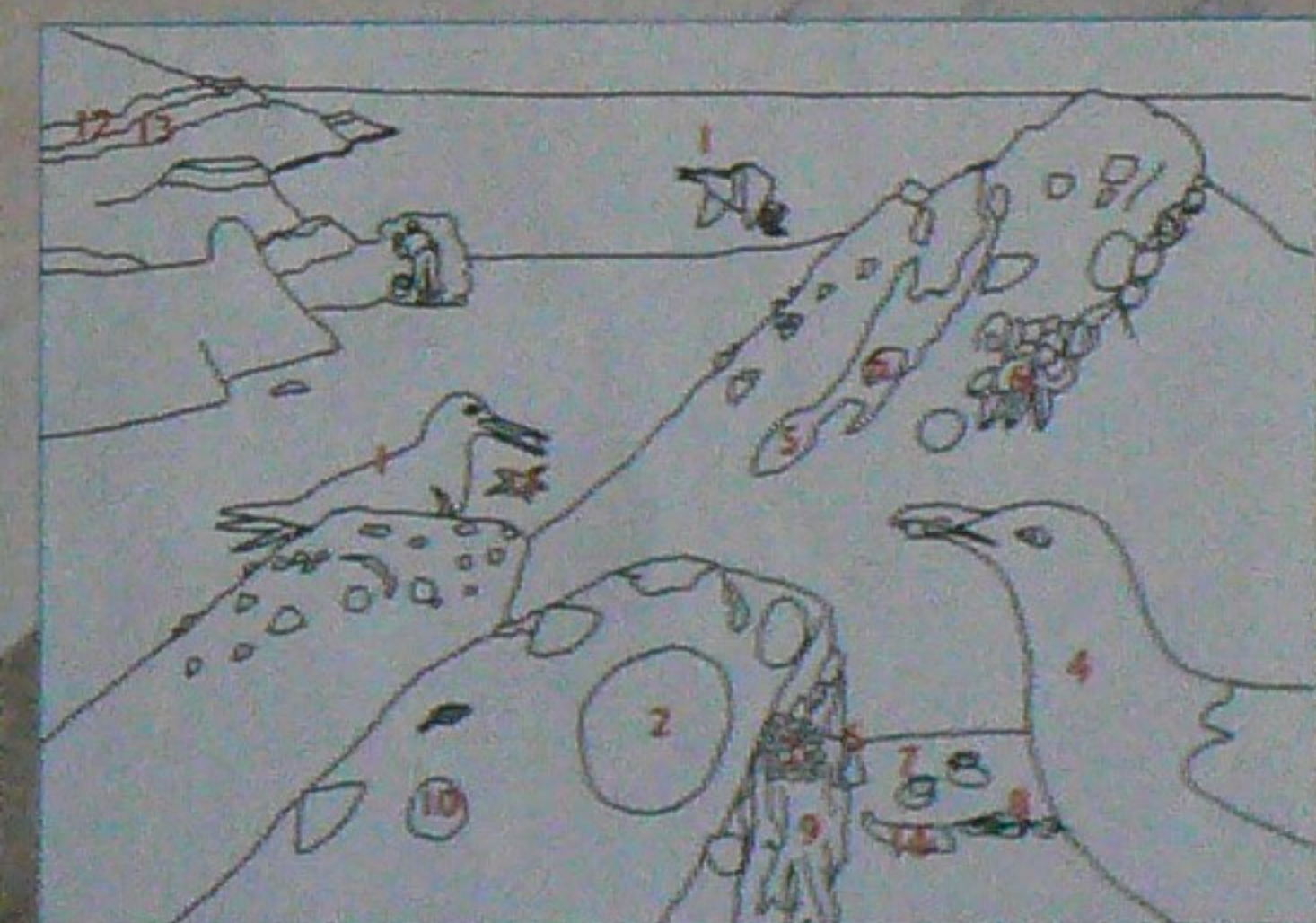
Prix au numéro : 18 F

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

SEPNB - Société pour l'Etude et la Protection de la Nature en Bretagne



1 - Audoubert 2 - Beniguet 3 - Brest 4 - Goulven 5 - Miquel 6 - Plozeu (Bretagne) 7 - Algue verte sur Beniguet 8 - Roche noir 9 - Lacs vertes (Bretagne) 10 - Arrière chevaline (Bretagne) 11 - Étang de mer 12 - Centre de l'île orange 13 - Centre de l'île noir 14 - Brest