

PETITS CRÉATIFS

À VOS CRAYONS, PINCEAUX !

Afin de mobiliser les jeunes citoyens et de les sensibiliser à la dynamique de leur territoire, le Pays Centre Ouest Bretagne organise pour tous les enfants passionnés de dessin, de peinture, de collage et autres arts plastiques, un concours créatif sur le thème : « carnet de voyage en Centre Ouest Bretagne ». Ce concours est ouvert à toutes les écoles élémentaires et maternelles des 108 communes du Centre Ouest Bretagne.

Ce concours est également accessible à tous les enfants à titre personnel jusqu'à 12 ans ainsi qu'aux enfants gardés en structure collective (assistantes maternelles, centres de loisirs...). Il s'agit d'illustrer la thématique retenue par les supports et les outils de votre choix : dessins, collages, photos, peintures, encres, graphismes au format A3.

A gagner : des animations pédagogiques dans un lieu d'éducation aux patrimoines culturels et naturels du Centre Ouest Bretagne dans les centres d'animation du territoire. Un jury se réunira pour sélectionner les meilleures réalisations par tranche d'âge. Les lots seront remis le jeudi 23 juin lors de la remise des prix pour les « rallyes découverte » organisés le dimanche 15 mai. Toutes les œuvres réalisées seront exposées. Les œuvres créatives doivent être accompagnées du nom du responsable du projet, de la classe d'âge, de l'adresse et d'un numéro de téléphone. Elles sont à déposer au plus tard le 17 juin au Pays COB, 6 rue Joseph-Pennec à Rostrenen.

Pour plus d'informations : 02.96.29.26.53 ou par mail c.le-pennec@centre-ouest-bretagne.org

NATURE LA RUBRIQUE À MANU

Depuis une trentaine d'années, les naturalistes se sont essentiellement intéressés aux espèces les plus menacées et, même si beaucoup ont un petit faible pour les oiseaux, les mammifères ne sont pas en reste.

Gâce aux connaissances accumulées par ces passionnés, des actions de sauvegarde ont pu être menées dont les plus notables sont celles de la loutre en Bretagne, du castor dans la Loire et le Rhône, le lynx dans les Vosges... A l'opposé, le grand hamster disparaît d'Alsace en même temps que les champs de maïs s'agrandissent; La dernière ourse des Pyrénées a succombé sous les balles d'un chasseur... Mais qu'en est-il des espèces les plus communes? Où sont passées les hermines, les hérissons et autres écureuils? Et les souris? Sachant qu'en matière de souris, il y a les mulots, les campagnols roussâtres, les musaraignes des jardins, les campagnols des champs, les ... Bref, une palanquée d'espèces. Pour les aider, il est préférable de connaître leur répartition et pour ce faire, un collectif d'associations et d'organismes (*) a mis en place un



BRETAGNE VIVANTE & SEPNB



Sortez le guide !

atlas des mammifères terrestres de Bretagne. Quand on dit terrestre, ça veut dire qu'on oublie les baleines, les dauphins et autres sirènes – dont se charge Océanopolis – mais qu'on garde quand même les loutres et autres bestioles poilues qui savent nager. L'idée de cet atlas et de mieux connaître la répartition des 62 espèces de mammifères qui hantent notre région, d'évaluer leur abondance, de mieux connaître leur écologie. L'un des objectifs est aussi de faire participer un maximum de personnes pour que la photographie soit la plus complète. Plus il y

cartes seront représentatives du terrain. C'est pour ça qu'il ne faut surtout pas hésiter à signaler le hérisson qui décime les limaces de votre potager, la taupe qui aère votre pelouse, dénoncer l'écureuil qui vous vole des noisettes, le blaireau qui vit dans le talus du voisin.

SUR INTERNET

Pour ne pas avoir à vous embêter avec de la paperasse, le GMB (groupe mammalogique breton) a mis en place un outil super simple à utiliser sur le site Internet : <http://www.gmb.asso.fr/>; rubrique participez à l'atlas des mammifères terrestres ».

Vous y trouverez tous les renseignements nécessaires dont les stages de formation proposées par les associations, les fiches de détermination et surtout la deuxième rubrique « signalez vos observations de mammifères » / « saisie en ligne » qui vous permettra de partager vos observations. Comme on a tout plein de choses à faire, les gars zé les filles qui ont conçu cet outil informatique ont fait en sorte que ça ne prenne pas plus de 3 minutes montre en main. Avec de l'entraînement, on doit pouvoir descendre sous la barre des 2 minutes... Après échauffement de l'index, bien entendu.

Bon, le premier qui signale la souris de son ordinateur, son « blaireau » de voisin, la « belette » qui le fait fantasmer à le droit à un blâme public ! La semaine prochaine, le premier mammifère à passer sous les feux de la rampe du Poher, le hérisson.

(*) Le Groupe Mammalogique Breton, Bretagne Vivante, Vivarmor nature, le groupe naturaliste de Loire-Atlantique, le groupe chiroptères des pays de Loire, l'ONCFS et les fédérations de chasse de Bretagne, du 44, du 35, du 22 et du 56.

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

CUISINE



Des sardines

Le poisson bleu, comme la sardine, le maquereau ou encore le thon, est idéal en barbecue sur les braises douces. Il est suffisamment gras pour tenir la cuisson. La Turballe est réputée

pour son port sardinier, ses petits restaurants aux sardines grillées servies avec des pommes de terre en robe des champs, au beurre persillé, ou comme à Belle-Ile au « pleu-

ric », une sorte d'origan sauvage. Le Portugal n'est pas en reste pour élever en œuvre d'art la sardine, d'autant plus que la morue, plat national, est en perte de vitesse, car rare et beau-

coup trop chère; la sardine la remplace donc... Et c'est tout un art. Les petites sardines sont plus difficiles à griller mais leur goût est moins gras et meilleur. Mais on peut aussi faire mariner les filets quelques heures dans de l'huile d'olive, du citron et des aromates, et les déguster sur des toasts grillés. Ou encore cuisiner cette idée de terrine facile à réaliser avec des sardines à l'huile en boîte. Et, sachez que manger une boîte de sardines à l'huile par semaine vous procure ce qu'il faut en oméga trois et six, sans avoir à vous fournir du côté des compléments alimentaires et autres appâts publicitaires.

LE RETOUR DE PÊCHE DE GILLES

Egouttez une grosse boîte de sardines à l'huile (500 g environ), émiettiez-les, mettez-les dans un bol mixer avec le jus d'un citron, un oignon finement haché, une petite boîte de concentré de tomate, du persil et une pincée de poivre. Mettez le robot en marche et versez 150 gr de beurre fondu petit à

petit. Remplissez une petite terrine avec ce mélange homogène, décorez de fines rondelles de citron cannellées, et laissez prendre au frais au moins deux heures. Accompagnez de toasts grillés.

SARDINES GRILLÉES AUX HERBES AROMATIQUES

Prévoyez par exemple 6 petites sardines par personne, ou 3 grosses. Videz-les délicatement, nettoyez-les à l'eau courante, séchez-les puis disposez-les dans un plat, recouvrez de gros sel et d'un peu d'huile d'olive et des herbes aromatiques séchées, laissez mariner une heure avant de les griller. Préparez les braises, jetez-y du romarin et faites griller les sardines quelques minutes dessus dessous. Servez avec des pommes de terre nouvelles cuites avec leur peau, un citron en dent-de-loup, du beurre salé. Accompagnez d'un vin blanc sec ou d'un rosé sec bien frais.

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

simple rapide facile

Votre annonce par téléphone au 02 98 99 15 14

POUR VOS ANNONCES EN PAGES LOISIRS

envoyez vos informations et photos deux semaines avant la manifestation.