



N°23 Juillet 2016

Responsable de la publication : Anne-Marie LEPETIT
Secrétaires : Philippe PESNELLE, Marie-Noëlle LE BORGNE,
les jeunes de l'atelier ferronnerie de l'IME

Le Jardin de l'Orchidée

Sommaire :

- p 1 **Calendrier du 2^e semestre**
Le mot de la présidente
- P 2 et 3 **Le message du groupe ferronnerie de l'IME**
- p 4 et 5 **La tradition ostréicole à Saint-Vaast**
- p 5 **La recette de Jacqueline**
- P 6 **La dune de Montfarville**
Deux dates importantes
Chantier dans le Dorset chez nos amis du DCV
et assemblée générale.

Le mot de la présidente

Orchis a entretenu des relations avec les jeunes de l'atelier ferronnerie de l'IME Jean Itard de la Glacière pendant toute l'année scolaire qui vient de s'achever. Même si les rencontres ont été plus espacées que prévu, un lien a été créé. L'objectif de Luc, leur éducateur, était de sortir ces jeunes de leur établissement, leur permettre des contacts avec l'extérieur et leur donner une tâche à mener à bien. Ils ont déjà proposé un article dans notre « Jardin de l'Orchidée » de janvier. Avec les récoltes faites sur le littoral, ils ont, en partenariat avec Gaëtan du Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement du Cotentin basé à Lessay, présenté une exposition en mai à Saint-Sauveur-le-Vicomte, expo qu'ils nous ont prêtée pour la faire visiter aux classes de l'école primaire de Saint-Vaast. En septembre, cette expo devrait être visible à la maison médicale à Montfarville et à la médiathèque de Saint-Vaast.

(Gaëtan est l'animateur qu'ils ont rencontré à plusieurs reprises pour observer les oiseaux marins, faire une pêche à pied, étudier la laisse de mer...)

L'année scolaire prochaine, nous accompagnerons aussi les jeunes de l'atelier menuiserie.

Association jumelée avec le D.C.V.
Dorset Countryside Volunteers



ORCHIS

Siège social :

Mairie

50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

✉ orchis-saint-vaast@hotmail.com

www.orchis-nature.com

Calendrier du 2^e semestre 2016

- du 23 au 26 septembre : dans le Dorset chez nos amis du DCV
- 1^{er} octobre au Carvallon : nettoyage du littoral
- Octobre : visite des pommiers de la Chouetterie
- 15 octobre : assemblée générale

Le message du groupe ferronnerie de l'IME

L'exposition à Saint-Sauveur-le-Vicomte le 27 mai 2016.

Avant de les exposer, nous avons ramassé des déchets sur la plage. On a installé l'exposition dans la cour du château sous une tente.

L'exposition, c'est pour montrer aux gens ce qu'on a fait avec des déchets ramassés sur la plage.

Construire avec des déchets, cela s'appelle du recyclage.

Dylan L et Luc ont reproduit des regards sur des bidons.



On a fabriqué un pirate avec une bouée pour le corps, des bras en chambres à air et on a mis du fil de pêche pour faire les cheveux.

Laurent nous a donné l'idée de monter une guirlande avec des objets de la mer attachés avec un cordage. On a du démêler un filet de pêche, c'est très difficile et ça fait mal aux mains.

Il y avait un panneau de bouteilles, on a eu du mal à les faire tenir. Luc a eu l'idée d'utiliser des serflex et ça tenait. On a percé deux petits trous dans les bouteilles en plastique pour les maintenir.

Les gens qui ont vu l'exposition étaient contents. Cette exposition a été exposée dans les locaux d'Orchis à Saint-Vaast-la-Hougue. Les élèves de l'école ont pu aller la visiter.

La sortie à Bretteville avec Gaëtan et Anne-Marie le 3 juin 2016.

Avec Gaëtan, du CPIE, on a observé le milieu rocheux.



Jean a attrapé quelques crabes et surtout une gigantesque crevette. Youenn et Dylan avaient peur, ils ne voulaient pas venir avec nous sur les rochers.

Avec des épuisettes, un crochet en métal et un seau, on a attrapé : des poissons, des étrilles, des tourteaux, des crabes verts, des crevettes, des limaces de mer, une étoile de mer, des patelles (chapeaux chinois) et d'autres coquillages.



On a soulevé des rochers pour ramasser des crabes, des poissons, des tourteaux et des calicocots.



✍ Les jeunes de l'atelier ferronnerie

La tradition ostréicole à Saint-Vaast-la-Hougue

Depuis le Moyen Âge, l'huître est ramassée ou draguée sur des bancs naturels.

C'est l'huître plate, *Ostrea Edulis*, appelée aussi pied de cheval. Elle se reproduit naturellement en Baie de Seine à une température moindre que l'huître creuse.

Ces huîtres sauvages sont parquées pour être stockées et affinées. Elles apprennent à se fermer au rythme des marées, sur l'estran, afin de mieux garder leur eau quand elles seront expédiées.

Les stocks d'huîtres sauvages ont toujours varié dans le temps, pour cause de surpêche, de maladies ou de conditions de reproduction défavorables certaines années.

- Dans les années 20, une épizootie décime les huîtres plates. Les parcs seront utilisés pour élever l'huître creuse *Crassostrea Angulata*, dite portugaise, issue de naissain capté sur la côte atlantique.
- Dans les années 70, une nouvelle maladie aura raison de l'huître portugaise qui sera remplacée par *Crassostrea Gigas*, dite japonaise.
- Actuellement, la *Crassostrea Gigas* subit des mortalités qui ont réduit les stocks en élevage disponibles mais qui semblent diminuer grâce à la sélection génétique de souches résistantes. L'huître plate, quant à elle, existe toujours en eau profonde mais reste difficile à élever sur nos côtes du fait de la présence de deux parasites (*Martelia* et *Bonamia*) qui ne lui laissent que peu de chances de survie au delà de 7 cm de diamètre.

L'ostréiculteur s'approvisionne soit en naissain sauvage issu de captage de larves sur collecteurs le long de la côte atlantique, plus chaude, soit en naissain issu d'écloserie.

En effet, même si l'huître est laiteuse en été et expulse ses gamètes, il leur faut une température de 22° pour évoluer et devenir des larves nageuses. Après trois semaines au gré des courants, la larve se métamorphose et devient une minuscule huître de 300 microns qui a besoin d'un support pour se fixer. À Saint-Vaast, seuls quelques étés très chauds permettent d'obtenir des huîtres sauvages qu'il faut décoller des rochers pour les déguster.

L'huître de Saint-Vaast est reconnue pour ses qualités organoleptiques. Elles sont dues, d'une part, au milieu d'élevage et d'autre part au savoir-faire de l'ostréiculteur.

- La côte plate qui se découvre sur une grande surface, permet une montée en température de l'eau. L'apport d'eau douce (des petits fleuves locaux que sont la Sinope, le Vaupreux, la Saire) favorise la croissance du plancton source de nourriture.

- L'ostréiculteur veille à doser la densité d'élevage, à travailler ses poches (retournement, dédoublement) et gérer ses différents parcs selon leurs particularités (hauteur sur l'estran, courants, exposition aux vagues, richesse en plancton). De par ces paramètres, il influencera le goût, le volume de chair dans la coquille et la forme du coquillage.
- En conclusion, une bonne huître doit être d'un bel aspect : coquille régulière, forme creuse, saine, une nacre blanche (sans poches de vase). Le contenu de la coquille, appelé le poisson, doit baigner dans l'eau à l'ouverture. L'huître est dite « fine » si le contenu de la coquille est maigre et l'huître est dite « spéciale » si le contenu de la coquille est charnu. En été, période de maturation sexuelle, l'huître n'est pas charnue mais laiteuse, et la pointe d'un couteau suffit à libérer la gonade de son contenu se répandant comme du lait. La majorité des consommateurs préférera, alors, une huître stérile issue de naissain d'écloserie. Le choix de la taille est indiqué en numéros de 1 à 5 en sachant que le numéro 1 correspond à l'huître la plus grosse. Le numéro le plus demandé étant le 3 qui donne une douzaine d'huîtres pour 1 kg.

 M-N LE BORGNE

La recette de Jacqueline



Après celle du far breton qu'elle nous a offerte (voir sur le site dans [Penser local](#)), voici une nouvelle recette.

Pain de surimi pour 6 à 8 personnes (à préparer la veille)

4 œufs
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1 boîte de macédoine de légumes (530g égoutté)
16 bâtons de surimi coupés en 3
sel, poivre, 2 cuil. à café de curry

Rincer et bien égoutter la macédoine
Battre les œufs en omelette
Ajouter tous les ingrédients
Beurrer un moule à cake et éventuellement le tapisser de papier
Verser le mélange
Cuire au bain marie 50 mn four 7
Refroidir une nuit au frigo
Démouler
Servir avec une mayonnaise bien relevée.

La recette de Jacqueline...

et son commentaire : « C'est vite fait, bien fait et ça en jette ! »

La dune de la Mare à Montfarville

Les photos parlent d'elles-mêmes. Les mesures de cantonnement de la dune qui protège le parking de la plage de la Mare à Montfarville ont produit leur effet. Ces quelques piquets et le fil de fer incitant les usagers de cette plage à utiliser l'accès normal à la plage plutôt que de couper au travers, comme l'habitude en avait été prise, ont permis de refixer la végétation et donc le sable. Cette action, initiée par l'association ORCHIS avec le soutien notamment financier de la commune de Montfarville (environ 300 €) a donc permis de protéger une plage appréciée des habitants comme des vacanciers. Cette action a été bien acceptée par la population et mériterait d'être répétée dans d'autres endroits fragilisés de la côte.



La dune de la Mare photo août 2014



La dune de la Mare photo mai 2016

✍ Ph. PESNELLE

Deux rendez-vous importants

1. Nos relations avec le Dorset Countryside Volunteers



Nos amis du DCV nous accueilleront du 23 au 26 septembre. Départ de Cherbourg à 18h30 (y être pour 17h45) le vendredi 23 et arrivée à Cherbourg le lundi 26 à 13h45. Pour permettre d'organiser notre séjour, **faites-nous savoir au plus tôt** par courriel à orchis-saint-vaast@hotmail.fr ou au 02 33 54 40 00 **si vous participerez au chantier dans le Dorset.**

2. L'assemblée générale

Vous vous sentez disponible pour faire partie du conseil d'administration. Les réunions se tiennent le 1^{er} jeudi de chaque mois (18h 30- 20h) de septembre à juillet. Proposez votre candidature par écrit avant la prochaine l'assemblée générale prévue **le 15 octobre** à l'adresse suivante :

Orchis chez Anne-Marie LEPETIT
109 Rue Maréchal Foch
50550 Saint-Vaast-la-Hougue