

**Chantier du 8 février 2023 à Tatihou au profit du SyMEL**



23 bénévoles d'Orchis présents.

Passage au bateau de 11h45 et retour au bateau de 17h

Activité de 13h30 à 16h30

sureaux

herbes de la Pampa

entrée de la « déchetterie »

ronces

echiums

ail triquètre

Travaux Orchis 2023



Légende

Travaux  
travaux 2023

- abaissement végétaux
- Arrachage
- Coupe



**C'est l'heure du déjeuner.  
Une salle a été mise à notre  
disposition mais il y a du  
soleil, pas de vent, nous  
sommes mieux dehors pour  
pique-niquer.**



**Amélie, garde du littoral,  
présente ensuite le chantier de l'après-midi.**





Certains s'installent directement sur la « pelouse » d'ail triquète (appelé familièrement ail triquette). Comestible, mais invasif.





**Dominique et Yves conduisent vers la déchetterie de l'île un premier voyage d'ail sur la brouette, mais ce moyen de transport sera vite abandonné en raison de l'abondance de l'ail. Amélie demandera l'aide des services techniques du conseil départemental et le mini-tracteur avec sa remorque remplaceront la brouette.**



**La moitié des bénévoles et Amélie arrachent l'ail. Pas étonnant que l'on ait du volume en fin de journée !**

## L'ail triquette



L'*Allium triquetrum* est un petit ail d'ornement, qui porte des fleurs en clochettes blanches aux nervures vertes. Sa tige a la particularité d'être triangulaire d'où son nom d'Ail à trois angles ou à tige triquète.

C'est une plante bulbeuse, tapissante, haute de 20 à 40 cm, à tige glabre, triangulaire, épaisse. Elle porte des feuilles caduques, linéaires, plates, larges de 5 à 10 mm, vert moyen. Utilisée pour l'ornement, elle s'est naturalisée en Grande-Bretagne, en Bretagne et en Normandie, principalement sur le

littoral. Elle pousse souvent sur les talus, en groupes assez denses.



De mars à mai, des inflorescences poussent aux extrémités des tiges en ombrelles lâches, retombantes de 3 à 5 clochettes blanches à cœur et nervure centrale des pétales verts. Coupée, elle dégage une forte odeur d'ail.

L'ail triquète (ou triquette) pousse et prolifère dans les jardins, sur les talus, un peu partout. C'est une espèce invasive, ne vous privez pas ! Sa saveur est plus douce et fruitée que celle de l'ail des ours.

## L'ail des ours

L'ail des ours, aux feuilles comme des lancettes, pousse en sous-bois. N'en cueillez pas trop pour le préserver. Sa saveur est puissante.

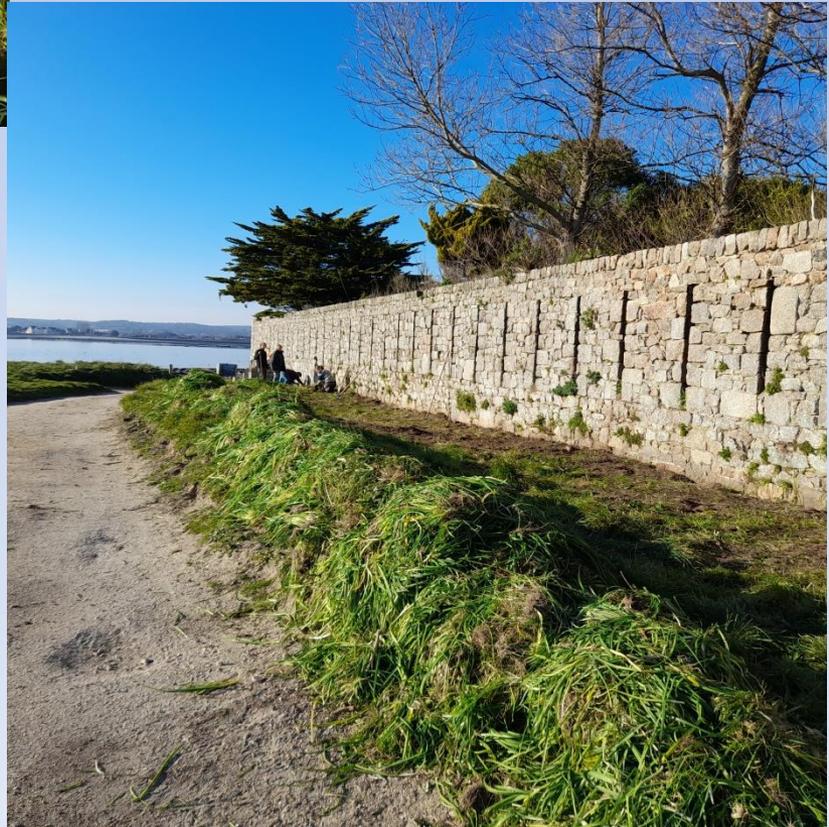


Les deux sont comestibles et offrent leur goût délicieusement aillé...



avant

après



**Sylvie s'est arrêtée au niveau d'un roncier.**







**Elle est rejointe par Nicolas,  
Sylvie et Sylviane que l'on voit  
tirer sur une racine de ronce.**





**Un peu plus loin, les herbes de la Pampa sont coupées puis déracinées et transportées à la déchetterie.**



**Alain aurait aimé avoir une pioche. Ils ont déraciné des sureaux.  
Avec une bêche, ce n'est pas facile.**





**Le talus devant Philippe, ce sont les pieds d'ail arrachés. Cela représente environ 6 m<sup>3</sup> de déchets qui seront transportés dans la remorque.**





**Il est 16h30. Pause pour la plupart des bénévoles. Il reste à transporter l'ail à la déchetterie. 4 remorques aujourd'hui, il en restera encore 2 remorques à transporter demain. Ce chantier était le plus éloigné du lieu de stockage des déchets verts (voir le plan).**



**Retour par le bateau de 17h avec tout le personnel.  
3h de chantier x 23 personnes = 69 heures de travail cumulées, cela représente  
quasiment deux semaines de travail pour un employé à temps complet.**