

Journal de bord

Le magazine du Parc naturel marin d'Iroise

Dossier

La pêche à la sardine en Iroise

Découverte

La méduse rhizostome, une ombrelle des mers

Rencontre

Nolwenn Corre réveille les saveurs marines





Un agent du parc effectue des prélèvements au niveau de la station fixe de la Chaussée de Sein.
Depuis 2009, le parc marin enregistre sur plusieurs stations fixes, au large de Douarnenez, et des îles de Sein et Molène, la température de l'eau, la salinité, le pH et les concentrations en chlorophylle-A et en sels nutritifs, les concentrations en phyto et zooplancton et leur diversité. Ces données servent par exemple en ce moment à mieux comprendre le cycle de vie et de présence de la sardine dans le cadre du projet DEFIPEL.

Photo : Caroline Cailliau / Office français de la biodiversité

Les vice-présidents du conseil de gestion du Parc naturel marin d'Iroise

Un engagement pro

Le Parc naturel marin d'Iroise et le comité des pêches du Finistère proposent une nouvelle charte à la pêche professionnelle. Les armateurs signataires s'engagent à réduire leur impact sur l'environnement et à participer à des campagnes scientifiques. Par exemple, ils ramassent les déchets en mer, marquent certaines espèces rares de raies et requins, embarquent des observateurs ou augmentent le maillage de leurs filets, peuvent tester des filets biodégradables ou des peintures antifouling moins polluantes.

Le requin-pèlerin suivi à la trace

57 observations de requins-pèlerins ont été enregistrées dans le parc en 2020, contre 4 en 2019. Une météo très favorable et quelques confinements ont probablement favorisé son approche des côtes. Le Parc soutient le programme Pélargos Iroise de l'APECS dont l'objectif est d'équiper 2 requins-pèlerins de balise SPOT. En avril 2020, un premier requin a été marqué dans le secteur des Pierres noires. Il a ensuite rejoint l'Irlande puis l'Écosse. Participez en signalant vos observations à l'APECS au 06 77 59 69 83.



Pêcher l'ormeau dans les règles

Les pêcheurs de loisirs semblent de plus en plus conscients de l'importance de protéger la biodiversité puisque 2020 était la 4^e année consécutive de baisse de délits dans le Parc. Un bémol pour la pêche aux ormeaux qui continue de générer trop d'infractions. Attention à la date d'ouverture de la pêche et à la réglementation : pas d'ormeau inférieur à 9 cm, pas de pêche sous-marine, et pour les gisements insulaires (Sein, Archipel de Molène et Ouessant) : pas de pêche par coefficient inférieur à 95.



Un sentier d'interprétation à Molène

Afin de découvrir la richesse du patrimoine de l'île de Molène, un sentier d'interprétation a été créé. Depuis le 20 juillet, les habitants et les visiteurs peuvent parcourir ce chemin jalonné de panneaux explicatifs qui révèlent des thèmes emblématiques de l'île. Ce sentier sillonne à travers les différents paysages de l'île et invite à s'attarder sur la biodiversité, les activités économiques et culturelles qui les composent, et les rendent vivants et attractifs.

Opération Coques en destock

De novembre 2020 à septembre 2021, le Parc a organisé une campagne d'évacuation de navires de plaisance usagés, en lien avec les communes de Sein, Molène et Ouessant grâce aux financements du projet européen *Prévention de la pollution plastique*. Les propriétaires intéressés ont été accompagnés tout au long de la démarche, de la demande de déconstruction, à l'enlèvement des navires. En juillet, déjà 38 épaves avaient été recyclées par un centre agréé : ces 15 tonnes ne se dégraderont pas dans l'environnement !

Les super-pouvoirs des p'tits mousses de l'Iroise

Cette année, le programme d'éducation à l'environnement des p'tits mousses de l'Iroise a pour thème les habitats marins, lieux de vie des espèces. En 2020-2021, les élèves des écoles participant au programme avaient découvert les super-pouvoirs que possèdent les animaux marins de l'Iroise. Grâce aux animations des agents du parc en classe et sur le terrain, les P'tits Mousses ont pu voyager dans l'univers des animaux qui se transforment, se camouflent, se régénèrent et traversent les mers et les océans.



La pêche à la sardine en baie de Douarnenez, une histoire fluctuante

La pêche à la sardine rythme le quotidien des hommes en Iroise depuis des siècles. Douarnenez, son port, ses bateaux, ont été façonnés au fil du temps par l'évolution des techniques de pêche et de conserve. Retour sur les moments forts d'une histoire mouvementée entre les hommes et la mer.

Cuves à garum

Époque gallo-romaine

Garum : sauce salée obtenue par fermentation des sardines dans de grandes cuves maçonnées, commercialisée dans tout l'Empire romain.

La presse

XIV^e-XIX^e siècles

Salaison et pressage des sardines dans de gros tonneaux en bois. Activité économique principale de la baie de Douarnenez. Production commercialisée en Europe.

L'appertisation

1829

La boîte de conserve : récipient en fer-blanc étanche chauffé pour stériliser son contenu. Conservation simple et longue durée qui bouleverse la commercialisation de la sardine.

En 1853, première conserverie à Douarnenez – à ce jour la plus ancienne du monde encore en activité (Ets Chancerelle). Dans les années qui suivent on compte jusqu'à 42 usines et plus de 850 navires de pêche.

L'évolution des bateaux et des filets

XIX^e siècle La chaloupe

Âge d'or de la pêche à la sardine. Filet droit dit aussi filet bleu.

Années 1930 La pinasse à moteur

Filet droit. Premières expérimentations d'encerclement des bancs.

Années 1950 Le bolincheur

Navire équipé d'une senne ou filet tournant appelé « bolinche » qui se ferme par le fond, formant une grande poche pour retenir le poisson.

Aujourd'hui, les bolincheurs bretons font **17 mètres maximum**. Ils ne peuvent prélever plus de **8910 tonnes** chaque année dans les eaux du parc, et ne peuvent y pêcher à plus de **20** en même temps.

Le *Sardine run* : un ballet marin mortel

Un banc de sardines, ce sont des centaines de milliers de poissons parfaitement coordonnés, pour une chorégraphie complexe et synchronisée. Il en résulte un spectacle visuel époustouflant.

Dans un banc, chaque sardine se maintient à proximité des autres par la vue, mais surtout grâce à sa ligne latérale – un organe sensible aux moindres changements ou déplacements de l'eau. Pour coordonner leur nage et prendre collectivement des décisions, chaque sardine adapte son comportement en fonction des poissons les plus proches.



Banc de sardines (*Sardina pilchardus*) piquant vers le fond

Se mouvoir efficacement de la sorte, avec des déplacements rapides et coordonnés allant même jusqu'à la formation d'un vortex, est une question de survie. Cette masse mouvante doit impressionner, pour dissuader le prédateur de s'approcher... Elle protège aussi les plus fragiles, car au cœur du banc se situent les individus les plus jeunes.

Des prédateurs en bande organisée

Pour les groupes de dauphins communs, le banc est une aubaine. Nulle-

ment impressionnés par la masse, ils vont faire remonter le banc vers la surface. Des manœuvres d'encercllement accompagnées de sifflements, de clics d'écholocalisation et d'émissions de bulles, vont conduire les sardines, sous l'effet du stress, à resserrer le banc et à se rapprocher de la surface. Pour les dauphins, inutile désormais de sonder profondément pour se nourrir, la table est servie.

Les premiers actes de prédation sont toutefois l'œuvre des oiseaux qui ont détecté, depuis les airs, une modification de la surface de l'eau trahissant la présence

de poissons. Ce sont eux qui vont fondre les premiers sur le banc de sardines, désormais pris entre la surface et les dauphins. Les plongeurs à haute vitesse toutes ailes repliées sont des modèles de perfection aéro et hydrodynamique...

Puis les dauphins passent à l'action, par petits groupes de cinq ou six. Ils divisent le banc pour en faciliter le contrôle. Cela va aussi limiter le partage avec les oiseaux, concurrents du moment. Parfois, d'autres cétacés plus grands viennent s'en mêler, créant un ballet marin où vitesse et coordination sont déterminantes.

Une marée à la bolinche : une nuit au rythme de la chance

La bolinche est une technique de pêche capturant le poisson vivant. Cette activité se pratique généralement de nuit, toute l'année mais principalement de mai à octobre.

Grâce à l'expérience du patron et à l'utilisation de matériels électroniques

perfectionnés (sondeur, sonar), le bolincheur traque les « poissons bleus » (sardine, maquereau...) et d'autres espèces comme les mulets, bars, chinchards et daurades. La recherche du poisson peut être longue. L'idéal est de capturer les poissons bleus lors de leur remontée à la surface, après

le coucher du soleil. Quand un banc est détecté, le bateau manœuvre rapidement pour l'encercler avec le filet.

La bolinche se referme. Elle est hissée à bord avec un treuil. Les matelots transvasent avec une grande épuisette – appelée salabarde – le poisson capturé vers les cuves d'eau de mer réfrigérée du navire. Avec un peu de chance et beaucoup d'expérience, un seul coup de senne permet de capturer plusieurs tonnes de sardines. Mais, souvent, les poissons s'échappent et le coup est nul... Parfois, la pêche n'est pas satisfaisante (taille des individus, espèces) et les poissons sont relâchés vivants. La marée est une succession de prospections et de coups de bolinche qui peuvent durer toute la nuit.



Bolincheurs en baie de Douarnenez

La sardine en Iroise : toute une histoire

À l'époque romaine, on pêchait déjà activement les sardines. Les vestiges gallo-romains de l'usine à garum des Plomarc'h (Douarnenez) le prouvent. Ce sont les sites les plus importants d'Europe pour la production de cette sauce épicée obtenue en pressant les sardines. Les romains en étaient très friands.

Au ^{xvi}^e siècle, l'activité économique autour de la sardine prend de l'ampleur partout en Bretagne. À la belle saison d'alors, on pêche ces petits poissons avec des filets droits à partir de petites chaloupes dont le nombre encombre le port et toutes les anses de la baie de Douarnenez. Stockées dans des tonneaux de bois entre des couches de sels et lentement pressées par des madriers, les sardines pouvaient se conserver plusieurs mois.

La révolution de la sardine en boîte

Le procédé de mise en conserve de la sardine (l'appertisation), inventé en 1929, fait de la boîte métallique le nouveau contenant de la sardine. Placées dans ces petits emballages en fer-blanc étanches à l'air, les sardines sont chauffées et stérilisées, pour une conservation plus longue. La simplification du transport facilite aussi sa commercialisation et révolutionne l'économie sardinière.

En 1853, la première conserverie de sardines en boîte est ouverte à Douarnenez – c'est aujourd'hui la plus ancienne du monde !

En quelques années, la ville compte 42 usines et plus de 850 navires de pêche. À la fin du ^{xix}^e siècle, tous les ports bretons sont tournés vers l'industrie sardinière. Les conserveurs et négociants y sont tout-puissants et imposent à de nombreuses familles un avenir tout tracé : les hommes sont pêcheurs, les femmes et les enfants, ouvriers dans les conserveries.

La ressource illimitée : un mythe qui s'effondre

*Les hommes
sont pêcheurs,
les femmes
et les enfants,
ouvriers dans
les conserveries.*

Entre 1902 et 1909, la sardine déserte les côtes bretonnes, plongeant les familles dans la misère. Des théories scientifiques tentent de comprendre les raisons de cette désertion. Est-ce la température de l'eau, la quantité de plancton, les courants, ou encore ces maudits dauphins qui déchirent les filets et ont consommé toutes les sardines ou les ont fait fuir ? À cette époque, ils sont chassés par tous les moyens.

En Bretagne, la sardine est alors pêchée au filet droit ou filet maillant. La bolinche, méthode de pêche plus efficace et moderne faisant appel à un filet tournant et coulissant, pourtant déjà utilisée dans le sud de la France, en Espagne et au Portugal, mettra plusieurs dizaines d'années à s'imposer en Iroise. La crainte d'une surproduction et d'un épuisement des stocks ont fait de la baie de Douarnenez l'un des derniers bastions

du filet droit. Elle ouvrira finalement ses frontières aux bolincheurs en 1959.

La présence et l'abondance de la sardine sur nos côtes varient encore aujourd'hui. Des travaux scientifiques sont en cours pour comprendre ces phénomènes qui sont aussi, désormais, liés à des facteurs de changements plus globaux. Les pollutions, le réchauffement des océans et leurs conséquences ont amené la communauté scientifique à se mobiliser pour trouver des réponses à ces variations. Le projet DEFIPEL, entre autres, permettra d'en savoir plus (voir p.9)

Pour aller plus loin :

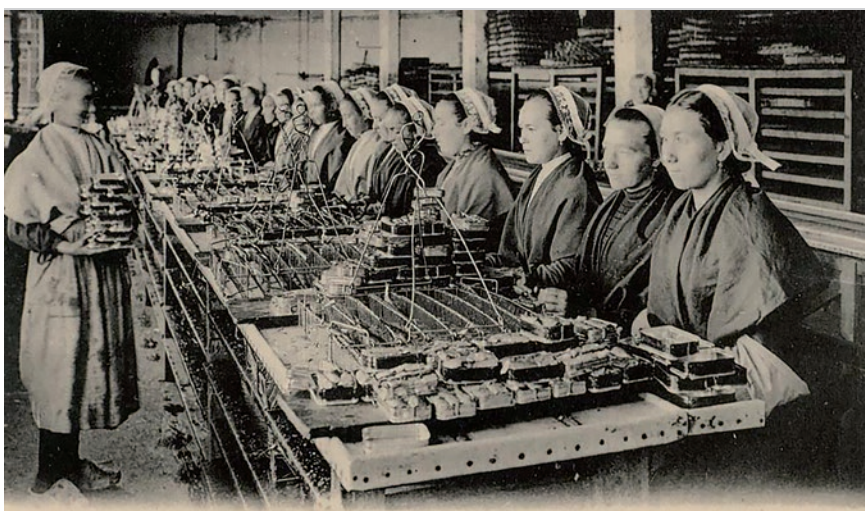
Sur le site du parc :

- La sardine dans tous ses états pour les P'Tits Mousses curieux
- Un sardine run en image
- Une idée de balade historique à Douarnenez pour remonter le fil de l'histoire de la sardine
- La version numérique de tous les numéros du « Journal de Bord » à partager sans modération !



Bibliographie et filmographie :

- *Chancerelle, au nom de la conserve, 1828 à nos jours*, François Chancerelle et Alain Le Doaré, Éditions Alain Le Doaré, 2020
- *Océans*, de Jacques Perrin et Jacques Cluzaud, Galatée Films, 2010
- *Un océan d'amour*, de Wilfried Lupano et Grégory Panaccione, Delcourt/Mirages, 2014
- *Histoire des engins et techniques de Pêche* – Présentation synthétique, par Jean-Paul Beucher, avec la collaboration de Patricia Barthélémy, Gérard Deschamps, Isabelle Péronnet et Erwan Duhamel ; Ifremer, Éditions Quae Brest, 2008



214 DOUARNENEZ. — Mise en Boîtes. — ND

Le Parc cartographie les fonds marins de la Chaussée de Sein

On connaît mieux la géographie lunaire que celle des fonds marins. Cette évidence souvent répétée se vérifie même dans les eaux du Parc, où une exploration marine visant à cartographier la Chaussée de Sein est en cours.

Située au sud du Parc, la chaussée de Sein est le prolongement vers l'ouest des formations granitiques de la pointe du Raz. Sous l'eau, la chaussée est constellée de tombants, de récifs et de platiers qui s'étendent sur des milles nautiques. Ce lieu n'a jamais été finement cartographié et peu de plongeurs s'y sont aventurés. Les agents du Parc ont exploré la zone, pour établir une première carte.

Cartographier la biodiversité

Depuis plusieurs mois, le Parc a commandé aux experts d'Idra Bio & Littoral la réalisation d'une cartographie plus détaillée pour mieux connaître les habitats marins de cette zone. Sur la base d'informations très précises comme la bathymétrie (profondeur et pente), on peut déduire la nature des fonds et la présence d'espèces caractéristiques de certains habitats marins. Et pour corroborer ces informations, des observations sont réalisées sur le terrain (vidéos, photos, plongées, benne, etc.). Au plus profond, c'est le circalittoral, avec



Plongeurs collectant des données sur la Chaussée de Sein

ses cortèges d'anémones et de cnidaires, et où la flore est inexistante. En remontant et vers 30 mètres de profondeur, c'est l'infralittoral, où la végétation apparaît et les grandes algues commencent à dominer...

Proche et pourtant inaccessible

La collecte de données dans la Chaussée de Sein est rendue particulière-

ment difficile par la vigueur et la fluctuation des courants. Parcourir l'ensemble de la chaussée en plongée reste illusoire, il faudra extrapoler. À partir des observations sur le terrain, réalisées sur des sites représentatifs, les spécialistes vont tenter de reconstruire l'ensemble des peuplements de la chaussée de Sein. Ces travaux permettront de lever les secrets des habitats marins qui s'y trouvent et de les protéger.

Prévenir la pollution plastique pas à pas

Le parc agit depuis 11 ans sur l'impact des pollutions plastiques. Il a déjà collecté 300 tonnes de déchets, et a intégré, en 2019, un dispositif européen ambitieux, Preventing Plastic Pollution (PPP)*.

Ce projet se déploie sur 7 bassins versants d'Angleterre et de France, dont la baie de Douarnenez en Iroise. Il a pour objectif de comprendre le parcours du plastique de la source à la mer, afin d'identifier les concentrations de pollution et encourager les changements de comportements individuels et collectifs.

Remonter la source des pollutions

Depuis 11 ans déjà, le parc marin collecte les déchets sur son littoral. Il analyse leur nature, leur origine et leur parcours. Un suivi de la présence de microparticules de plastique en mer d'Iroise est également mené 2 fois par an sur 9 stations dans les eaux du parc et permet d'estimer l'ampleur de la pollution.

Cette expertise a permis de cibler des zones prioritaires en Iroise dans la lutte

contre les pollutions plastique : les îles, plus vulnérables, et les ports qui concentrent de nombreuses activités humaines.

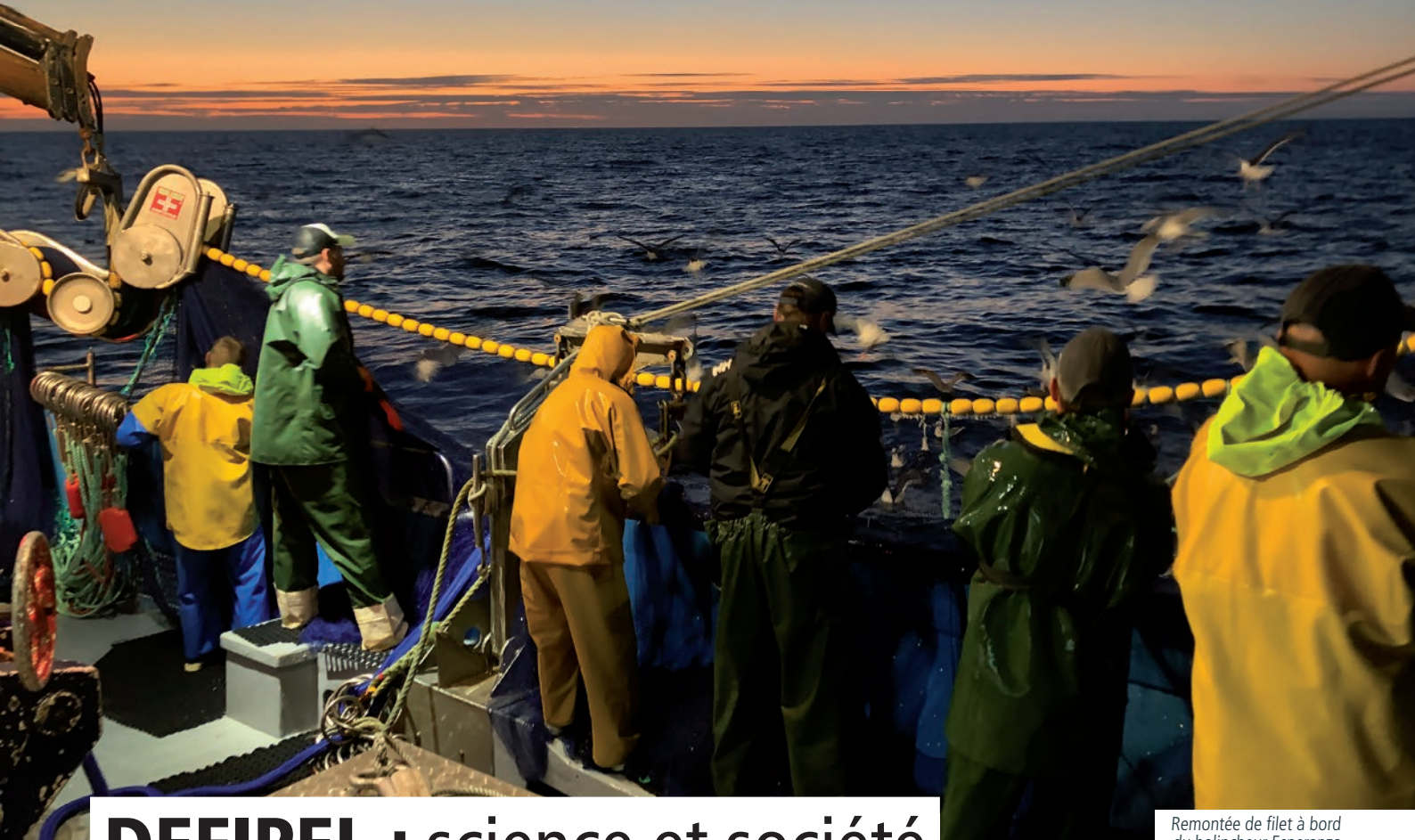
La dégradation des déchets en mer : une source massive de pollution

Le Parc mène le programme « Coque en Destock » qui facilite le transport des navires en fin de vie vers des centres de déconstruction. Par ailleurs, les dépollutions en zones difficiles d'accès ont pu être renforcées. La campagne de dépollution des zones portuaires débutée en 2019 a permis de dégager pas moins de 120 m³ de déchets du port de plaisance du Rosmeur, du port du Conquet et de Camaret. La restauration expérimentale d'un site naturel littoral utilisé anciennement comme décharge sauvage à Ouessant devrait débuter en fin d'année 2021.

Ce sont en tout 16 projets développés dans le parc marin, financés à 69 % par l'Union Européenne grâce au programme PPP d'ici le printemps 2023.

*Prévenir la pollution plastique





Remontée de filet à bord du bolincheur Esperanza

DEFIPEL : science et société au chevet de la sardine

Scientifiques, pêcheurs et conserveurs notent une diminution de la taille et de la qualité des sardines pêchées. Le projet DEFIPEL* réunit tous les acteurs concernés pour comprendre et anticiper cette évolution.

Un front commun pour la sardine

En 15 ans, les sardines adultes du Golfe de Gascogne ont perdu 3 cm de taille moyenne, et elles sont deux fois moins grasses. Un constat alarmant à mettre au compte du réchauffement des océans. Pour analyser ce phénomène et pouvoir s'y adapter, scientifiques, économistes, professionnels de la pêche et gestionnaires des espaces marins se sont associés dans un projet « science-société » de grande envergure. Portée par l'Ifremer et financée par France Filière Pêche, cette collaboration va durer 4 ans. Elle concerne tout le littoral de France métropolitaine, pour embrasser toutes les facettes du problème : de l'environnement à l'économie, de la mer du Nord à la Méditerranée.

L'exception des eaux du parc marin

La formidable biodiversité du parc naturel marin d'Iroise repose sur le plancton de ses eaux, extrêmement varié et disponible. Une particularité naturelle due aux Front d'Ouessant et Front interne d'Iroise : des grands ensembles de courants qui créent les conditions idéales au développement du plancton. C'est pourquoi, dans le projet DEFIPEL d'envergure nationale, le parc marin d'Iroise constitue une zone d'étude de choix, en offrant la possibilité d'analyser à fine échelle les variations du plancton en lien avec les facteurs environnementaux, et la sardine. Pour les agents du parc, le protocole scientifique consiste à partir en mer en même temps que les pêcheurs et à récolter des échantillons de plancton là où les bolincheurs trouvent et pêchent des sardines. La mission se renouvelle chaque année, au printemps, en été et en automne, pour savoir comment évolue le plancton. Les données sont complétées par le suivi planctonique que le parc réalisait déjà depuis

10 ans. La sardine ne vient pas uniquement dans le Parc naturel marin d'Iroise pour se nourrir mais également pour s'y reproduire ! Dans le projet DEFIPEL, l'attention se porte donc aussi sur l'étude des aires de ponte. Les premiers résultats révèlent que la sardine pond à des endroits très spécifiques qui changent avec les saisons.

Dans le projet DEFIPEL d'envergure nationale, le parc marin d'Iroise constitue une zone d'étude de choix...

Comprendre pour anticiper

La sardine est une importante ressource alimentaire exploitée par l'Homme. Ce petit poisson pélagique (vivant dans la colonne d'eau) joue également un rôle majeur dans la chaîne alimentaire, du plancton jusqu'aux grands prédateurs marins : oiseaux, mammifères tels que les phoques et les dauphins. Avec une connaissance fine de ses habitudes, on pourra mieux comprendre et anticiper les conséquences des bouleversements environnementaux, présents et à venir, sur cette espèce et sur celles qui en dépendent.

DEFIPEL : Développement d'une approche de gestion intégrée de la Filière petits PELagiques

La méduse rhizostome, une ombrelle des mers

Vous l'avez peut-être aperçue dérivant dans les eaux calmes de la baie de Douarnenez. La méduse rhizostome est une résidente de l'Iroise. Élegante et surprenante, sa mauvaise réputation auprès des plagistes n'est pas justifiée.

Rhizostoma octopus est probablement la méduse la plus imposante de la façade atlantique. Elle peut mesurer un mètre de diamètre et peser 20 kg. C'est pourtant un organisme planctonique : elle subit les mouvements des courants et des vents dominants dans la masse d'eau sans pouvoir y nager.

Une reproduction au fil de l'eau

Les méduses mâles se distinguent des femelles par la couleur, ce qui est plutôt rare dans cette grande famille des Cnidaires (anémones, coraux et méduses). Brun orangé pour les unes, bleu pour les

autres, ils et elles émettent des gamètes qui se fécondent dans la masse d'eau. Il naît de cette reproduction sexuée une forme larvaire qui va se déposer sur le fond. Stimulées par la chaleur, les larves en forme de minuscules disques vont grandir dans la masse d'eau jusqu'à devenir ces magnifiques êtres planctoniques.

Mal aimée malgré elle

C'est en général l'ombrelle finement dentelée que l'on aperçoit depuis la surface, grande masse claire visible qui palpite en se contractant pour se maintenir dans la colonne d'eau. De profil, on distingue quatre bras portant deux lobes terminés

en languettes transparentes. Ces élégantes ramifications aux nombreux replis constituent en réalité la bouche de l'animal qui aspire et filtre le zooplancton. Elle doit d'ailleurs son nom – du grec *rhizo*, signifiant racine, et *stom* signifiant bouche – à ces huit lobes couverts de cellules urticantes qui piègent les proies et les digèrent. Elle est ainsi pratiquement inoffensive pour les nageuses et nageurs, contrairement à beaucoup d'autres espèces de Cnidaires qui traînent derrière elles de longs tentacules urticants.

La méduse rhizostome n'a, elle-même, pas beaucoup de prédateurs en Iroise, si ce n'est les rares tortues Luth.



Méduse rhizostome femelle



Nolwenn Corre réveille les saveurs marines

Sa cuisine gastronomique de produits du terroir a obtenu une étoile au Guide Michelin. Depuis l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, la jeune cheffe dévoile son attachement à la mer d'Iroise.

Vous avez toujours vécu ici : que représente la mer pour vous ?

J'ai passé mon enfance dans les rochers, les pieds dans l'eau. Après ma formation et mes premières expériences, j'y suis logiquement revenue. C'était une évidence. L'air iodé me manquait terriblement. Dès que j'en ai la possibilité, je vais pêcher les coques, les bigorneaux, et je pratique le paddle. La mer d'Iroise fait partie de mon ADN, elle s'inscrit dans mon parcours personnel. Comme tout Breton vivant sur les côtes, je suis attachée à cet écosystème constitué tant par les hommes que par la mer, à la fois marin et terrestre. Je m'enrichis de cette vie sur la côte fouettée par les vents, dans ce décor somptueux du phare et de l'abbaye de la pointe Saint-Mathieu.

Une cuisine iodée entre terre et mer, concrètement que trouve-t-on dans l'assiette ?

Je propose une cuisine locale, en lien avec les producteurs, et je travaille chaque produit en respectant son goût initial. Mon fil directeur, l'iodé, assure une touche marine aux plats, par exemple une saveur rappelant le lieu de vie et de production des aliments. Je marie la viande de porc avec l'huître, l'agneau avec le couteau.

L'agneau vient de l'île de Quéménès dans l'archipel de Molène, il a vécu les pieds dans l'eau. Je l'accompagne de salicorne pour le présenter comme dans son environnement.

Je m'intéresse aussi à des produits considérés comme moins nobles. La sardine et le maquereau, par exemple, sont des poissons extraordinaires à cuisiner car un peu gras, flatteurs au palais. S'ils ont mauvaise presse, c'est qu'ils supportent mal le transport, leur chair devient flasque. Mais, ici, aucun problème, ils sont frais. Je les mets volontiers à la carte, comme la coque, le bigorneau et l'araignée.

Le parc marin d'Iroise a-t-il un impact sur votre carte ?

En quelque sorte, oui. Je m'alimente en produits locaux selon leur disponibilité. La présence du parc marin démontre une volonté de responsabilisation : il sert à préserver l'économie locale et les ressources naturelles qui la font vivre. Nous nous attachons à le promouvoir tant au restaurant qu'à l'hôtel en informant sur les richesses écologiques. Si nous voulons

continuer à valoriser nos poissons locaux dans notre cuisine et que les générations futures puissent encore les savourer, les ressources doivent être protégées.

Nous devons être fiers de nos ressources, les faire valoir et les protéger.

De manière générale, la disparition d'espèces m'angoisse. Il est très utile que les équipes du parc nous apportent de la connaissance sur les modes de vie des espèces et leur évolution. Pourquoi

y a-t-il parfois moins de tourteaux mais beaucoup d'araignées, et certaines années aussi énormément de sardines ? Comprendre le fonctionnement des écosystèmes nous permet d'adapter nos modes de consommation. Ne plus mettre de poisson à la carte chaque début d'année contribuera au respect des périodes de fraie de nombreuses espèces. Nous proposerons des coquillages, de la Saint-Jacques par exemple.

Nolwenn Corre (à gauche sur la photo), accompagnée d'une partie de son équipe en cuisine : Hugo Maze Launay, Agathe Richard, Dili Randrianjatovo, Kévin Leon, Anthony Pellicant, Hugo Lecointre, Kaihan Chiu, Moktar Abid et Yanis Olivier.



P'tits mousses de l'Iroise

LES COULEURS DU GOÉLAND ARGENTÉ



Au printemps ou en automne, qu'il soit jeune ou vieux, le Goéland argenté sait s'adapter. Cet oiseau marin qu'on voit sur tous les bords de mer, change tellement de plumage avec le temps qu'on dirait qu'il change d'espèce !

Le petit qui vient de naître doit se cacher des prédateurs. Son duvet gris tacheté de marron le **camoufle*** entre les rochers où ses parents ont fait leur nid.

En 1 mois, le Goéland adolescent prend un plumage sombre. On l'appelle grisard. Les plumes, claires sur les

bords et foncées au milieu, font comme des écailles. Au bout de 4 ans, c'est enfin un adulte ! Il porte un beau plumage blanc, argenté et noir. Son bec est jaune avec une tache rouge. Les petits tapent sur cette tache bien visible pour réclamer leur **becquée***.

L'hiver, la tête du goéland grisonne. Alors chaque printemps, il se refait un plumage tout neuf pour être le plus beau pendant la **saison des amours***. Dans son nid, les œufs seront de nouveau couleur cailloux, pour ne pas être mangés.



Le camoufler : façon de se cacher dans la nature en prenant les couleurs du paysage qui nous entoure.



La Becquée : nourriture qu'un oiseau donne à ses petits par son bec.

Paison des amours : moment de l'année pendant laquelle les animaux se reproduisent.