

l'œillet des dunes

ré nature environnement

Petit naturaliste épisodique

Éditorial

Au menu de votre Œillet des Dunes, des bigorneaux, du requin pèlerin, et une salade de mauve sylvestre !

Mais aussi des espèces insulaires comme : l'épervier d'Europe un oiseau mangeur d'oiseaux, le fourmilion un insecte dont la larve tend des pièges pour dévorer des fourmis... Et d'autres encore qu'observe notamment Pierre Le Gall, notre universitaire, naturaliste et secrétaire général de Ré Nat qui vient d'être nommé au Conseil National de Protection de la Nature (CNPN) en tant que botaniste sur la flore terrestre et marine! Lui qui actualise chaque année notre flore insulaire, sera consulté sur des sujets botaniques nationaux.

En attendant il nous offre deux pages sur les champignons pour satisfaire votre curiosité bien sûr mais aussi votre plaisir...

Excellente lecture

Dominique Chevillon

Œillades

Un ailanthe dans la maison de la presse de La Flotte rue du marché !

Décidément, le faux vernis du Japon pousse partout ! Sandrine et Yannick n'en revenaient pas !

Des plantes géantes cet été !

La conjonction d'un printemps frais et très pluvieux et une température brutalement élevée en Juillet a favorisé l'explosion d'une floraison exceptionnelle cet été. Ces Giroflées des dunes (*Matthiola sinuata*) et ces Vipérines communes (*Echium vulgare*) ont développé des inflorescences comme on en a rarement vu !

Une reproduction faible pour certains oiseaux : Inversement les échasses blanches et les avocettes ont souffert des conditions climatiques des mois d'avril, mai et juin. Le froid et la pluie ont perturbé les couvées.



Ailanthé / giroflée / vipérine©Dominique Chevillon



Nouvelles des pertuis.

Fin octobre deux tortues luth (*Dermochelys coriacea*) se sont échouées mortes sur le littoral du pertuis Breton, une aux Sables d'Olonne, l'autre à Jard sur Mer, puis une troisième plage du Pas des Boeufs à Le Bois-Plage. Là, les spécialistes ont commencé à examiner la carcasse, avant d'abandonner les lieux, chassés par l'agressivité d'une nuée de frelons asiatiques.

Au large du banc du Bûcheron, un chalutier a ramené à son bord une jeune tortue verte vivante (*Chelonia mydas*) que le pêcheur a immédiatement signalée. L'animal classé espèce protégée reçoit des soins avant un relâché.

SOMMAIRE

- Est-ce que les bigorneaux naissent avec leur coquille?
- Un requin indolent, le requin pèlerin.
- La ou les salicornes?
- Ceci n'est pas une libellule: Le fourmilion.
- La grande mauve.
- Un chasseur d'oiseaux, l'épervier d'Europe / Attention danger!
- L'étrange monde des champignons.
- Les pertuis à la sauce blanche



Est-ce que les bigorneaux naissent avec leur coquille ?

Littorina littorea, le bigorneau, est un gastéropode qui vit dans la zone de balancement des marées. Le bigorneau a le corps mou et une coquille en spirale, conique et pointue. Le bigorneau commun est petit, très noir quand il est mouillé, et porte un opercule adhérent fermement à son corps. Sa coquille est brunâtre avec de fines lignes en spirale. Elle est très épaisse, ce qui lui permet de supporter l'assaut des vagues et le choc des cailloux qu'elles transportent. Il rampe sur son pied et broute des algues. Pour cela, il utilise une petite langue munie de dents minuscules, la radula, qu'il utilise comme une râpe. **La maturité sexuelle est atteinte vers 2 ou 3 ans. L'espérance de vie est d'environ 5 ans.**

Les Gastéropodes vivent généralement dans les eaux. C'est par exception que quelques espèces habitent sur la terre dans les lieux humides. On peut prendre l'escargot commun comme type des Gastéropodes

terrestres. La classification des **Gastéropodes** est basée sur la structure et la position de leurs branchies. Ils se partagent en deux sous-classes : **les Streptoneures ou Prosobranches** (Ormeaux, Murex, Paludines, Bigorneaux, Cônes, etc.) **et les Euthyneures**, eux-mêmes divisés en Opisthobranches (Lièvres de mer, Buccins, etc.) et en Pulmonés (Escargots, Limaces, Limnées, Planorbes, etc.). Les Prosobranches sont ceux des Gastéropodes, qui comme la Littorine possèdent leurs branchies en avant du cœur.)

La sexualité des Gastéropodes est souvent très compliquée. Notre bigorneau est une espèce à sexes séparés (dioïque). La reproduction a lieu essentiellement au printemps. **Le bigorneau est ovipare** : des capsules gélatineuses, qui contiennent en général 3 œufs sont libérées dans l'eau. À sa sortie de l'œuf et de la capsule,



l'embryon nage librement à l'aide de son velum et se nourrit de plancton. Puis peu à peu le velum s'atrophie, et l'animal qui progressait en nageant ne peut plus maintenant que ramper et il va tomber sur le fond. C'est durant sa vie nageuse que le rudiment du manteau donne naissance à une petite coquille hyaline, en même temps se montrent les premiers rudiments des organes des sens.

Nous pouvons donc dire que le Bigorneau commence sa vie rampante avec une petite coquille, juste à sa taille pour le protéger.

Danielle Siron

Le jeu des petits



Dominique Boisard

Grain de SEL

Cupressus et champignons BIS

Souvenez vous, au printemps 2009, les Cupressus du Martray, sont coupés sur une propriété de la Ville de Limoges et les mycologues protestent car c'était un des sites particulièrement riche en espèces spécialisées et très rares qui était détruit. Automne 2013, le terrain de La Flotte propriété de la ville de Reims et qui abrite de très vieux Cupressus est nettoyé à la pelleteuse. Pourtant de multiples espèces de champignons et de lichens très rares y étaient répertoriées. A quand et où le troisième grand nettoyage par le vide de nos bosquets de Cupressus ?

Guy MYCOL



Un requin indolent, le requin pèlerin

Dans ce numéro, ce n'est pas de mammifères marins dont nous allons parler, mais d'un poisson dont les dimensions forcent le respect. Il mérite que l'on s'attarde sur lui car il est **classé « en danger de disparition »** sur la liste rouge des espèces menacées de l'UICN (1).

C'est le requin pèlerin (*Cetorhinus maximus*), deuxième plus grand poisson vivant sur notre planète après le requin baleine.

Il passe parfois à l'entrée des pertuis Charentais. En 2012 un spécimen s'est fait piéger dans un filet près de la Pointe des Baleines(photo).

***Cetorhinus maximus* peut mesurer plus de 10 mètres de long.** Son observation nécessite des conditions de temps optimum, car seule sa nageoire dorsale émerge de 10 cm à la surface et quelques fois le haut de sa nageoire caudale (2).

Le requin pèlerin ne vient pas près de la surface pour respirer (il capte l'oxygène de l'eau par ses branchies comme tous les



©Pascale et Alex Ilederé.com

poissons) mais pour se nourrir.

Dans une nage ondoyante, il évolue lentement, moins de 2 noeuds à l'heure, la gueule, dépourvue de dents, grande ouverte, il retient grâce à des peignes branchiaux les petits organismes constituant le zooplancton (3).

En France il a été pêché jusque dans les années 1990, mais c'est seulement en 2007 qu'il est interdit de capture. Pêché sans être étudié, il est scientifiquement suivi par l'association APECS (4).

Nous ignorons l'ampleur de ses déplacements, son ou ses lieux de reproduction et surtout nous ne pouvons estimer son âge. Vous pouvez participer à l'avancée des connaissances

en relevant la date et le lieu de votre observation, c'est ainsi que cette année les images d'un spécimen aperçu au large de l'île d'Oléron, ont alimenté les données de l'association.

Dans tous les cas, respectez ce paisible être vivant marin en gardant vos distances. Poisson à croissance lente, à maturité tardive et à faible fécondité, les requins en général sont des espèces particulièrement vulnérables au regard de l'état de nos océans.

Gregory Ziebacz

Réseau National d'Echouages 17

(1) UICN: Union Internationale pour la Protection de la Nature.

(2) caudale: nageoire terminant la queue des poissons ou des cétacés.

(3) zooplancton: (du grec zoo ou « animal ») est un plancton animal.

Il se nourrit de matière vivante, certaines espèces étant herbivores et d'autres carnivores. La nuit, il remonte vers la surface pour se nourrir de phytoplancton et redescend pendant la journée vers les eaux plus profondes.

(4) APECS: Association pour l'Etude et la Conservation des Sélaciens
BP 51151 29211 BREST cedex1.

Sarcocornia fruticosa

Salicorne arborescente ou Salicorne ligneuse

C'est l'une des 7 espèces de salicornes présentes sur l'île de Ré. **Les salicornes vivent à la limite supérieure des estrans sablo-vaseux**, dans une zone qui est régulièrement recouverte par l'eau de mer durant les pleines mers de vives-eaux. Elles ont toutes une allure particulière avec des tiges ramifiées, qui semblent formées d'une succession de segments plus ou moins longs et qui ne portent aucune feuille. En réalité ces articles résultent de la soudure des bases de deux feuilles opposées et qui auraient perdu leur limbe. Ces articles sont épais et renferment une quantité d'eau importante assurant aux

salicornes une résistance au sel apporté par les marées et en grande partie prisonnier du sol ainsi qu'à la sécheresse. Leurs fleurs sont réduites, verdâtres et très peu apparentes.

Pour différencier nos 7 espèces, il faut justement examiner les fleurs et les graines. C'est pourquoi il est très difficile de leur donner un nom à toutes les saisons. La salicorne ligneuse est vivace et c'est la plus grande des espèces, pouvant dépasser 1 mètre de haut. Elle est très présente dans tous les marais de l'île de Ré, en bordure des bassins et des chenaux, mais peut aussi se rencontrer sur le haut de plages

Sarcocornia fruticosa © Pierre Le Gall



plus sableuses en particulier à la Pointe de la Lasse à Loix.

Comme toutes les salicornes, ses tiges sont comestibles. Mais elle ne risque pas d'être surexploitée, car comme son nom l'indique, les rameaux de la salicorne ligneuse sont très vite boisés et immangeables.

Pierre Le Gall



Le fourmilion (*Myrmeleon inconspicus*)

Imaginez **un insecte comme une libellule** (*), longue et fine (25mm) avec deux paires d'ailes transparentes dépassant de l'abdomen et formant un toit alors que les ailes de la libellule sont plates. Avec des nervures brunes très nombreuses (comme un bas résille), une tête plate portant deux antennes en massue et qui vole « mou » différemment du vol rectiligne des libellules. Intéressons nous à **sa larve** qu'on repère dans les dunes, arrières dunes et étendues sableuses de l'île de Ré.

Facile !

Quand vous voyez **un entonnoir bien dessiné** dans le sable là où il est le plus fin, au fond du trou, sous le sable, se trouve la larve du fourmilion.... Elle a construit son piège. Trapue (12mm) aux mandibules très longues, denticulées, les extrémités recourbées en crochets acérés, c'est **une tueuse d'insectes**, de fourmis notamment (d'où son nom de fourmi-lion)...

Dès qu'un insecte passe dans le piège, la pente et la fluidité des fins grains de sable constituant l'entonnoir, annoncent la suite. La chute au fond de l'entonnoir ! Deux crochets surgissent alors du sable, mordent la proie et injectent les sucs digestifs qui vont vider la victime de toute sa substance.

Vous connaissiez les toiles ingénieuses des araignées, la **larve du fourmilion a inventé le piège entonnoir !**

Dominique Chevillon

(*) Le fourmilion est un Nevroptère Myrmeleontidé et non pas une libellule.



La grande mauve

La grande mauve ou *Malva sylvestris* est une plante vivace. C'est une Malvaceae qui peut atteindre 120 cm. Elle est soit étalée soit dressée.

Les feuilles sont vert foncé à vert moyen souvent tachées de bordeaux en haut du pétiole. Elles sont alternes cordées, toutes pétiolées, à 5 lobes peu profonds et dentés.

Les fleurs sont pourpre rosé pâle à foncé et groupées par 2.

Elle est commune sur l'île de Ré, en particulier le long des chemins et dans les friches anciennes.

Les feuilles sont tendres et peuvent servir de base aux salades. Les toutes jeunes feuilles sont particulièrement recommandables. Cuites, les feuilles forment un bon légume, mais leur texture très mucilagineuse n'est pas appréciée de tous. On peut la mettre à profit pour préparer d'excellentes soupes ou des "fondues végétales". Les fleurs décorent magnifiquement les salades ou d'autres plats.

Lorsqu'ils sont jeunes et tendres, **les petits fruits** sont souvent grignotés par les



malva sylvestris
© Cécilia Saunier-Court

enfants. On peut aussi les débarrasser de leur calice et les ajouter aux salades.

La plante est très riche en protéines, en provitamine A, en vitamines B1, B2 et C et en sels minéraux, en calcium, en fer, ainsi qu'en mucilage.

Cette dernière substance lui vaut d'être émoulliente, expectorante et, à haute dose, laxative.

La consommation de la mauve est recommandée en cas de constipation ou d'irritation du tube digestif. Les mucilages calment les muqueuses et font de l'infusion un remède efficace contre la toux, l'inflammation du larynx, l'emphysème, le tarissement des glandes lacrymales, la sécheresse de la bouche, la bronchite, les catarrhes et les gastro-entérites.

Elle est anti-inflammatoire.

Cécilia Saunier-Court



Un chasseur d'oiseaux : l'épervier d'Europe

L'**épervier d'Europe** (*Accipiter nisus*) est un nicheur sédentaire de l'île de Ré.

Sa population est augmentée d'individus hivernant.

Il affectionne les espaces ouverts, les lisières, les petits bois... Chasseur quasi exclusif d'oiseaux il apprécie moineaux, mésanges et plus de 150 espèces de passereaux.

Volant à faible hauteur, il profite de tous les écrans formés par la végétation pour surprendre ses proies qu'il attrape de ses longues pattes. Il lui arrive de percuter le roncier sur lequel sa proie était posée. Il peut la poursuivre à l'intérieur même du buisson...

Quand l'oiseau chassé se réfugie dans la végétation, l'épervier peut alors frapper violemment les branches pour le déloger.

Un nouveau nid est construit



femelle perchée



mâle en vol

chaque année à 4 m voire 12 m du sol.

La femelle (plus grande d'un tiers environ comparée au mâle) y pond 3 à 6 œufs.

Les poussins sont nourris par les deux parents. Oiseau de fauconnerie au Moyen-Age,

on le considérait comme un oiseau de bas vol (il capture ses proies au sol) différent des faucons, oiseaux de haut vol, qui capturent les proies en l'air.

C'est un chasseur magnifique dont l'observation ne laisse jamais indifférent.

Dominique Chevillon

Ouvrez l'œil

RAPPEL d'un réel DANGER

L'ambroisie à feuilles d'armoise (*Ambrosia artemisiaefolia*) est une **espèce invasive, dangereuse pour l'homme** car son pollen est responsable de très fortes allergies nécessitant parfois une hospitalisation et toujours des traitements médicaux sévères.

Elle est apparue sur l'île de Ré en 2011, à partir de lots de «graines pour oiseaux sauvages». A l'été 2013, une nouvelle voie de propagation est apparue sur l'île de Ré. Ce sont les paquets de graines destinées à créer des parterres fleuris dans les jardins et des friches fleuries dans les espaces naturels. C'est pourquoi Ré Nature Environnement lance cette nouvelle alerte à tous ceux qui ont semé ce genre de graines afin que tous les pieds d'Ambroisie à feuilles d'armoise repérés soient éliminés.

Ambrosia artemisiaefolia © Pierre Le Gall



Comment la reconnaître ?

Ses feuilles sont très découpées, vertes sur les deux faces et poilues. Sa tige principale est très ramifiée, de teinte rougeâtre et peut atteindre 1,20 m de haut. Ses fleurs femelles sont petites et localisées à la base des feuilles. Ses fleurs mâles petites et verdâtres, sont groupées en longs épis terminaux sur chaque branche. Ce sont elles qui donnent le pollen très allergisant.

L'AMBROISIE à feuilles d'armoise

Comment la détruire ?

La floraison, donc la période dangereuse couvre août et septembre. C'est donc avant et pendant cette période qu'il faut éliminer les plants.

Arracher les pieds repérés, puis éliminer les parties fleuries (brûlage, ordures ménagères), **mais surtout ne pas les composter, ni bien entendu les déposer dans la nature.** Si c'est durant la floraison, prendre la précaution de mettre des gants et un masque respiratoire, car quelques grains de pollen seulement suffisent pour déclencher définitivement l'allergie.

Si vous hésitez sur la détermination, n'hésitez pas à nous contacter.

05 46 09 56 37

renatenvir@neuf.fr

Pierre Le Gall

L'étrange monde des champignons

C'est bien sûr, tout le monde connaît les champignons. Pourtant, le « champignon » que l'on chasse et que l'on mange n'est visible qu'une très petite période de sa vie. C'est souvent à l'automne qu'il apparaît.

Tout d'abord, les champignons font-ils partie du règne ANIMAL ou du règne VEGETAL ?

Depuis une bonne quarantaine d'années, les scientifiques en sont certains, les Champignons forment un troisième groupe totalement à part, celui du **règne FONGIQUE**.

Des caractéristiques biologiques ne se trouvent que chez eux : lors de leur vie, ils passent par de longues séries d'étapes bien plus compliquées que chez les autres êtres vivants ; ils ne connaissent pas les sexes mâle et femelle et beaucoup ne se reproduisent que de façon végétative.

Et puis ils se « nourrissent » en absorbant directement leur nourriture à travers les parois de leur corps qui contiennent de la chitine, substance typiquement animale alors que les végétaux ont de la cellulose.

Leur « corps permanent » est toujours tubulaire et très ramifié, c'est ce que l'on appelle un mycélium.

Contrairement aux végétaux, les champignons, comme les animaux, sont incapables de créer de nouvelles matières organiques et pour grandir, ils devront donc les trouver dans leur environnement. Trois solutions s'offrent à eux : **la Saprotrophie** qui leur permet d'exploiter les matières organiques mortes (humus, débris morts de végétaux et animaux, excréments divers, ...), **le Parasitisme** qui consiste à exploiter des matières organiques vivantes, et **la Symbiose** qui est une association avec d'autres organismes permettant d'effectuer des échanges réciproques.

C'est en fonction de ce mode de fonctionnement que se fera la répartition des espèces dans le milieu naturel.

Sur l'île de Ré, la nature est une vaste mosaïque de milieux différents et ceci explique pourquoi la diversité fongique y est si importante.

Exemple d'un cycle de vie :

Un champignon va naître à partir d'une spore qui germe et donne un filament mycélien primaire. Ce dernier va se ramifier et pousser dans toutes les directions. Ce mycélium primaire est capable de donner de nouvelles « spores de dispersion » qui vont multiplier rapidement l'espèce.



Comparaison Amanite phalloïde et Agaric des jachères
©Guy Dupuy

En réponse à des modifications climatiques par exemple, ce système peut évoluer d'une façon très différente, à la condition que deux mycéliums primaires différents se rencontrent. Ils vont rapidement fusionner et croître en donnant naissance à une masse (= sporophore) sur laquelle vont apparaître des formations particulières (asques et basides) à l'origine de spores d'un nouveau type puisque grâce à des mécanismes internes très complexes, elles auront mélangé les caractères des deux mycéliums primaires du départ.

Ces masses fertiles ou sporophores sont visibles et correspondent à ce que tout le monde désigne (à tort) sous le nom de « champignon ».

En réalité, elles ne sont qu'un élément très temporaire du vrai champignon mycélien permanent.

Importance des champignons

Le rôle positif ou négatif des champignons est fondamental dans de nombreux domaines. Sans eux, bien des choses de la vie courante seraient très différentes de la réalité qui nous est si familière.

En particulier :

- ils interviennent dans la dégradation de nombreuses matières et parfois des denrées alimentaires
- ils peuvent être de puissants parasites destructeurs de récoltes et de plantations
- certains sont à la base de la fabrication de fromages, de vins, du pain, ...
- d'autres sont cultivés et exploités (champignons de Paris, truffes, etc.)
- ils interviennent dans la dégradation et le recyclage des débris organiques dans tous les milieux naturels

- parfois ils sont utilisés pour des programmes de lutte biologique contre des espèces nuisibles
- l'association de champignons avec les racines de nombreuses plantes (mycorhize) permet d'améliorer la production de ces dernières
- ils accumulent souvent des polluants divers (métaux lourds, produits radioactifs,)
- ils sont souvent très sensibles aux produits phytosanitaires
- quelques espèces sont à la base de parfums, de colorants
- ils sont à l'origine de nombreux antibiotiques et de divers médicaments
- certains secrètent des substances toxiques, voire mortelles pour l'Homme
- etc...



Agaricus bisporus:agaric à deux spores©P Le Gall

Quelques curiosités :

La croissance dans tous les sens des mycéliums primaires explique que le champignon devient de plus en plus grand dans le sol. Chaque année, chez certaines espèces des sporophores vont se former dans la zone périphérique la plus active et seront répartis en cercle. C'est ce que l'on nomme les « ronds de sorcières ». Les plus grands connus mesurent entre 600 et 1000 mètres de diamètre. L'âge du champignon responsable a été évalué à plus de 1500 ans !

La maîtrise du feu à été rendue possible par l'utilisation de l'Amadou dont la chair très fibreuse se consume très lentement.



Agaricus bresadolanus:agaric radican, toxique©P Le Gall

Quelques précautions :

Nombreux sont les récolteurs de « champignons » qui pratiquent leur passion dans un but culinaire. Mais il est impératif qu'ils soient particulièrement vigilants, car reconnaître les espèces est un exercice très difficile, réservé à des spécialistes. Souvent, il est indispensable de pratiquer des examens microscopiques pour confirmer l'identité des exemplaires.

Les sporophores de chaque espèce présentent des caractères communs au niveau de la taille, de la couleur, de l'odeur, mais parfois, ils peuvent varier dans un large éventail.

Quelques exemples :

- des variétés blanches de la mortelle Amanite phalloïde (photo 1)
- des espèces proches d'Agaric, l'une comestible, l'autre dangereuse (photos 2 et 3)
- des espèces proches de Lépiotes, différentes surtout par la taille, avec quelques espèces mortelles à côté d'espèces recherchées (photos 4 et 5)



lépiote déguenillée, toxique©Pierre Le Gall

Pour assouvir durablement sa passion, le mangeur de champignon devra donc impérativement suivre le conseil suivant : **rechercher TOUS LES SIGNES qui lui permettent de reconnaître une espèce, et ne pas ramasser TOUS les champignons qui n'en présentent pas la totalité, et rejeter tous ceux qu'il ne connaît pas.**



lépiote fuligineuse, comestible recherchée©Pierre Le Gall



Quoi de neuf prof ?

L'indigeste recette culinaire d'avant l'été :

Les Pertuis Charentais à la « SAUCE BLANCHE »

Ustensiles nécessaires :

1/ Un grand récipient : les pertuis charentais.

2/ Un mixeur : la drague hollandaise ARTEMIS qui arrache, broie, pompe et rejette 5 m³ de mélange de roches et d'eau à la seconde, 24 h sur 24.

Produits indispensables :

500 000 m³, soit environ 1 000 000 de tonnes de vases, de calcaires et de marnes.

Eau de mer à volonté.

Marche à suivre :

Dans un espace privé interdit d'accès, la drague récupère, broie et mélange les ingrédients avec plus de 10 000 000 m³ d'eau salée.

Le produit obtenu est envoyé par un gros tuyau à 500 mètres dans un récipient de 35 hectares, le « casier de La Repentie », en comblement.

Au passage, les techniciens du port trient les meilleurs «grumeaux» et les réservent pour une utilisation ultérieure.

Un dispositif de 13 gros tuyaux à clapet, placé temporairement sous la digue, déverse la «sauce» dans le domaine public à chaque marée basse.

Les courants marins et les remises en suspension successives lors des coups de vent font le nécessaire pour disperser et répartir régulièrement cette « sauce » à l'ensemble des Pertuis charentais (plages, vasières, parcs à huîtres, moulières, etc...), où chacun peut librement en bénéficier.

Remarques : Cette recette, conçue par les responsables du Grand Port Maritime de La Rochelle, a été réalisée entre le 18 avril et le 9 mai 2013, dans le silence et la non réactivité de toute la chaîne des services administratifs.

Mais selon nos « maîtres cuisiniers locaux », il n'y a pas eu de « pollution chimique » et cette action sera sans effets

Images prises par le satellite TERRA de la NASA, qui tourne à 713 km de la terre. Les travaux du Grand Port Maritime de La Rochelle ont débuté le 18 avril 2013



Le 14 avril 2013

Sur le cliché du 25 avril, la tache claire de la pollution particulaire est bien visible

le 25 avril 2013



le 07 mai 2013

Images prises du bord

le 15 mai 2013



sur l'environnement marin charentais. Ce dernier est par ailleurs inscrit dans divers systèmes de protection environnementale: Natura 2000, ZNIEFF, futur Parc Marin, etc.

Il faut bien être conscient que notre chef cuisinier a demandé que des expertises soient effectuées : pas de germes fécaux dans cette sauce, seulement 30 tonnes de particules fines rejetées, aucune turbidité particulière détectée.

Pourtant, il manque environ 300 000 tonnes de particules fines au bilan global.

Par ailleurs, les particules fines sont bien connues pour colmater les branchies des animaux filtreurs (dont les huîtres) et bloquer leur croissance, elles empêchent toute la photosynthèse dans les milieux où elles se trouvent, etc...

Pierre LE GALL,

Océanographe, Docteur es Sciences, Secrétaire Général de Ré Nature Environnement, Membre du Conseil Maritime de Façade Sud-Atlantique.

L'œillet des dunes
ré nature environnement

Adhésion annuelle 15 €
Pour adhérer à Ré Nature environnement et recevoir «Le petit naturaliste épisodique» chez vous, renvoyez-nous ce coupon dûment rempli ainsi que le règlement à notre adresse.

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal

Tél.

E-mail