



# L'HERMINE VAGABONDE

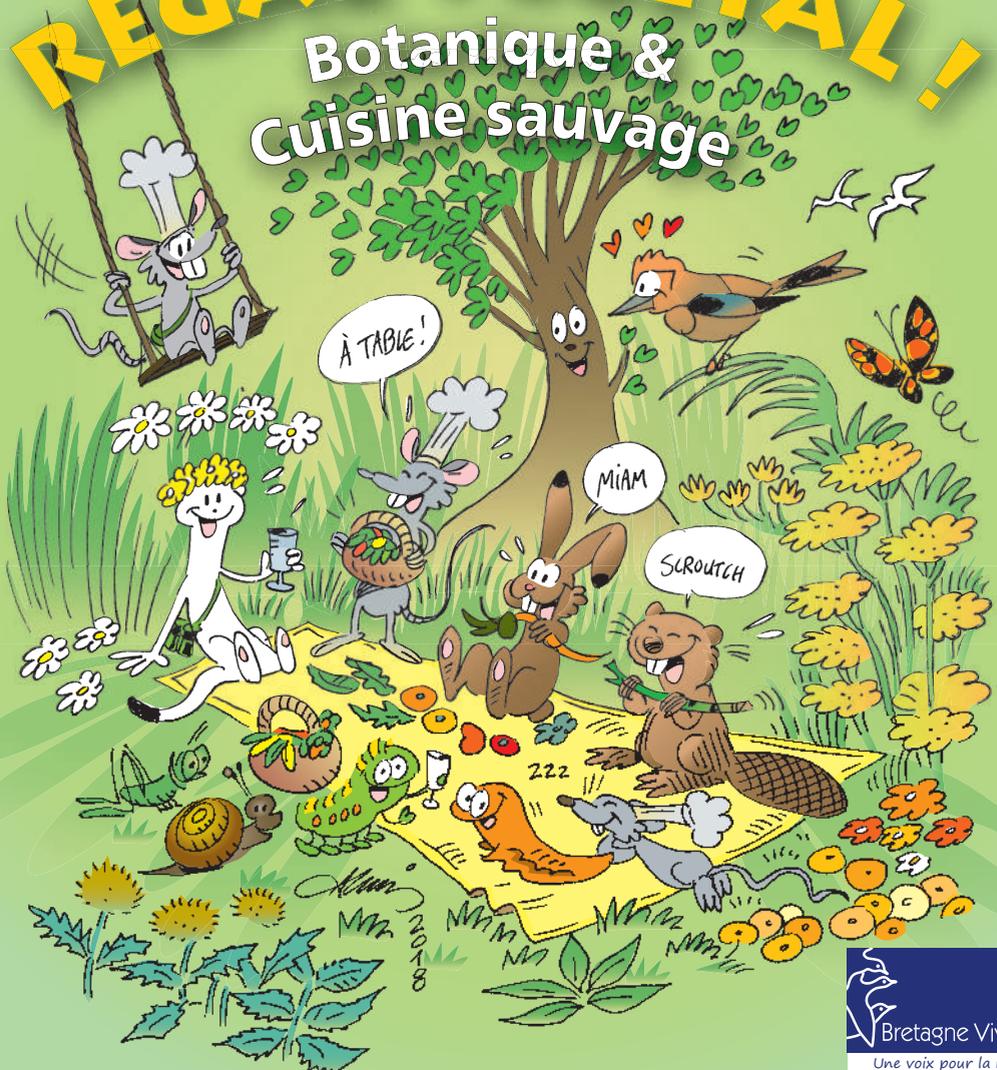
n°56  
Trimestriel

et aimer  
Pour découvrir la nature en Bretagne



## RÉGAL VÉGÉTAL!!

### Botanique & Cuisine sauvage



Novembre 2018

NOUVEAUTÉ DE CE PRINTEMPS

# 50 plantes communes de Bretagne



TO TE RENDS COMPTE !  
50 PLANTINES DANS  
LA POCHE

C'EST VRAIMENT SUPER !  
QUELLE BONNE IDÉE ! ON VA  
DEVENIR INCOLLABLE EN  
BOTANIQUE

OUI ! C'EST PRATIQUE  
ET C'EST BEAU !  
PAS MIEUX !



## Outil facile pour apprenti.e.s botanistes

Facile d'utilisation (les plantes sont rangées par couleurs), pratique (plié en 5 volets, il tient dans une poche), résistant à l'usage, tout terrain et très joliment illustré par 4 dessinatrices de talent, c'est le compagnon idéal des balades qui va donner envie de se pencher sur les fleurs au bord du chemin pour tenter de leur donner un petit nom en français, en gallo, en breton mais aussi en latin.

Disponible auprès de Bretagne Vivante, mais aussi dans certaines librairies\*, au prix de 3 € (plus 1,15 € de frais d'envoi si nécessaire).

**Renseignements et commande accompagnée du règlement à :**

Bretagne Vivante – SEPNB, 19 rue de Gouesnou, BP 62132, 29221 Brest cedex 2, 02 98 49 07 18 ; [contact@bretagne-vivante.org](mailto:contact@bretagne-vivante.org)

\* Voir les points de vente sur [www.bretagne-vivante.org](http://www.bretagne-vivante.org)

**HOUPS ! BOULETTE,  
ERREUR, MÉPRISE !**

Dans l'Hermine Vagabonde n° 55 : « Qui est l'agent E 407 ? », il est dit page 8 que Agar-agar est aussi un des noms de l'agent E 407. Pas du tout, Agar-agar est l'agent E 405.

Il ne faudrait quand même pas les confondre !

Solution des mots croisés et du mot mystère de la page 15  
Horizontalement : 1 - Couture ; 2 - Safran ; 3 - Achillée millefeuille ; 4 - Épiaire ; 5 - Uree ; 6 - Toxique ; 7 - Dactyle.  
Verticalement : a - Acetum ; b - Oseille ; c - Eau ; d - Eau ; e - Hercule ; f - Prairie ; g - Urticants. Mot mystère : nombril.

Numéro réalisé avec l'aide des Conseils départementaux du Morbihan, des Côtes d'Armor, du Finistère et de Loire-Atlantique.



Numéro tiré à 3 500 exemplaires sur papier recyclé – Directeur de la publication : Ivan Théry – Coordination publication : Luc Guihard – Rédaction : Luc Guihard – Merci à : Cécile Bourel, Géraldine Guérin, Ninnog, Martin, Serge Le Huitouze – Illustrations : Alexix Nouailhat, Aurore Colliou, Anna Duval-Guenoc, Elsa Mahé, Géraldine Guérin – Maquette : Bernadette Coléno – Impression : Imprimerie du Commerce, Quimper – Dépôt légal : Juillet 2018 - ISSN : 1280 - 9802 - Loi 49.956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.

Bretagne Vivante - SEPNB



# GRANDE ORTIE

La grande ortie se défend très bien. Aïe, ça brûle ! Bien dit. *Urtica dioica*, son nom latin vient de *urere* qui signifie « brûler ». Note que c'est un bon moyen de la reconnaître. Heureusement, son antidote, le plantain, n'est jamais bien loin.

Indispensable à de nombreux insectes, dont quelques papillons\*, de nombreux jardiniers lui laissent un petit coin du jardin. Ils en font aussi un purin fortifiant pour leurs cultures.

**Ses coins préférés :** presque partout, du moment que le sol est riche.

*Urtica dioica*  
**Linad**  
Ortille

*grandes feuilles dentées en scie, en cœur à la base*

*grappe de fleurs*

*plante poilue*

**Moyen**



## À la cuisine

Pour les dégustations, il vaut mieux utiliser les jeunes feuilles ou les pousses du sommet des tiges, plus tendres.

### Grande ortie crue

Cueille puis roule sur elle-même une feuille, face supérieure vers le haut, en l'écrasant légèrement. Tu peux la mastiquer sans problème. Elles sont pleines d'énergie. Quelques feuilles, et ça repart !

### Cookies à la grande ortie

**Ingrédients :** une poignée de feuilles d'ortie sèches réduites en poudre (ou écrasées entre les doigts), 1 œuf, 150 g de farine, 85 g de sucre en poudre, 85 g de beurre ramolli, 1/2 sachet de levure chimique

- Mélange tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
  - Dispose de petits tas de pâte sur un papier cuisson.
  - Préchauffe le four à 180°C puis cuis 10 mn.
- Quand les bords brunissent, c'est prêt.

### Fromage blanc à la grande ortie fraîche

**Ingrédients :** une poignée de jeunes pousses d'ortie, 100 g de fromage blanc, miel.

- Broie au mixeur les orties avec le fromage blanc.
  - Ajoute le miel à ta convenance.
- C'est prêt !

### Grande ortie cuite à l'étouffée

Pas de soucis, la cuisson lui enlève son pouvoir urticant.

**Ingrédients :** 3 poignées de pousses d'ortie fraîche, 3 oignons, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel, poivre

- Lave les pousses d'ortie et sèche-les dans un linge.
- Hache séparément les pousses d'ortie et l'oignon.
- Fais revenir l'oignon à l'huile dans une cocotte.
- Dispose les orties hachées sur le lit d'oignons.
- Cuis à feu doux (20 minutes).

\* voir Hermine 54, La tribu des rhopalocs.

# PLANTAIN LANCÉOLÉ

*Plantago lanceolata*  
**Stankerez-ar-gwad**  
Erbe-à-cin-coutures

flours groupées en  
épi au bout d'une  
longue hampe  
(sorte de tige)

feuilles ovales  
à longues pointes

feuilles toutes  
à la base,  
dressées

5 nervures  
très visibles,  
comme des  
coutures



Moyen

## À la cuisine

Le plantain ne fait pas partie des célébrités de la cuisine des champs mais ce serait dommage de ne pas y goûter.

### Plantain cru

Les feuilles et les jeunes épis peuvent être ajoutés crus aux salades, y apportant une saveur de champignon.

### Plantain à tartiner

**Ingrédients :** un bol de jeunes épis de plantain (sans la hampe), 100 g de crème fraîche, huile d'olive, sel, poivre

- Hache les épis de plantains
- Fais les revenir dans l'huile (attention de ne pas les carboniser !)
- Ajoute la crème fraîche
- Cuis jusqu'à ce que la crème épaississe.

Sers chaud sur de petites tranches de pain, grillées ou non.



# GRANDE BERCE ET

Ces deux cousines botaniques de la grande famille des ombellifères, appelées apiacées maintenant, se les distinguer car **l'œnanthe safranée est très toxique.**

La grande berce est dédiée à Hercule, *Heracleum* en grec, héros de la Grèce antique, célèbre pour ses 12 travaux. C'est sans doute sa taille parfois impressionnante pour une plante qui lui a valu cet honneur.

## Ses soins préférés :

les prairies plutôt sèches, les friches et les bords de chemin et de haie.

## Précaution

Cueille la grande berce avec des gants car elle peut parfois être irritante.

## Grande berce *Heracleum sphondylium* Korz-kleuz

flours en ombelle

plante souvent très robuste

feuilles larges à grandes folioles, poilues sur les deux faces

tige creuse, sillonnée, poilue

« berceau » bien développé

tige écrasée à odeur d'écorce d'orange

Grande



## À la cuisine

La grande berce est à déguster avec modération car sa saveur forte peut surprendre.

### Grande berce crue

Les très jeunes feuilles de berce évoquent une petite patte d'ours blanche et velue, d'où l'un des noms de la berce, « patte d'ours ». On peut les ajouter aux salades après les avoir ciselées finement.

### Grande berce cuite à la vinaigrette

**Ingrédients :** 1 poignée de boutons de fleurs et leur tige, assaisonnement : vinaigrette.

- Cueille les ombelles à peine ouvertes et leur tige.
- Lave-les et sèche-les dans un linge.
- Débite-les en tronçons.
- Fais blanchir à l'eau salée puis égoutte.
- Sers froid accompagné d'une vinaigrette.

### Mini cakes à la grande berce

**Ingrédients :** 100 g de jeunes feuilles de grande berce, 100 g de crème fraîche épaisse, 50 g de miel, zeste râpé d'1/2 citron, 2 œufs, 150 g de farine, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, 2 cuillères à café de poudre à lever. Prévois 6 petits moules en cartons ou en silicone.

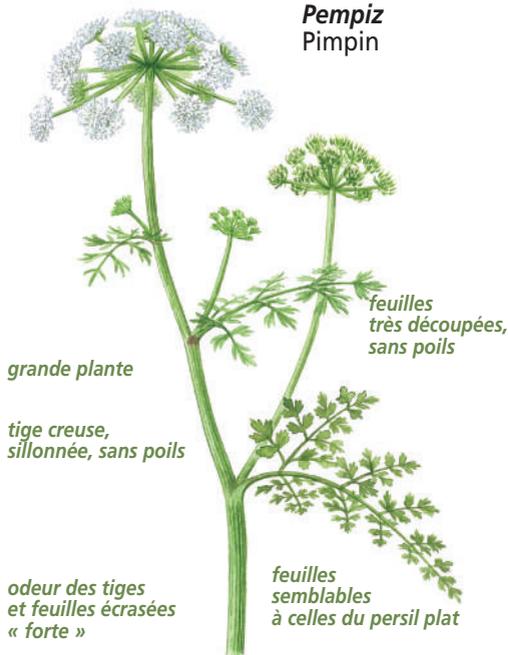
- Rince les feuilles de berce à l'eau claire, éponge-les puis mixe-les finement.
- Mélange d'abord les feuilles de berce, le miel, la crème et le zeste de citron puis ajoute la farine, le vinaigre de cidre et la poudre à lever.
- Huile les moules et répartis la pâte dedans.
- Préchauffe le four à 180 °C.
- Cuis environ 25 minutes (surveiller la cuisson).

# OENANTHE SAFRANÉE

ressemblent beaucoup tout en étant très différentes. Étudie soigneusement les critères permettant de

fleurs en ombelle

**Oenanthe safranée**  
*Oenanthe crocata*  
**Pempiz**  
Pimpin



odeur des tiges  
et feuilles écrasées  
« forte »

feuilles  
très découpées,  
sans poils

feuilles  
semblables  
à celles du persil plat

Grande

## Flan sucré à la grande berce

**Ingrédients** : 1 poignée de boutons de fleurs de grande berce et leur tige, 1 l de lait (animal ou végétal), 150 ml de crème liquide, 3 œufs, 90 g de maïzena, 130 g de sucre, 1 gousse de vanille.

- Porte à ébullition dans une casserole préalablement rincée (afin que le lait n'attache pas au fond) le lait, la gousse de vanille fendue et grattée et les boutons de fleurs de grande berce et leur tige.

- Mélange dans un saladier œufs, sucre, crème liquide et maïzena.

- Filtre le lait bouillant et verse sur le mélange dans le saladier en fouettant.

- Transvase le tout dans la casserole et fais épaissir à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

- Laisse cuire 2 à 3 minutes après la reprise de l'ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe.

- Beurre un moule et verses'y la préparation.

- Préchauffe le four à 180°C puis fais cuire environ 40 à 50 minutes. Lorsqu'une belle croûte dorée se forme, c'est prêt.

- Laisse refroidir et démoule.

D'où provient cette parenté avec le safran ? Du suc jaune safran que contiennent ses racines. En breton, c'est la forme des racines qui miment les doigts d'une main qui explique le nom *Pempiz*, soit « cinq doigts ».

**Ses coins préférés :**

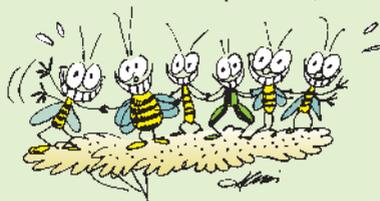
L'œnanthe safranée côtoie parfois la grande berce. À la différence de sa cousine, elle préfère les endroits plus humides comme les fossés ou les bords de cours d'eau.

## À la cuisine

**L'œnanthe safranée n'ira jamais à la cuisine ! Elle est très toxique,** particulièrement au niveau de ses racines charnues.

Sa responsabilité dans l'empoisonnement du bétail l'a rendue très célèbre auprès des paysans qui la surnomme « ciguë ». C'est une référence à ses autres cousines, les petites et grandes ciguës, encore plus redoutables.

## Témoignage



**C'est l'avis unanime de tous les amateurs de nectar.** Leurs grands parapluies de fleurs blanches sont super pratiques pour se poser confortablement et se gaver de ce délicieux jus sucré. C'est bien mieux que de devoir visiter laborieusement, une à une, de petites fleurs dispersées à droite, à gauche.

Lors de tes cueillettes de grande berce, jette un œil sur les ombelles, tu vas être surpris du peuple qui les fréquente.

# GRANDE OSEILLE

La grande oseille appartient au groupe des rumex au goût acide. C'est ce que souligne acetosa qui vient du latin acetum qui veut dire « vinaigre ».

Un petit croc dans une feuille t'éclairera.

**Ses coins préférés :** les prairies et les bords de chemin, de préférence au soleil.

*Rumex acetosa*  
**Triñchin-bras**  
Vinette

tige rougeâtre

feuille épaisse,  
ovale à bords droits  
à 2 pointes tournées  
vers le bas

Moyen

## À la cuisine

### Grande oseille crue : une gourmandise !

Croquer et sucer les tiges crues, un régal acidulé.

En plus, ça passe bien la soif. Tous les anciens croqueurs de tiges le disent.

**Bonne idée :** quelques feuilles ciselées dans une salade, succès assuré.

## Soupe à la grande oseille

**Ingrédients :** 150 g de feuilles d'oseille, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile, sel.

- Épluche et émince l'oignon.
- Fais revenir doucement l'oignon dans un peu d'huile.
- Nettoie et lave l'oseille puis hache-la grossièrement.
- Ajoute l'oseille et l'ail émincé à l'oignon et fais-la fondre le tout.
- Mouille avec 1,5 litre d'eau bouillante et laisse mijoter à feu doux.
- Lorsque le potage est cuit, mixe, ajoute la crème fraîche et assaisonne.



# NOMBRIL DE VÉNUS

*Umbilicus pendulinus*  
**Krampouez-mouezig**  
Yeûs-de-beûs

feuille en nombril  
au centre

« pied » de la feuille  
inséré au centre,  
en dessous



feuille ronde,  
épaisse

Petite

Des feuilles vertes, luisantes, avec un joli nombril au centre, *umbilicus* en latin ; rondes comme des crêpes, *krampouez* en breton ou un œil de bœuf, *yeûs-de-beûs* en gallo. C'est lui, le nombril de Vénus. La cueillette peut commencer.

**Ses coins préférés** : les vieux talus ombragés, les vieux murs, les éboulis et même les troncs d'arbre.

## Dans l'armoire à pharmacie

Un bobo ! Vite, une feuille de nombril de Vénus. C'est souverain.

Il suffit de couper le pied de la feuille, d'enlever la peau de dessous la feuille et d'appliquer ce pansement humide sur la plaie.

## Le truc du Nombriil de Vénus

Il lutte contre la sécheresse en stockant l'eau dans ses feuilles. C'est une plante grasse, une sorte de cactus local, mais sans la moindre épine, tout lisse.



## À la cuisine

### Salade de nombril de Vénus

- Cueille de belles feuilles de nombril de Vénus.
- Équeute-les soigneusement.
- Lave-les et sèche-les dans un linge.

C'est tout !

Tu peux accompagner d'une vinaigrette, d'un jus de citron. Mais nature c'est pas mal du tout.

# ÉPIAIRE DES BOIS

grand épi  
de fleurs

*Stachys sylvatica*  
Fic'h

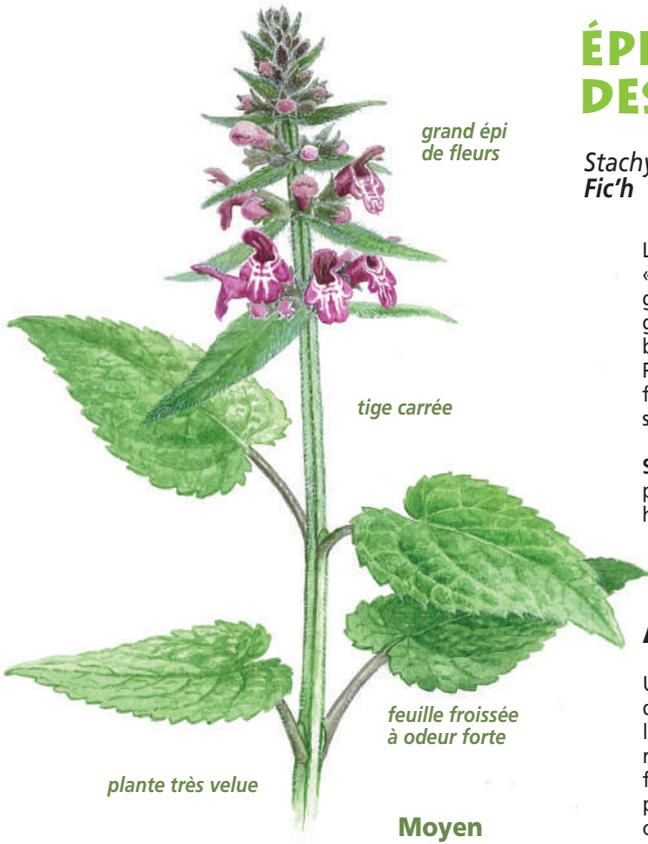
L'épiaire des bois, *sylvatica* signifie « des bois », ressemble beaucoup à la grande ortie, mais elle ne brûle pas. Son grand épi de fleurs pourpres striées de blanc lève toute confusion.

Preuve supplémentaire, sent une feuille froissée, tu verras qu'elle mérite son surnom d'ortie puante.

**Ses coins préférés :** les bois, bien sûr, plus précisément les lisières et les bords de haies.

## À la cuisine

Une odeur agréable pour l'un peut être désagréable pour l'autre. C'est le cas avec l'épiaire des bois. Mais ne te laisse pas rebuter par l'odeur de ses feuilles fraîches froissées car, à la cuisson, elle la perd et propose une étonnante saveur de champignon. Et là, tout le monde est d'accord.



Moyen

## Pommes de terre sautées à l'épiaire des bois

**Ingédients :** 20 feuilles d'épiaire des bois, 10 belles pommes de terre, 2 échalotes, beurre.

- Cuis les pommes de terre à l'eau salée durant 15 minutes puis coupe-les en rondelles épaisses et fais-les sauter au beurre.
- Dispose les pommes de terre sautées dans une cocotte avec une dizaine de feuilles d'épiaire des bois et laisse mijoter 10 minutes à feu doux.
- Fais revenir les échalotes hachées dans du beurre, mouilles de 5 cl d'eau et laisse mijoter 5 minutes.
- Ciselle le reste des feuilles d'épiaire des bois.
- Ajoute les feuilles ciselées et les échalotes revenues aux pommes de terres, mélange doucement.
- Sale, poivre.



# ACHILLÉE MILLEFEUILLE

*Achillea millefolium*  
**Mildelienn**  
Sangn-né

L'achillée millefeuille n'en possède réellement que quelques-unes mais tellement finement divisées qu'elles semblent innombrables. Ces fines lanières courtes, mimant de gracieux sourcils, lui ont donné un autre de ses noms, le « sourcil de Vénus ».  
Décidément, la déesse romaine de l'amour a beaucoup inspiré les botanistes.

**Ses coins préférés :** les prairies et friches sèches, bien ensoleillées.

## Médicament

Peu connue en cuisine, l'achillée millefeuille est surtout célèbre pour sa capacité à soigner les coupures. Achille, autre héros grec qui lui a donné son nom, l'aurait utilisé pour soigner un roi blessé lors d'une bataille.



feuilles allongées,  
découpées  
en très fines lanières

Moyen

## À la cuisine

### Achillée millefeuille en salade

Les feuilles fraîches d'achillée lavées, séchées et ciselées peuvent être ajoutées aux salades. Elles y apporteront un petit note d'amertume.



### Triangles à l'achillée millefeuille

**Ingédients pour 6 triangles :** une grosse poignée de feuilles et de fleurs d'achillée millefeuille, un rouleau de pâte feuilletée, 1 œuf, 100 g de fromage de chèvre frais, de ricotta ou de brousse, sel, poivre, paprika (facultatif).

- Bats l'œuf dans un bol.
- Lave les feuilles et les fleurs d'achillée, sèche-les puis hache-les finement.
- Mélange le fromage, la moitié de l'œuf battu, les feuilles et les fleurs d'achillée, le sel, le poivre et le paprika.
- Déroule la pâte feuilletée et découpe-la en 6 parts. Badigeonne les bords de chaque part au pinceau avec l'œuf battu.
- Dépose une cuillère à soupe du mélange au milieu de chaque part, rabats les côtés du triangle vers le centre et soude-les entre eux.
- Badigeonne le dessus de chaque triangle avec le reste d'œuf battu et dispose-les sur un plat allant au four, éventuellement garnie de papier sulfurisé.
- Préchauffe le four à 200°C et cuis 20 minutes.
- Sers chaud ou froid avec une salade, de nombril de Vénus et plantain lancéolé par exemple.

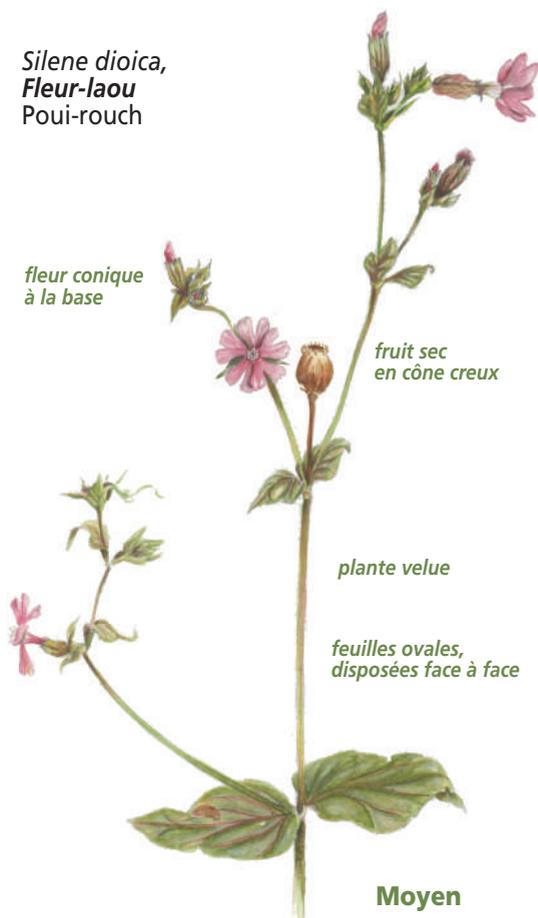
# COMPAGNON ROUGE

*Silene dioica*,  
**Fleur-laou**  
Poui-rouch

Le compagnon rouge est en fleur presque toute l'année, d'où son nom français très certainement car il nous accompagne en permanence.

En latin, il porte le qualificatif étrange de *dioica*, comme la grande ortie. Ce terme signifie « deux maisons ». Cela veut dire en botanique que les fleurs mâles, avec étamines seulement, et les fleurs femelles, avec pistil seulement, sont portées par des plants différents. En gros, il y a la « maison des filles » et la « maison des garçons ». Pour les reconnaître, regarde la fleur : si le cône de la fleur est étroit, c'est une fleur mâle, si le cône est large et renflé, c'est une fleur femelle.

**Ses coins préférés** : les lisières et les bords de haies fraîches et ombragées.



## À la cuisine

### Compagnon rouge cru

Les jeunes feuilles peuvent entrer dans la composition d'une salade où elles apporteront une note de petit pois.

### Compagnon rouge à la façon des épinards

**Ingédients** : 1 kg de jeunes feuilles de compagnon rouge, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel.

- Rince les feuilles à l'eau vinaigrée, rince-les puis sèche-les.
- Passe les rapidement à la poêle (1 à 2 minutes) avec un filet d'huile d'olive et la gousse d'ail émincée.
- Sale.

## À l'atelier

### Sifflet du compagnon rouge

Super facile

- Cueille un cône sec de compagnon rouge
- Tiens-le, ouverture vers le haut, contre ta lèvre inférieure et souffle.

C'est la même technique qu'avec un capuchon de stylo.



# PISSENLIT

*Taraxacum officinale*  
C'hwervizon  
Pisse-en-let

feuilles à longues  
dents pointues  
comme des crocs



« pied » de la fleur  
creux qui rejette  
un jus laiteux  
quand on le casse

feuilles toutes  
réunies à la base

Petite

Elle a un nom rigolo la célébrité des prairies. Il paraît que si on respire la fleur de pissenlit, on va faire pipi au lit. Vrai ? Faux ? À toi de tester. Ce qui est sûr c'est que le pissenlit était utilisé pour soigner ceux et celles qui n'arrivait pas à faire pipi.

**Ses coins préférés :** les trottoirs, les pelouses et les prairies.

## À la cuisine

Le pissenlit demande un peu de travail pour l'apprêter car les feuilles les plus tendres et les moins amères sont situées au cœur de la rosette et sont souvent souillées de terre.

### Sandwich de pissenlit cru

**Ingédients :** 200 g de feuilles de pissenlit, 1 citron, sel, poivre, pain, beurre.

- Cueille quelques belles jeunes feuilles de pissenlit au plus près du cœur de la plante.
- Lave-les, déchiquette-les et dispose-les entre deux tartines beurrées.
- Sale, poivre et arrose du jus du citron les feuilles.

### Omelette gourmande au pissenlit

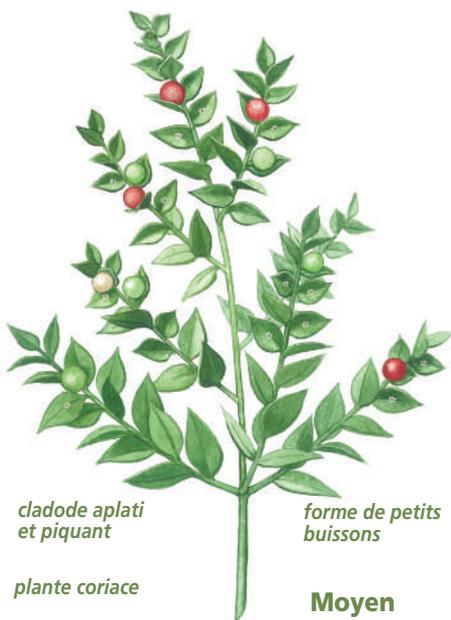
**Ingédients :** 5 beaux pissenlits (feuilles, quelques racines), 1 oignon, 1 cuillère à soupe d'huile, 4 œufs, gruyère râpé, sel, poivre.

- Nettoie très soigneusement feuilles et racines de pissenlit.
- Hache finement l'oignon et les racines de pissenlit.
- Fais dorer oignon et racines hachées dans l'huile.
- Ajoute les racines hachées.
- Fais-les cuire, puis lorsqu'elles sont tendres, ajoute les feuilles de pissenlit et laisse-les fondre.
- Bats les œufs avec le fromage, sale et poivre.
- Verse sur les légumes et laisse cuire jusqu'à obtention de la consistance voulue.



# FRAGON PETIT HOUX

*Ruscus aculeatus*  
**Kelenn bleizh**  
Frigonière

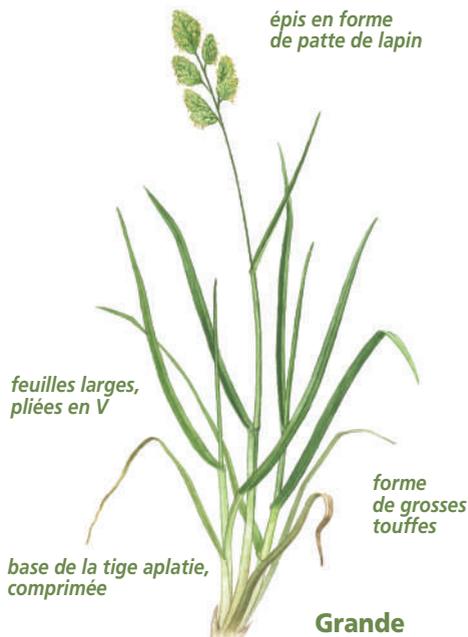


Toujours vert et piquant, le fragon porte bien son surnom de petit-houx, avec lequel il n'a pourtant rien à voir. C'est en réalité un cousin de l'asperge. Curiosité végétale, ses feuilles sont en fait de petites branches, appelées cladodes en botanique. La preuve, elles portent les fruits rouges.

**Ses coins préférés :** les talus, les haies, les bois secs.

# DACTYLE AGGLOMÉRÉ

*Dactylis glomerata*  
**Geot-an-noz**  
Erbe-blanche



Le dactyle aggloméré est un représentant de la grande famille des herbes. Les botanistes parlent alors des poacées, encore nommées graminées il y a peu. Son épi évoquant des doigts lui a valu le nom de *dactylis* qui veut dire « doigt » en latin.

**Ses coins préférés :** les prairies et les bords de chemin.



## À l'atelier

Si le fragon petit-houx peut aller en cuisine, au printemps uniquement, ce n'est pas le cas du dactyle qui est surtout apprécié des vaches. Alors direction l'atelier pour fabriquer un sifflet.

### En avant la musique : sifflet en dactyle et fragon

**Matériel :**

Couteau

Tronçon de tige de fragon petit-houx (15 cm), feuille de dactyle aggloméré.



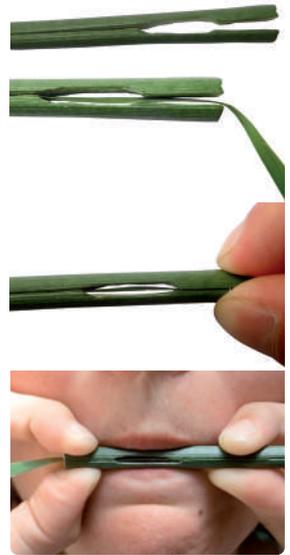
- Fends en deux la tige de fragon au deux tiers de sa longueur.

- Évide en partie chaque moitié fendue pour façonner une petite fenêtre.

- Insère la feuille de dactyle aggloméré dans la fente, bien à plat.

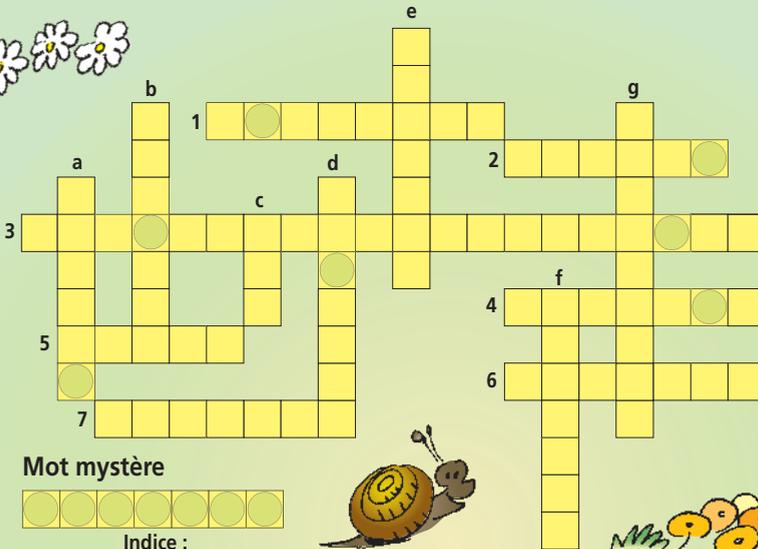
- Maintiens la feuille tendue en resserrant la tige fendue.

- Place le sifflet contre tes lèvres et souffle.



**Quel talent !**

## MOTS CROISÉS VÉGÉTAUX & MOT MYSTÈRE

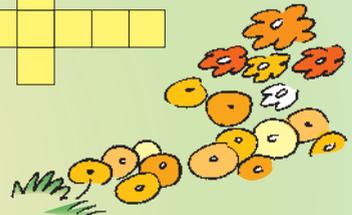


### Mot mystère



**Indice :**

C'est l'*umbilicus* des latins.



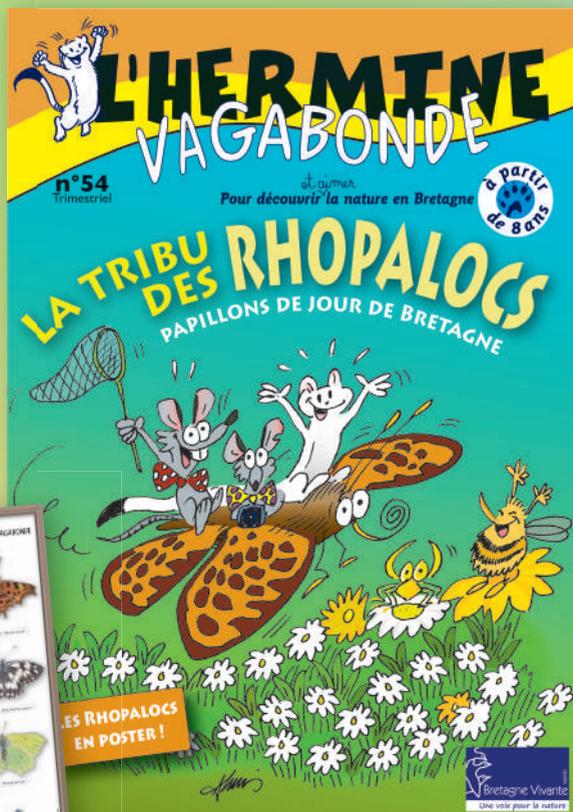
### Horizontalement :

- 1 - La feuille de plantain en a cinq.
- 2 - Épice précieuse évoquée par la couleur du suc contenu dans les racines de l'œnanthe safranée.
- 3 - Achille l'a utilisée pour soigner un roi blessé.
- 4 - À la cuisson elle prend un goût de champignon.
- 5 - Mot latin d'où vient le nom de l'ortie.
- 6 - Herbe à sifflet.
- 7 - Attention, l'œnanthe safranée l'est beaucoup !

### Verticalement :

- a - Nom latin du vinaigre.
- b - Elle a un goût acidulé.
- c - Stockée par le nombril de Vénus.
- d - Parapluie de fleurs, très apprécié des syrphes, que l'on trouve chez la grande berce et l'œnanthe safranée.
- e - Héros de la Grèce antique auquel est dédiée la grande berce.
- f - Le pissenlit y pousse.
- g - Caractéristique des poils de l'ortie qui brûlent.

C'EST L'ÉTÉ !  
LA TRIBU DES  
RHOPALOCs  
EST DE SORTIE.  
POUR ALLER À  
LEUR RENCONTRE,  
LE N°54 DE  
L'HERMINE  
VAGABONDE  
EST IDÉAL.



Numéro à commander  
auprès de Bretagne Vivante  
Prix : 3€50

Collection à découvrir sur [www.bretagne-vivante.org](http://www.bretagne-vivante.org)

POUR S'ABONNER À L'HERMINE VAGABONDE

Je m'abonne à l'Hermine Vagabonde

pour 1 an (4 numéros) 12,00 €   
pour 2 ans (8 numéros) 20,00 €

Abonnement de soutien

pour 1 an 15,00 €   
pour 2 ans 30,00 €

1 numéro 3,50 €

Total (port compris) .....

Nom : .....

Adresse : .....

Téléphone : .....

Courriel : .....

Mode de paiement :

• chèque bancaire  • CCP

libellé à l'ordre de Bretagne Vivante - SEPNB

Retourner le bon de commande ou d'abonnement accompagné du règlement  
à Bretagne Vivante, 19 rue de Gouesnou, BP 62132, 29221 Brest cedex 2  
Tél : 02 98 49 07 18 - Fax : 02 98 49 95 80

Contacter la rédaction : [hermine.vagabonde@bretagne-vivante.org](mailto:hermine.vagabonde@bretagne-vivante.org)