

Le Sémaphoriste

Chronique de la Société pour la Conservation de l'Île du Pilier

Numéro 18 : janvier 2021

Éditorial

Drôle d'année que ce cru 2020, les astrologues nous disaient qu'il s'agissait d'une année à 13 lunes...

Le pangolin n'y est pour rien, nous autres pauvres mortels pas pour grand-chose non plus, nous avons œuvré cette année en dépit des difficultés et des restrictions, et le Pilier a pu vivre un peu cet été, malgré tout.

Notre patrimoine littoral et ses légendes ont fait régulièrement la une des reportages télévisés, pour des téléspectateurs avides de nature, de grands espaces et d'air pur. Noirmoutier a été cette année une valeur refuge pour beaucoup, et notre petit sémaphore isolé fait bien des envieux.

Quelques travaux également à l'ordre du jour: la finition des toitures et des peintures, la remontée du mat sémaphorique historique, la préparation des travaux sur les douves, l'accompagnement de quelques missions menées par l'Etat comme le nettoyage des débris de l'Entêté (cf article infra) ou encore les observations avisées de nos bénévoles aux scientifiques de l'INRAE venus recenser très sérieusement les micro-mammifères de l'île.

Un micro-mammifère est une souris, une musaraigne ou encore un lapin. Les chercheurs mènent une étude à l'échelle de la côte atlantique, et les crédits ministériels ouverts cette année leur ont permis une mission sur le Pilier.

Dans leur musette, il y avait donc... des carottes! Ces dernières ont pourtant été boudées par nos amis aux longues oreilles, d'un autre côté, c'est une nourriture inconnue pour les petits lapins insulaires élevés au goémon, alors ils ont sûrement flairé le piège...

Toujours est-il que la conclusion des scientifiques est qu'il n'y a pas de micro-mammifères au Pilier, mais qu'il conviendrait de revenir pour confirmer ces premiers résultats.

2021 s'ouvre à nous, oui tournons la page, et projetons nous, le cœur joyeux sur les projets à venir.

Au nom du bureau de l'association et du fond du cœur, nous vous souhaitons une belle et heureuse nouvelle année en formant un seul vœu: **se revoir bientôt!**

En bref



Nous étions nombreux le 27 juillet 2020. Le pied de mât du sémaphore a enfin été remonté avec l'aide des Phares et Balises, et de leur quad.

Hommage



Hervé DAMOUR, adhérent actif, amoureux de l'île et du Pilier. Il a choisi l'océan comme ultime demeure, nous lui rendons un dernier hommage aujourd'hui.

Invitation

Si le calendrier ne nous permet pas encore de dire si nous fêterons l'épiphanie ou le carnaval, nous vous ferons savoir par mail les dates et lieux de notre rencontre hivernale traditionnelle.

 Chronique Botanique

LA CRISTE MARINE ou CRITHUM MARITIMUM

Abondante sur l'île du Pilier, la criste marine est une plante halophyte (qui tolère le sel, comme la salicorne), de la famille des Apiacées (Ombellifères) comme le fenouil. Sur tous les littoraux atlantiques et méditerranéens, elle colonise les parois rocheuses des falaises.

Appelée « fenouil de mer », elle a une très vieille histoire comme plante médicinale et alimentaire. Ses autres noms rappellent sa capacité à insinuer ses racines dans les fissures de la roche : perce-pierre, casse-pierre, saxifrage marin (saxifrage signifie qui « casse la pierre »), herbe de Saint-Pierre par rapprochement sonore mais aussi à cause des clés de l'apôtre censées « ouvrir » les pierres pour y trouver des trésors cachés. Ce dernier surnom a été repris en Angleterre sous la forme « sampierre » qui a donné son nom actuel de « rock samphire ».



* Connue dès l'Antiquité

Venue du mot grec crithmé/crithmon, elle est évoquée par Hippocrate, Pline l'Ancien, Callimaque d'Alexandrie qui, dans un de ses poèmes, met en scène Hécate (assimilée à Artémis, déesse de la nature) offrant cette plante à Thésée, fils de Poséidon (dieu de la mer). Ses propriétés médicales comme vermifuge et diurétique étaient très appréciées. Contenant de la vitamine C, elle était embarquée par les marins pour lutter contre le scorbut. Son usage alimentaire apparaît dès cette époque : conservée dans la saumure, mangée crue ou cuite avec du chou, consommée en salade.

* Un usage commun dès le 16ème siècle

Bernard Palissy (1510-1590) rapporte qu'elle est récoltée sur les « roches de Xaintonge » mais c'est surtout

en Angleterre avec William Shakespeare (1564-1616), que la criste est devenue célèbre. Dans « Le roi Lear », il mentionne la vie dangereuse des cueilleurs de criste qui n'hésitent pas à escalader les falaises. Récoltée en mai avant la floraison, de Douvres à l'île de Wight, elle était expédiée sur le marché de Covent Garden à Londres, stockée dans des tonneaux de saumure.

John Gerard (1545-1612), botaniste anglais, proposait : « les feuilles se conservent en pickle et, mangées avec de l'huile et du vinaigre, font une excellente sauce pour la viande.

* Aujourd'hui

Au Maghreb, la criste marine est une bonne candidate pour être cultivée sur les terres stérilisées par le sel. Son « huile de fenouil marin » a de bonnes qualités nutritionnelles pour sa richesse en sels minéraux. Dernière innovation : faire de la plante déshydratée, avec ses notes de céleri et de citron vert, un nouvel épice !



* Une recette plus facile que les cornichons

Ingédients : 1,5kg de criste marine, 800ml de vinaigre de cidre.


Préparation : Enlever les tiges dures, laver et découper en petits morceaux.

Option 1 (saveur plus douce) : blanchir la criste marine dans l'eau bouillante salée 1 minute puis refroidir très vite.

Option 2 (saveur plus sauvage) : utiliser la criste marine crue.

Remplir votre bocal préalablement stérilisé et bien séché. La recouvrir entièrement avec votre vinaigre. Attendre 15 jours.

Bon appétit !

 Édito, conception et mise en page : Cécile Collin
Journaliste: Gérard Robert, Photographe: Michel Pottier
Diffusion aux abonnés uniquement

Le Naufrage du fileyeur « l'entêté »

Le mardi 11 février 2020, à 23 h 30, le centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage (Cross) d'Étel a été alerté par l'équipage de L'Entêté, un fileyeur immatriculé à Noirmoutier, en détresse à proximité de l'île du Pilier. Le vent de nord-ouest soufflait fort (environ 25 nœuds) et la mer était agitée.



Le Cross a immédiatement diffusé un message d'alerte et engagé un dispositif de sauvetage : hélicoptère Dauphin de la Marine nationale basé à La Rochelle, canot tous temps Georges Clemenceau II et vedette Patron Pierre Boucheron de la station de SNSM de L'Herbaudière.

Les quatre pêcheurs à bord ont pu être hélitreuillés à 1 h 11, et déposés sains et saufs à L'Herbaudière 10 minutes plus tard.

Le navire s'est finalement brisé sur les falaises de l'île.

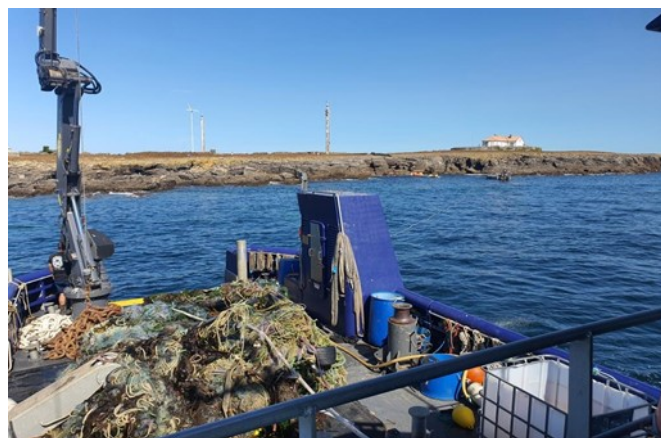


Les morceaux de l'Entêté se sont éparpillés sur la côte Ouest de l'île, du phare au sémaphore.

L'entreprise Atlantique Scaphandre des Sables d'Olonne fut missionnée pour s'y rendre. Elle effectua trois interventions : en mars pour le ramassage des déchets, en juin pour l'hélitreuillage des big-bags et en août pour la récupération de la ligne d'arbre et de quatre filets.



Au total 8,5 tonnes de débris visibles, 4,5 tonnes de filets, 2,5 tonnes d'acier ont été collectés et rapportés à terre.



(Photographies : Marine nationale, SCIP, Atlantique Scaphandre)

Ephéméride du Vendredi 1er janvier 2021
Coefficient de marée: 81, basse mer à 12h19.
Lune: Gibbeuse décroissante
Le dicton du marin (breton) : « Quand les mouettes ont pied, il est temps de virer. »