

Dossier de presse

04/2010 Patrice JULIEN 06 76 76 57 76



Connais-tu cette région ?

MILATHEA Jeunesse

Enfin une collection jeunesse bien de chez nous !



Enfin une collection jeunesse bien de chez nous !

La collection « Connais-tu cette région ? »

Directement destinée à promouvoir notre riche Aquitaine auprès de ses petits habitants, comme aux nombreux vacanciers venant la découvrir, cette collection présentera un certain nombre de titres aux thématiques ciblées. « La forêt des Landes de Gascogne, L'ostréiculture sur le bassin d'Arcachon, l'Estuaire de la Gironde, Les grandes plages de Gironde et des landes » seront les premiers titres dont la publication s'étalera jusqu'à la rentrée 2010. Bien d'autres titres sont prévus, tant notre région recèle de trésors dont il nous semble primordial de parler aux enfants.

La grande Forêt des Landes de Gascogne

Avec le premier titre de la nouvelle collection des éditions MILATHEA, les enfants possèdent enfin un support adapté contenant l'ensemble des informations de bases sur « La grande forêt des Landes de Gascogne ». Ce titre traite aussi bien de la géographie, que de l'histoire, de la flore ou de la faune. L'utilisation du bois n'est pas oubliée, ni les dangers qui menacent un des plus vastes domaines forestiers d'Europe. Avec ce livre, l'enfant comprendra l'environnement dans lequel il vit, ou dans lequel il passe ses vacances. La relecture, effectuée par quatre techniciens du Parc Naturel régional des Landes de Gascogne, souligne la fiabilité des informations.

Ce premier titre est disponible dans divers points de vente répartis sur la région (liste sur le site mis à jour régulièrement) ou par Internet sur notre site par l'intermédiaire du paiement sécurisé par carte bleue Paypal.

Milathea en bref

Créateur/gérant :
Patrice JULIEN
Situation :
33113 Cazalis
Site internet :
<http://www.milathea.fr>



Spécifications du livre

32 pages couleurs format A5
Illustrations humoristiques de
BAST (dessinateur Bordelais)
70 dessins et photos
Reliure cousue, dos carré
collé
Pelliculage mat
9 €



Illustrations humoristiques de BAST (dessinateur bordelais)

Éditions MILATHEA Jeunesse

Des questions, un commentaire ? N'hésitez pas à nous contacter
Patrice JULIEN info@milathea.fr 06 76 76 57 76

L'ostréiculture dans le bassin d'Arcachon

Avec ce deuxième titre, Milathea fait le point sur une filière en difficulté. Quoi de plus naturel, en effet, que de mettre à l'honneur ce coquillage qui égaye nos repas de Noël ou nos dimanches midi ? Parce que les ostréiculteurs d'Arcachon fournissent les naissains (jeunes huîtres) à l'ensemble des sites de production d'huîtres de France, Milathea voulait expliquer aux enfants leur travail, leur quotidien.

Aborder l'ostréiculture, c'est parler d'un métier, mais c'est aussi aborder la biologie de l'huître, l'histoire de cette filière, pas si ancienne que ça. C'est aussi parler de l'actualité de l'huître assez mouvementée en ce moment.

L'ostréiculture dans le bassin d'Arcachon est un condensé de connaissances sur ce milieu, adapté pour les enfants.

Sortie prévue fin avril.



Illustrations humoristiques de Marion Duclos (dessinatrice bordelaise)

Les Editions MILATHEA

Les éditions MILATHEA ont vu le jour au printemps 2008. Après avoir sorti les quatre premiers titres d'une collection sur les mythologies du monde, la maison d'édition décide de centrer également ses publications sur la région Aquitaine. Cette maison d'édition du Sud Gironde se veut avant tout une structure éditoriale proche de ses lecteurs. Présente sur les salons, diffusée par une association de Libourne (le coffre à livre) auprès des écoles et des bibliothèques, le régionalisme fera désormais partie de ses priorités, tout en cherchant de nouveaux angles et un nouveau regard. Le tout afin de donner aux enfants l'amour de leur environnement.



Spécifications du livre

32 pages couleurs format A5
Illustrations humoristiques de Marion Duclos (dessinatrice bordelaise)
50 dessins et photos
Reiure cousue, dos carré collé
Pelliculage mat
9 €





Extrait « La grande forêt des Landes de Gascogne »

Le roi de la forêt

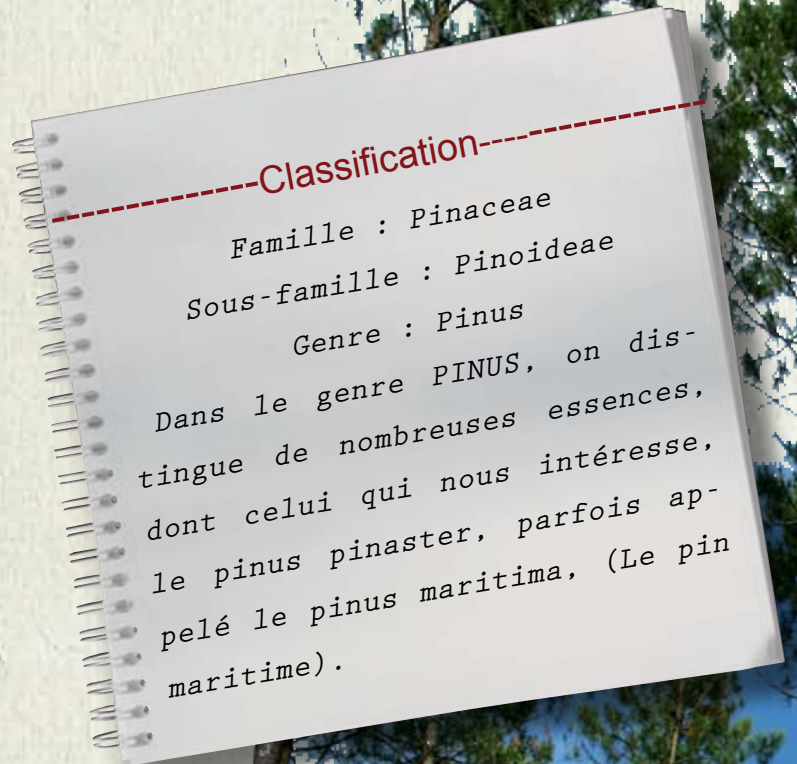
La forêt des Landes de Gascogne est essentiellement composée d'une variété d'arbres : le pin maritime. Tu dois le connaître, on en voit partout !

Le pain !

Le pin maritime est le roi de la forêt des Landes de Gascogne. Un jeu de mots des années 1900 disait : Pin donne pain. Ce qui voulait dire que cet arbre permettait de nourrir une famille par l'exploitation que l'on en faisait. On l'appelait d'ailleurs l'arbre d'or, car il a fait gagner beaucoup d'argent aux propriétaires de pinèdes dans les années 1910-1920.

Des Landes...

Appelé aussi pin des Landes, il peut atteindre 30 mètres de hauteur. L'écorce de son tronc s'épaissit avec les années et se craquèle, formant une multitude d'écailles. Si tu en trouves au sol, tu remarqueras que cette sorte d'écaille est composée de nombreuses couches fines fabriquées par l'arbre au fil des saisons.



La pigne

Le fruit du pin est le cône (la « pigne » pour les intimes). À l'intérieur, les graines donneront naissance à de nouveaux pins. La graine est enveloppée dans une coque, elle-même attachée à une sorte d'ailette. Elle permet à la graine de s'envoler et de retomber plus loin pour germer. Les graines sont comestibles et même très bonnes. Seulement, fais comme l'écureuil, enlève la coque !



Feuilles... piquantes !

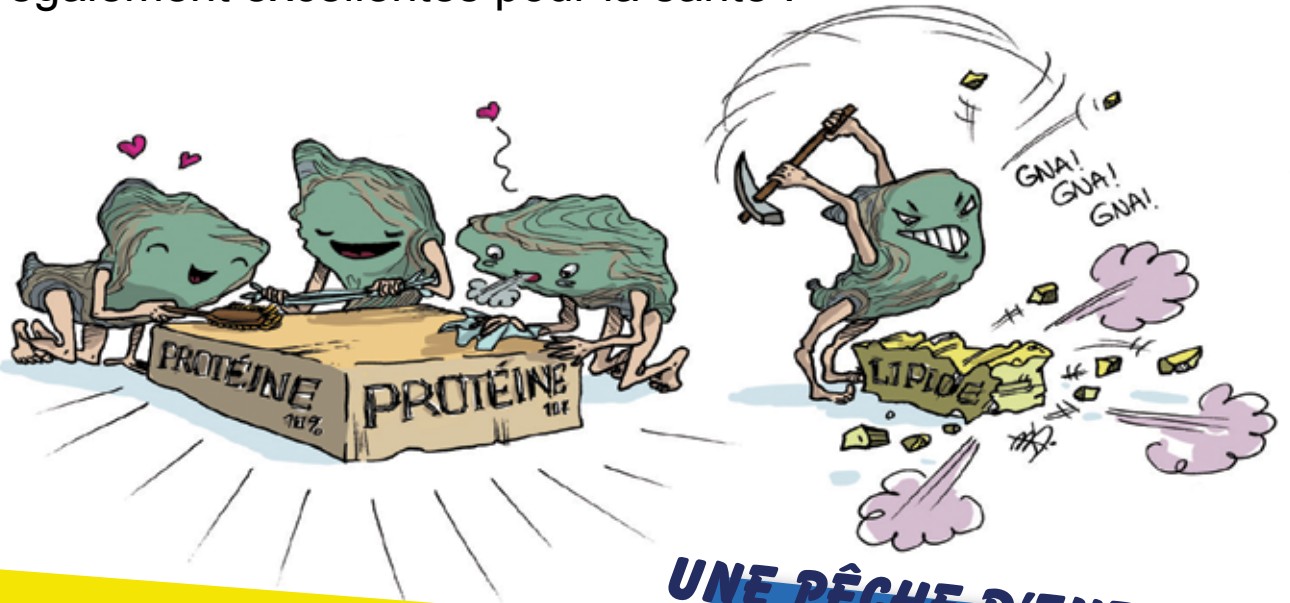
Le pin est un conifère (comme le sapin). Ses feuilles se présentent sous la forme d'aiguilles et sont persistantes. Elles restent vertes toute l'année. Elles tombent au sol lorsqu'elles fanent, formant un tapis brun glissant. On peut même y faire du ski. Il existait jusqu'en 1948 une épreuve officielle figurant sur le programme de la Fédération Française de Ski !



Les huîtres, c'est bon !

Extrait « L'ostréiculture dans le bassin d'Arcachon »

Mange des huîtres pour le plaisir ! Tu pourras même y trouver des goûts différents en fonction de l'endroit d'où elles viennent. Elles sont également excellentes pour la santé !



UNE PÊCHE D'ENFER

Riche... en protéines !

Dans 100 grammes d'huître (sans les coquilles !), on trouve plus de 10 grammes de protéines de première qualité, très peu de graisses et de sucre. L'huître contient également une ribambelle de vitamines et de sels minéraux.

Pour couvrir ses besoins nutritionnels, un adulte devrait manger 20 douzaines d'huîtres par jour. Ça fait quand même 240 huîtres !

À la fin du XIX siècle, les médecins recommandaient à certains de leurs patients, affaiblis par une maladie ou l'épuisement, de ne manger que des huîtres pendant plusieurs semaines. L'histoire dit que ces gens se trouvaient en pleine forme après ce traitement. Aujourd'hui, les médecins ont perdu l'habitude de prescrire des produits de la mer pour guérir, mais l'huître n'en est pas moins bonne, bien au contraire !



À la noisette !

Les huîtres du Bassin prennent un goût différent selon l'endroit où elles sont élevées. Les amateurs d'huîtres ne tarissent pas d'éloges et certains sont capables de deviner d'où elles viennent. Alors, goût de noisette, d'amande, de vase ou simplement salé, à toi de voir !



Le plus souvent, les huîtres sont consommées crues. On peut les assaisonner d'un jus de citron ou d'une sauce à base de vinaigre et d'échalote. N'oublie pas les tartines de pain de seigle beurrées !

PETITE RECETTE !

Faire ouvrir les huîtres sur une bonne braise de barbecue ou de feu de cheminée. Lorsque la coquille s'ouvre, elles sont cuites. Enlever le couvercle, mettre un petit morceau de beurre et déguster... Bon appétit ! Attention, la coquille est très chaude !

OUVRIR UNE HUÎTRE

Ouvrir une huître, ce n'est pas si difficile, mais c'est un peu dangereux. Demande à tes parents de le faire, ça vaut mieux. Il faut tout d'abord caler l'huître dans le creux de sa main et insérer le couteau spécial aux deux tiers de la coquille : c'est là que se trouve le muscle.



En ramenant la pointe de la lame vers soi, on tranche le muscle. Il n'y a plus qu'à séparer les coquilles, vider la première eau (l'huître en relâchera une deuxième, bien meilleure) et se régaler...