

## PLANTES ET FRUITS SAUVAGES D'AUTOMNE DIMANCHE 19 OCTOBRE 2014

En ce beau dimanche à la température estivale, nous nous sommes retrouvés une douzaine autour de Bernard Déléris pour partir à la découverte des PLANTES ET DES FRUITS SAUVAGES D'AUTOMNE, sur un très joli chemin de randonnée serpentant entre pechs et vallées autour de Montcuq.



Cette sortie botanique a commencé par une reconnaissance des arbres portant de petits fruits dont Bernard nous avait rapporté quelques branches, et par la présentation d'une planche explicative FLEURS ET FRUITS (voir en PJ).

### **Nous avons reconnu notamment :**

L'alisier torminal aux fruits comme de toutes petites pommes ou poires.

L'alizier blanc aux fruits rouges (alises) comestibles (bien que fruits rouges souvent dangereux).

Le sorbier (ou cormier) aux fruits astringents, mais bons quand ils sont blets.

Le cornouiller sanguin aux fruits non comestibles.

La bourdaine aux fruits noirs très toxiques.

Le fusain aux fruits roses et orange, en forme de « bonnets d'évêque ».

Le sureau noir, que l'on trouve sous forme d'arbuste ou d'arbre et dont les fleurs blanches puis les fruits noirs servent à faire de délicieux sirops et confitures. A ne pas confondre avec le sureau yèble, plus petit, qui repousse chaque année et dont les fruits sont toxiques.

L'églantier, dont les fruits sont les cynorhodons, ou gratte-culs, et dont on fait d'excellentes infusions pleines de vitamines C et des confitures. On y trouve souvent une gale (appelée bédégar en Occitan) causée par un insecte : un Cinyps.

Le cognassier avec ses gros fruits odorants dont on fait de savoureuses pâtes de coing et confitures.

L'érable champêtre dont les fruits sont les samarres.

Le cerisier de Sainte-Lucie (prunus mahaleb) avec ses petites cerises, qui sert de porte greffe pour les pruniers d'Agen.

L'érable de Montpellier, aux feuilles d'automne rouges ou jaunes, à trois lobes.

Le nerprun alaterne, aux fruits noirs, aux feuilles alternées, au bois jaune citron, très toxique. Le pistachier térébinthe qui devient tout rouge.

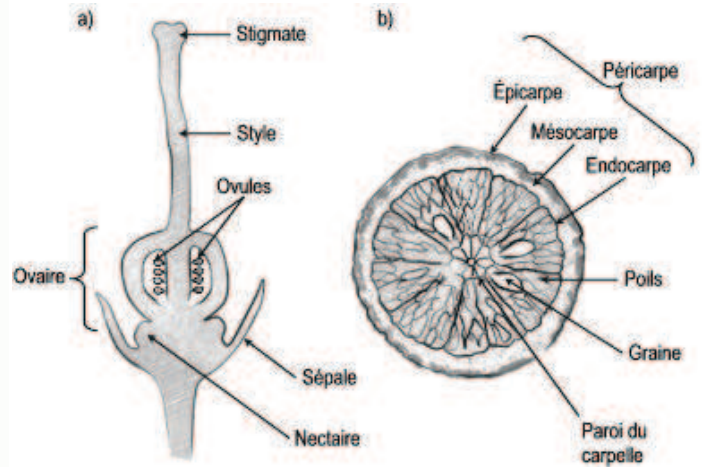
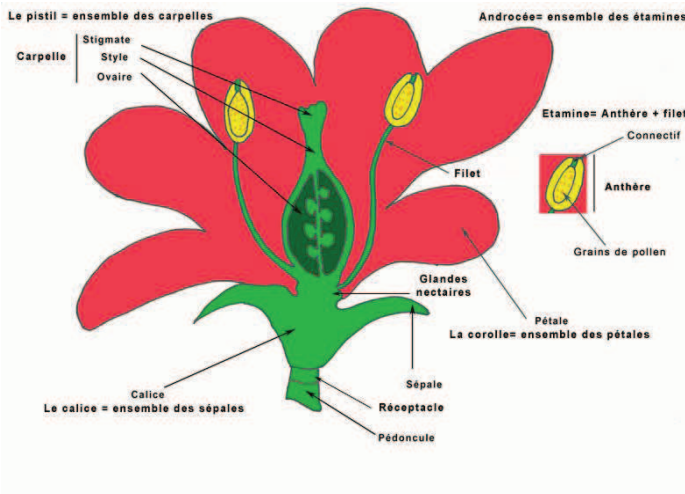
### **Tout au long de notre marche, nous avons également observé :**

La viorne manciennne aux fruits rouges puis noirs, le dompte venin (fruits id petits piments), la massette (typha) au fruit en forme de quenouille ou d'aigrette de grande taille, la morelle ou douce amère à grains verts, rouges ou noirs (famille des Solonacées), la prêle (tige en queue de rat) en terrain acide, la cardaire qui était cultivée pour carder, les délicates fleurs de carotte avec leur tout petit fruit noir au milieu, la chicorée, la centaurée noire, la pulmonaire, l'asperge sauvage aux feuilles persistantes, l'ellébore fétide, le bouillon blanc, la datura (toxique), le cerfeuil des ânes (anthriscus) aux grandes feuilles blanches, la knautie à fleurs bleues, la clématite avec une explication sur les lianes grimpantes, et enfin le tamier (herbe aux femmes battues) qui donne des « raipountchou » au printemps prisées par les connaisseurs, mais ensuite des baies rouges toxiques.

Nous avons également découvert un gros bolet de Satan et observé de près une mante religieuse, tandis que nous étions accompagnés par les chants de nombreux rouges-gorges.

Tatiana

# FLEURS / FRUITS



<b>Fruits simples</b>	Apocarpés	Indéhiscents	Charnus	1 <b>Drupe</b>	Prune
			Secs	2 <b>Akène</b>	Soleil
				3 <b>Caryopse</b>	Blé
	Syncarpés	Déhiscents	5 <b>Follicule</b>	Ancolie	
			6 <b>Coque</b>	Fraxinelle	
			7 <b>Gousse</b>	Haricot	
Syncarpés	Indéhiscents	Charnus	8 <b>Pomme</b>	Pomme	
		9 <b>Hespéridie</b>	Orange		
		10 <b>Péponide</b>	Melon		
Syncarpés	Déhiscents	Secs	11 <b>Baie</b>	Raisin	
		12 <b>Baie sèche</b>			
		13 <b>Gland</b>	Chêne		
Anthocarpés			14 <b>Capsule</b>	Pavot	
			15 <b>Pyxide</b>	Jusquiame	
			16 <b>Silique</b>	Giroflée	
Agrégés			Belle-de-nuit		
			17 <b>Sorose</b>	Ananas	
			18 <b>Sycône</b>	Figue	
			19 <b>Cône</b>	Pin	