

Le rouge et le noir

L'automne nous a enchantés avec ses couleurs chaudes et ses fruits savoureux. Les arbres et arbustes se sont parés de baies sauvages. Sont-elles comestibles ou toxiques ? Essayons de les identifier.



Le raisin d'Amérique

La *Phytolacca americana* est une espèce invasive qui s'étend au détriment des plantes locales. Ses fruits sont des baies noires disposées en grappes retombantes autour d'une tige rouge. Ce sont des fruits toxiques. Cette plante herbacée s'appelle aussi teinturier car elle contient un pigment utilisé en teinturerie.



Le tamier

Tamier commun, herbe aux femmes battues, raisin du diable, vigne noire, respouchou autant de dénominations pour cette plante grimpante qui fait à l'automne de si jolies guirlandes de baies rouges : attention elles sont toxiques. Les baies sont des fruits charnus dont les graines sont noyées dans la chair.



Le sureau hièble

C'est une plante herbacée d'un à deux mètres de hauteur dont les grappes de fruits noirs sont dressés. Ses fruits sont toxiques. Il ne faut pas le confondre avec le sureau noir, petit arbre dont les fruits retombent et sont comestibles.



Le fusain d'Europe

Cet arbuste est aussi appelé bonnet d'évêque en raison de la forme quadrangulaire de ses baies. Elles sont composées de quatre petites capsules roses renfermant quatre graines orangées. Elles sont toxiques.



Les ronces

Le rubus fruticosus est une plante épineuse et rustique de la famille des rosacées qui donne ces délicieuses mûres dont nous nous régalons en fin d'été. Les fruits composés de petites drupes sont parfois appelés mûrons pour les différencier du fruit du mûrier qui est un arbre.



L'églantier

Ses baies appelées cynorrhodons ont une belle couleur rouge orangé et contiennent les fruits de l'églantier. Les poils attachés aux fruits sont appelés gratte-cul. Les cynorrhodons sont une source de vitamine C. Cueillis après les premières gelées, ils permettent de préparer des gelées et des confitures.



Le néflier

Arbre rustique qui porte à l'automne de petits fruits ronds brun orangé avec 5 sépales à leur extrémité. Les nèfles sont comestibles lorsqu'elles sont devenues blettes. Avec le bois du néflier, on fabrique les bâtons de makila.



Le sorbier des oiseleurs

Le sorbus aucuparia est souvent utilisé comme arbre d'ornement. Ses baies rouges ou sorbes ne sont comestibles que bien cuites car elles ont un goût amer ; en revanche elles sont appréciées par les oiseaux. Elles contiennent des sucres dont le sorbitol.



Le prunellier

Appelé aussi épine noire, c'est un arbuste épineux de la famille des rosacées. Ses fruits violet foncé sont des drupes c'est-à-dire des fruits charnus à noyau. Ils sont comestibles mais âpres de goût avant une première gelée. Ils entrent dans la composition de confitures ou de liqueur comme le Patxaran.



L'alisier de Mougeot

L'alisier ou sorbier de Mougeot est un arbre magnifique en automne avec ses fruits d'un rouge éclatant. Les alises seraient comestibles consommées blettes.



Le cornouiller sanguin

Le cornus sanguinea est un arbuste dont les feuilles deviennent rouges en automne. Son bois est dur comme de la corne. Les fruits du cornouiller sont de petites drupes noires surtout consommées par les oiseaux. Sa graine contient une huile.



L'aubépine

L'aubépine est un arbuste de la famille des rosacées, qui possède une grande longévité. Ses fruits rouges vifs appelés canelles sont comestibles mais rarement consommés car secs et sans saveur. Les feuilles et les fruits peuvent être utilisés comme cardiotonique.

Sources : les plantes et baies sauvages, Solar. Wikipédia

Texte et photos : M.B. (décembre 2013)