

DÎNERS BOTANIQUES

Jeudi 11 avril 2013

12h30 – 13h15

Local 3408

Pavillon Paul-Comtois



*Plantes sauvages
comestibles
(les dessous de ces belles inconnues)*

Présentation et photos: **Gilles Ayotte**

http://c2000.ulaval.ca/
(Compétence 2000)

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

UNIVERSITÉ LAVAL

Accueil | À propos | Nous joindre | Plan du site | Chercher

Compétence 2000 Approches pédagogiques utilisant les technologies de l'information

Présentations ←

DANS LA SECTION

- Diners Botaniques
- Hiver2013
- Automne 2012
- Hiver 2012
- 2011

INFORMATION

Présentations \ Diners Botaniques \ Hiver2013

Fichier	Thème	Conférencier
	Plantes médicinales: Recettes ? Non. Où les trouver dans la nature ? Oui	Gilles Ayotte
	Polyculture et aquaponie: des pistes à explorer pour développer l'agriculture de demain	Vincent Leblanc
	Inventaires botaniques dans le Québec nordique: la flore et la végétation de la portion méridionale de la Fosse du Labrador (Nunavik, Québec)	Benoît Tremblay
	Réparer les pots cassés: rétablir les tourbières après l'extraction des ressources. »	Line Rochefort
	La méliissopalynologie : L'étude des pollens dans le miel	Mélissa Girard
	Data mining » floristique sur le territoire de la Côte-Nord	Line Couillard et Abdoul-Ousmane Dia

Présentations



Plan de la présentation

« Plantes sauvages comestibles »

On se promène et on grignote !

Pas de saccage !

- Système souterrain (racine, bulbe, rhizome, tubercule)
- Tige (jeune pousse)
- Feuille: crue, légume cuit, infusion (tisane, thé)
- Inflorescence
- Fruit
- « Combo »



=> Vu sur le campus



« *les dessous de ce bel inconnu* »

Cet individu a passé l'hiver
à **grelotter**.

D'où l'expression

« *se geler les grelots* »

→ Pomme de terre grelot à la fleur de sel



<http://baddy649.blogspot.ca/2010/07/pomme-de-terre-grelot-la-fleur-de-sel.html>



Pourquoi le nom latin ?

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

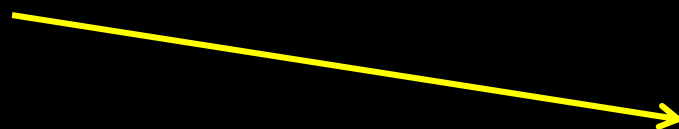
Helianthus annuus Linnaeus
(Hélianthe annuel)

Recherche sur INTERNET:

Tournesol...



Tournesol



<http://www.tintinmilou.free.fr/characters/images/tournesol.gif>

Belle-Angélique...

Petits cochons...

Traînasse...

Pétards... Péteux...

Charme de Caroline...

Marguerite, Véronique et Cassandre ???

Sites sérieux => Nom latin

Helianthus annuus L.

Têtes de violon

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

(*Matteuccia struthiopteris* (Linnaeus) Todaro)

(Matteuccie fougère-à-l'autruche)

(anglais: Ostrich Fern)



Blanchir 3-4 min. (congélation) ou bouillir 10-12 min.:
légume vert, potage, crème, refroidie avec vinaigrette...

=> **Pousses très hâtives**: en même temps que l'anthèse du **Saule discoloré**; *petits minous* =>

Têtes de violon

=> **Pousses très hâtives**: en même temps que l'anthèse du **Saule discoloré**; *petits minous*



Asclépiade commune

(*Asclepias syriaca* Linnaeus)

Petits cochons, Cochons de lait

(anglais: Common Milkweed)



** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

ATTENTION: toujours faire bouillir dans 2 eaux pour éliminer le latex qui cause une **INTOXICATION**

Se récolte en 3 temps:

- printemps => pousses (stade 2-4 feuilles) => asperge
- été => ombelle de boutons floraux => brocoli
- fin été => jeunes fruits (longs de 2- 4 cm)



Asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

ATTENTION: toujours faire bouillir dans 2 eaux pour éliminer le latex qui cause une **INTOXICATION**

Se récolte en 3 temps:

- printemps => pousses (stade 2-4 feuilles)
- => asperge



Asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

ATTENTION: toujours faire bouillir dans 2 eaux pour éliminer le latex qui cause une **INTOXICATION**

Se récolte en 3 temps:

-été =>

ombelle de boutons floraux

=> brocoli



Asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

ATTENTION: toujours faire bouillir dans 2 eaux pour éliminer le latex qui cause une **INTOXICATION**

Se récolte en 3 temps:

-fin été => jeunes fruits
(longs de 2- 4 cm)



ATTENTION: Plante toxique mortelle

Apocyn à feuilles d'Androsème

Les pousses, violemment toxiques, apparaissent en même temps que celles de l'asclépiade qui sont comestibles.

Il est donc essentiel de savoir distinguer les deux plantes.



NE PAS CONFONDRE ces plantes à latex

Asclépiade commune

(*Asclepias syriaca* Linnaeus)

COMESTIBLE

**Tige et feuilles très
pubescentes => laineuses**



Apocyn à feuilles d'Androsème

(*Apocynum androsaemifolium*)

MORTELLE



**Tige et feuilles glabres
=> sans poils**



Quenouille, Massette

(*Typha* spp.) (anglais: Cat-tail)



Se récolte en 2 temps:

- fin de printemps => pousses => « **cœurs de palmier** » ...
- début été => inflorescence mâle => « **blé d'Inde** » ...



Quenouille

« **Cœurs de palmier** » (cueillir les tiges avant qu'elles ne développent l'inflorescence)

- Arracher la tige en faisant une torsion
(elle se sépare assez facilement du rhizome)
- Ne conserver que la portion blanche au-dessus des racines
- Enlever les feuilles superficielles qui sont spongieuses
- Conserver dans vinaigre et eau (70/30)
- Au goût: gousse d'ail, épices...



Quenouille

« Blé d'Inde »

- Cueillir les épis verts (mâle et femelle) alors qu'ils commencent à se pointer hors des gaines des feuilles
- Ne conserver que la portion supérieure (= épi mâle)
- Bouillir exactement comme du **blé d'Inde**
- Savourer avec beurre et sel



Osmonde cannelle (*Osmunda cinnamomea* Linnaeus)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(anglais: Cinnamon Fern)



« *La base élargie du pétiole est tendre, succulente, légèrement sucrée, et d'une belle couleur de marbre gris; on voit souvent les enfants la manger comme friandise.* » Marie-Victorin, Flore laurentienne, p. 122-123

« *Soupçonnées de causer des troubles digestifs (note: frondes de **Osmonde cannelle** et **Osmonde de Clayton**). Fleurbec, 1981. Plantes sauvages comestibles, p. 130*

Renouée japonaise; bambou

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSA/Phytologie

(*Fallopia japonica* L. et *Fallopia sachalinense*; Giant Knotweed)

(= *Polygonum cuspidatum*, *P. japonicum*)

(anglais: Japanese knotweed; *Mile-a-minute weed*, *Donkey rhubarb*)



Jeunes pousses jusqu'à 20 cm (avant le déploiement des feuilles)

Tiges un peu âgées => goût de rhubarbe mais plutôt coriaces



Renouée japonaise; bambou



Jeunes pousses jusqu'à 20 cm (avant le déploiement des feuilles)
Ne pas cuire trop longtemps...

*Bardane mineure; Artichaut, Rhubarbe sauvage,
Rapace, Tabac du diable, Toques...*

(*Arctium minus* Linnaeus) (anglais: Common Burdock)

Lu sur une étiquette de spécimen d'herbier:

Lieu de récolte: **Université Laval, lieu inculte**



Légume cuit: racine (*plante bisannuelle => jeune plant en rosette*)



** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Les dessous: la Bardane mise à nue



Onagre bisannuelle

(*Oenothera biennis* Linnaeus)

(anglais: Evening Primrose)



Légume cuit: racine (*plante bisannuelle* => jeune plant en rosette)

Délicieuse !



Onagre bisannuelle

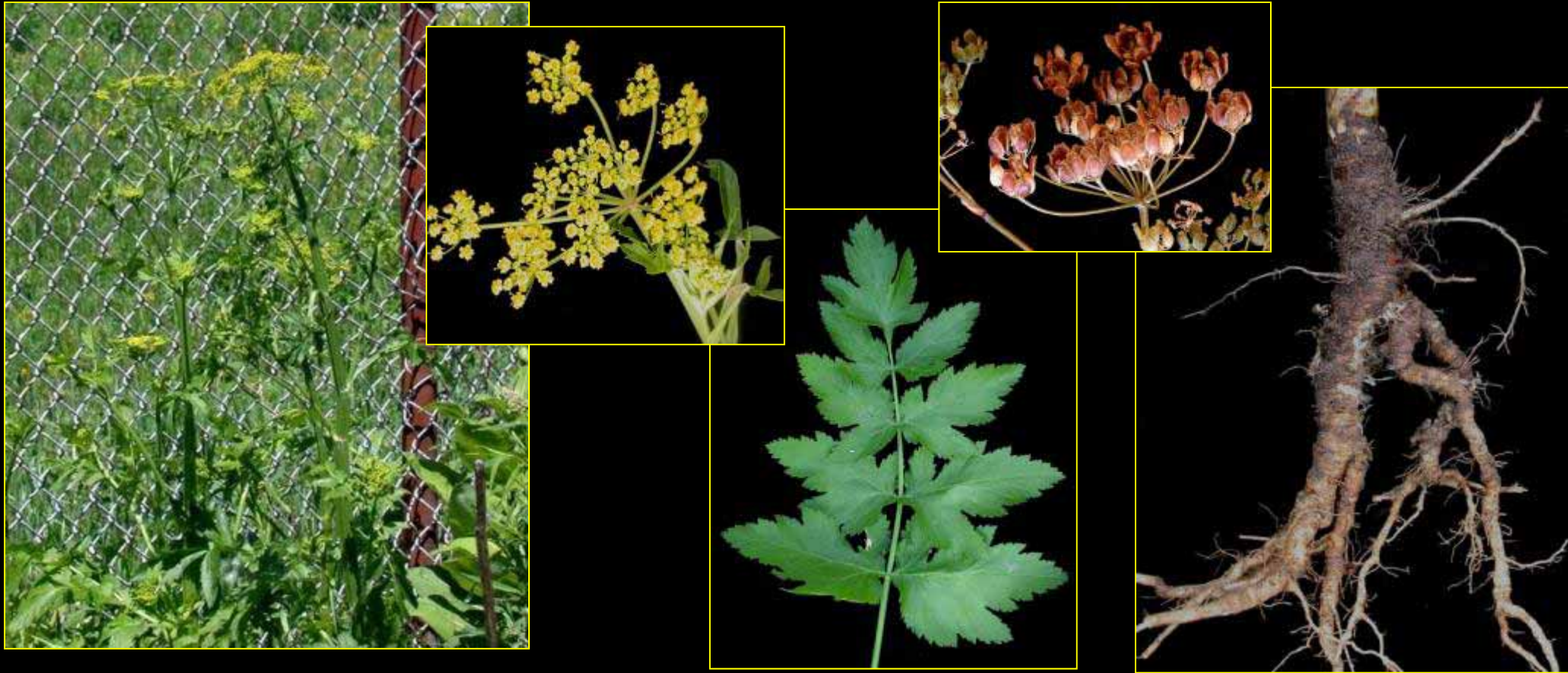


Jeunes plants en rosette

Panais; Panais cultivé (Pastinaca sativa Linnaeus)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(anglais: Wild Parsnip)



Légume cuit: racine (*plante bisannuelle => jeune plant en rosette*)

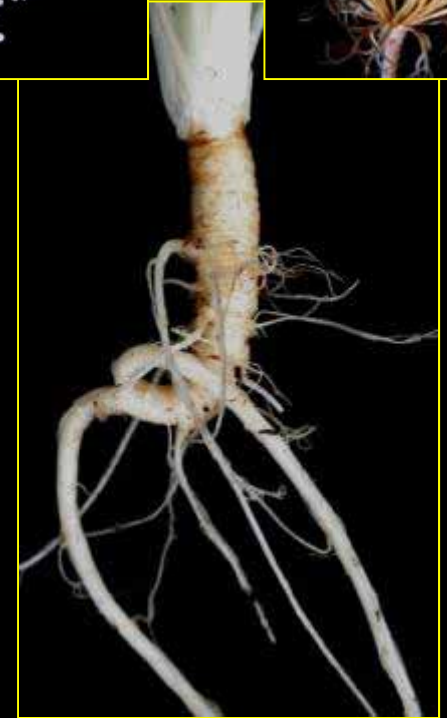
ATTENTION => dermatite si récoltée en plein soleil et que la tige ou les feuilles viennent en contact avec la peau => super coup de soleil

Carotte sauvage; Carotte potagère

(*Daucus carota* Linnaeus)

(anglais: Wild Carrot)

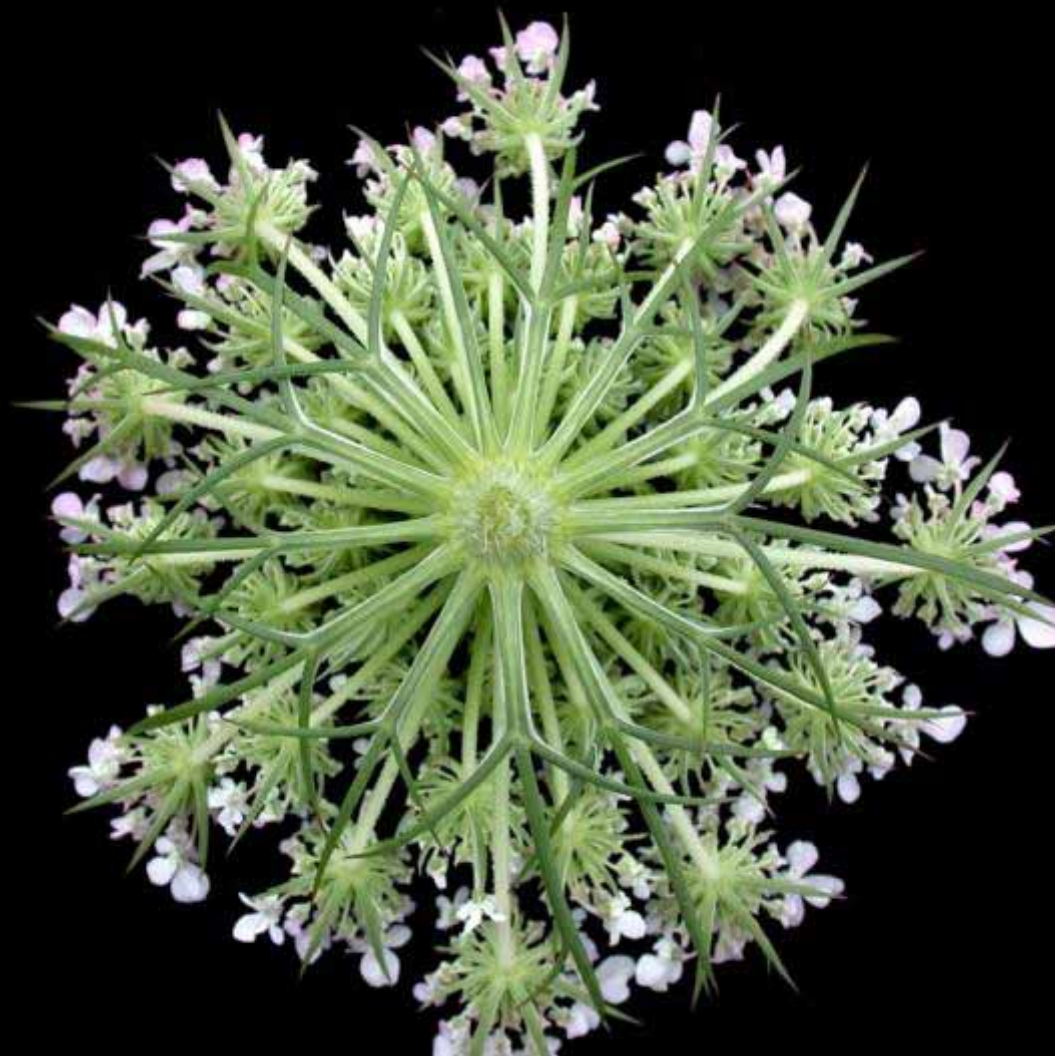
© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Légume cuit: racine (*plante bisannuelle => jeune plant en rosette*)

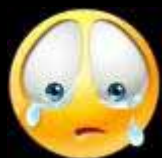
** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Les dessous: la Carotte mise à nue



DANGER: À NE PAS CONFONDRE

Cicutaire maculée
Carotte à Moreau
(*Cicuta maculata* L.)
MORTELLE



Ciguë maculée
(*Conium maculatum* L.)
MORTELLE



Carotte sauvage
(*Daucus carota* L.)
COMESTIBLE

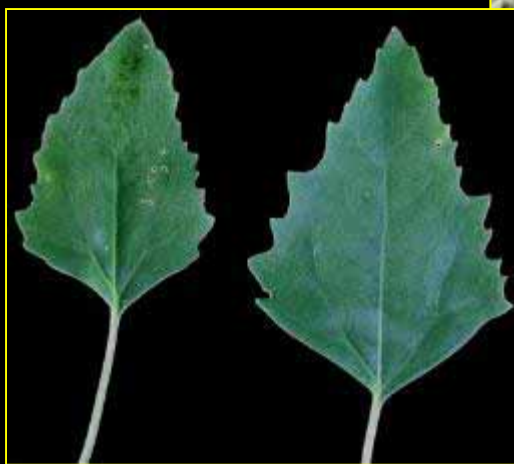


Chou gras; Chénopode blanc

(*Chenopodium album* Linnaeus)

(anglais: White Goosefoot)

EXPRESSION: \top « *Jeter ses choux gras* »
=> jeter quelque chose de bon



Légume cuit: jeune plant, jeunes feuilles...



Arroche hastée (*Atriplex hastata* Linnaeus)

(anglais: Hastate Atriplex)



Légume cuit: jeune plant (feuilles)



Stellaire moyenne; Mouron des oiseaux

(*Stellaria media* (Linnaeus) Cyrillus)

(anglais: Common Chickweed)



Légume cuit, cru: plante entière (tige, feuilles, fleurs)



Barbarée vulgaire; Herbe de Sainte-Barbe; Cresson de terre

(Barbarea vulgaris R. Brown)

(anglais: Winter Cress)



Légume cuit: rosette de feuilles (printemps ou automne;
légère amertume)



Marguerite; Chrysanthème leucanthème (*Chrysanthemum leucanthemum* Linnaeus)

(anglais: Ox-eye Daisy; *Daisy*)



Légume cuit ou salade: boutons floraux, jeunes feuilles en rosette
ou feuilles sur plant non fleuri



Les dessous: la Marguerite mise à nue



Salsifis des près

(*Tragopogon pratensis* Linnaeus) (et *Tragopogon* spp.)

(anglais: Salsify)



Extrémité de tige et feuilles (avant floraison) => cuire à la vapeur
dans une marguerite => *Délicieuse* !!!



Les dessous: la Salsifis mise à nue



Pourpier potager; Pourpier gras

(*Portulaca oleracea* Linnaeus)

(anglais: Purslane)



Légume cru, frit, bouilli, salade:
extrémités de la plante (feuilles et tige)



Orpin pourpre; Vit-toujours

(Sedum purpureum (Linnaeus) Link)

(anglais: Live-forever)



Légume cuit ou cru: jeunes feuilles ou extrémités de la plante



Salicorne d'Europe; Corail

(*Salicornia europaea* Linnaeus)

(anglais: Glasswort)



Légume cru ou bouilli:
plante succulente et salée
Les jeunes plants sont meilleurs

« *Le cœur dur des tiges s'enlève facilement
après une courte ébullition... (1-2 min.)* »

Fleurbec, 1981. Plantes sauvages comestibles.

Livêche écossaise; *Persil de mer* (*Ligusticum scoticum* Linnaeus)

(anglais: Sea lovage)



« Les feuilles s'emploient de préférence dans les ragoûts et autres plats mijotés,
un peu comme les feuilles de céleri dans un « bouquet garni » »
Fleurbec, 1985. Plantes sauvages du bord de la mer.

Érythron d'Amérique; Ail douce, Ail doux

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Erythronium americanum* Ker-Gawl) (anglais: Dogs-tooth Violet)

Où est Charlie ?



Légume cru: bulbe, jeunes feuilles, ou extrémité des feuilles matures

*Érythroné
d'Amérique*

Où est Charlie ?



Gingembre sauvage; Asaret du Canada

(*Asarum canadense* Linnaeus)

(anglais: Wild Ginger)



Rhizomes: séchés et broyés en farine => pâtisseries

Fleurbec, 2005 => « Ne pas les récolter représente un acte **positif** de conservation de la nature » !!!

Concombre sauvage; Médéole de Virginie, Jarnotte

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Medeola virginiana* Linnaeus)

(anglais: Indian Cucumber-Root)



On mange la partie souterraine (rhizome)

Les petits fruits noirs se mangent à la fin de l'été

Fleurbec, 2005 => « Ne pas les récolter représente un acte **positif** de conservation de la nature » !!!

Ail des bois; Ail trilobé, Ail sauvage

(*Allium tricoccum* Aiton)

(anglais: Wild Leeklet)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



On mange le bulbe et les feuilles

Fleurbec, 2005 => « Ne pas les récolter représente un acte **positif** de conservation de la nature » !!!

Ail civette; Ciboulette, Oignon sauvage, Brûlottes, Cives

(Allium schoenoprasum Linnaeus)

(anglais: Chives)



On mange le bulbe et les feuilles

Les dessous: la **Ciboulette** mise à nue



Vigne des rivages; Vigne sauvage, Raisin sauvage

(*Vitis riparia* Michaux)

(anglais: Wild Grape)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Feuilles de vigne farcies

Raisins comestibles (mais plutôt amers)

ATTENTION: Ne pas les confondre avec ceux du
Parthénocisse à cinq folioles = « Plante toxique »



Vigne des rivages; *Vigne sauvage, Raisin sauvage*

« ... et pareillement y trouvâmes
force **VIGNES**, ce que n'avions pas
vu auparavant dans toute cette terre;
et pour ce, la nommâmes
l'Île de Bacchus. »

(Note: Île d'Orléans)



Tiré de: CARTIER, Jacques. 1977, p. 90.

Voyages en Nouvelle-France. Texte remis en français moderne
par Robert Lahaise et Marie Couturier avec introduction et notes.
Cahiers du Québec. Éditions Hurtubise HMH. 158 pages.

Grande Oseille; *Rumex acetosa*

(*Rumex acetosa* Linnaeus)

(anglais: Garden Sorrel)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Feuilles crues ou ajoutées à une salade
Ne pas abuser = acidité



Oseille, Sûrette; Rumex petite-oseille

(*Rumex acetosella* Linnaeus)

(anglais: Field Sorrel)



Feuilles crues ou ajoutées à une salade
Ne pas abuser = acidité



Sûrette, Pain d'oiseau

(*Oxalis stricta* Linnaeus et *Oxalis montana* Rafinesque-Schmaltz)

(Oxalide dressée) (Oxalide de montagne)

(anglais: Lady's Sorrel)



Feuilles crues ou ajoutées à une salade
Ne pas abuser = acidité

Menthe du Canada

(*Mentha canadensis* Linnaeus)

(anglais: American Mint)



+

Menthe à épis

(*Mentha spicata* L.)

« Spearmint »



+

Menthe poivrée

(*M. piperita* L.)

« Peppermint »

Paparmane



**Infusion de feuilles ou feuilles mâchées rafraîchissent l'haleine !
ou encore mieux « Crème de menthe »**

Paparmane (« Peppermint »)

= » **Petit bonbon à la menthe ou autres saveurs,
populaire chez les aînés...**



<http://communication internationale.files.wordpress.com/2010/07/paparmane.jpg>

Paparmane (« Peppermint »)

= » Québécoisme... la *paparmane* est le bonbon que tout grand-papa québécois se doit d'avoir dans sa poche... à consommer avec modération...



http://2.bp.blogspot.com/_wDVO5QEo5Nc/S2vzSFyMHPI/AAAAAAAABSX1ypOcJDO9k/s400/paparmanes.jpg

https://www.eastcoastcatalogue.com/store/images/peppermint_knobs.jpg

Épinette blanche

(*Picea glauca* (Moench) Voss)

(anglais: White Spruce)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

Bière d'épinette

« Mais on n'y fait que de la bière avec des sommités de sapin (NOTE: lire épinette), dont on fait une forte décoction qu'on entonne dans une barrique où il y a du levain et de la mélasse, qui est une espèce de sirop de sucre de couleur de résine. Tout cela fermenté ensemble pendant deux ou trois jours. Quand la fermentation est passée, les matières se rassoient, et l'on boit la liqueur claire qui n'est pas mauvaise... »

(Tiré de: Sieur de Dièreville, 1708. Relation du Voyage du Port Royal de l'Acadie...pages 71-72)

(Note: => Port Royal, Nouvelle-Écosse, 1605-...)



Restons en Nouvelle-France...

Folle avoine, Riz sauvage; Zizanie aquatique

(Zizania aquatica Linnaeus)

« *La folle Avoine dont ils portent le nom* (NOTE: une tribu amérindienne), *parce qu'elle se trouve sur leur terre, est une sorte d'herbe qui croît naturellement dans les petites rivières dont le fond est de vase, et dans des lieux marécageux: Elle est bien semblable à celle qui croît parmi nos blés, les épis sont sur des tuyaux noués d'espace en espace; ils sortent de l'eau vers le mois de juin, et vont toujours montant jusqu'à ce qu'ils surnagent de deux pieds environ, le grain n'est pas plus gros que celui de nos avoines, mais une fois plus long, aussi la farine en est-elle plus abondante... »*



Folle avoine

« Voici comment les Sauvages la cueillent et la préparent pour la manger. Dans le mois de septembre, qui est le mois de cette récolte, ils vont en canot au travers de ces champs de la Folle Avoine, ils en secouent les épis dans le canot à mesure qu'ils avancent, le grain tombe aisément s'il est mûr, et en font leur provision: Mais pour le nettoyer de la paille, et d'une pellicule dans laquelle il est enfermé, ils le mettent sécher à la fumée sur un gril de bois sous lequel ils font un petit feu pendant quelques jours, et lorsque l'avoine est bien sèche, ils la mettent dans une peau en forme de poche, ... »



Folle avoine

*« ... laquelle ils enfoncent en terre dans un trou fait à ce dessein, puis ils la pilent avec les pieds tant que le grain s'étant séparé de la paille ils vannent aisément, après quoi ils le pilent pour le réduire en farine, ou même sans être pilé ils le font cuire dans l'eau, qu'ils assaisonnent avec de la graisse, et de cette façon on trouve la **folle avoine** presque aussi bonne que le riz, quand on n'y met point de meilleur assaisonnement. »*

(adapté de Marquette, Jacques, 1681. p. 2-3. Voyage et découverte de quelques pays et nations de l'Amérique septentrionale. Chez Estienne Michaliet, Paris. 51 pages.)

Apprêter comme du riz: Fleurbec, 1987.

Plantes sauvages des lacs, rivières et tourbières.



Vinaigrier; Sumac vinaigrier

(*Rhus typhina* Linnaeus)

(anglais: Vinegar-tree; *Sumach*)



Jeunes fruits (fin été) macérés 5-6 h (= coloration rosé)
Filtrer et boire tel quel = boisson rafraîchissante

(Fleurbec, 2005. Plantes sauvages au menu. p. 120)

À voir aussi: Fleurbec, 1981. Plantes sauvages comestibles.



Aliments fonctionnels

Institut des nutraceutiques et aliments fonctionnels (INAF)

Petits fruits et légumes sauvages



Aliment fonctionnel => randonnée => cueillette => la douce moitié



Nirvana <= peau d'ours + feu de foyer <= Ah! Ah! Ah! <= Euphorie



D'où l'intérêt pour les plantes sauvages comestibles !!!

Thé des bois; Gaulthérie penchée

(*Gaultheria procumbens* Linnaeus)

(anglais: Wintergreen)



Infusion de feuilles ou feuilles mâchées rafraîchissent l'haleine !
Fruits rouges à l'automne (ne pas abuser = salicylate de méthyle)

Petit thé; Gaulthérie hispide

(*Gaultheria hispidula* Linnaeus)

(= *Chiogenes hispidula* (L.) T. & G.)

(anglais: Snowberry)



Infusion de feuilles ou feuilles mâchées rafraîchissent l'haleine !
Fruits blancs à l'automne (ne pas abuser = salicylate de méthyle)

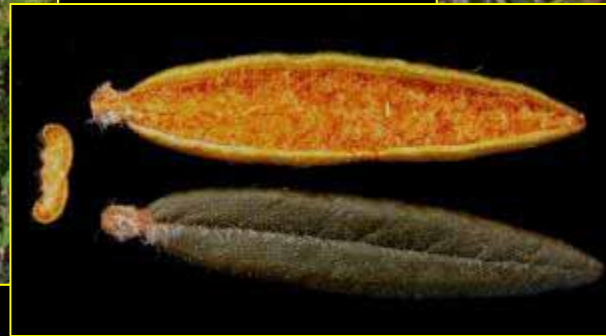
Thé du labrador, Thé velouté; Lédon du Groënland

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Ledum groenlandicum* Retzius)

(= *Rhododendron groenlandicum* (Oeder) Kron & Judd))

(anglais: Labrador Tea)



Infusion de jeunes feuilles: face inférieure encore
blanche (non rousse)

Tilleul d'Amérique; *Bois blanc*

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Tilia americana* Linnaeus) et *Tilia* spp., les tilleuls

(anglais: American Linden)



Infusion des inflorescences

Jeunes feuilles: tendres et délicieuses crues

Sureau blanc; Sureau du Canada

(*Sambucus canadensis* Linnaeus)

(anglais: Canadian Elder)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



ATTENTION: selon le

Systeme canadien d'information sur les plantes toxiques

L'ingestion des baies crues peut provoquer la nausée



Sureau blanc



« Ajouter les fleurs au thé, à l'alcool, aux salades de fruits; incorporées à la pâte à crêpes, aux biscuits ou aux gâteaux elles remplacent une partie de la farine; fruits mûrs meilleurs après séchage. » (Fleurbec, 1981. Plantes sauvages comestibles, p. 81)

Quatre-temps, Rougets; Cornouiller du Canada

(*Cornus canadensis* Linnaeus)

(anglais: Dwarf Cornel; *Bunch-berry*)



Fruits crus => un peu fades mais très « bourratifs »

Cormier, Maska, Maskoubina; Sorbier d'Amérique

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Sorbus americana* Marshall et *S. aucuparia* Linnaeus)

(anglais: Mountain Ash)



Cueillir les fruits après les premières gelées
En gelées ou fabrication de vin (en mélangeant avec d'autres fruits)

Pimbina; Viorne trilobé et Viorne comestible
(*Viburnum trilobum* Marshall et *V. edule* (Michaux) Raf.) =>
(anglais: **Cranberry-tree**)



Cueillir les fruits après les premières gelées
Apprêter comme des *canneberges*

Ronce odorante; *Framboisier sauvage*, *Calottes*

(*Rubus odoratus* Linnaeus)

(anglais: Flowering **Raspberry**)



Les fruits de toutes les espèces de ronce
se mangent (certains noirs et d'autres rouges)

Catherinettes; Ronce pubescente

(*Rubus pubescens* Rafinesque-Schmaltz)

(anglais: Dwarf Red **Blackberry**)



Les fruits de toutes les espèces de ronce
se mangent (certains noirs et d'autres rouges)

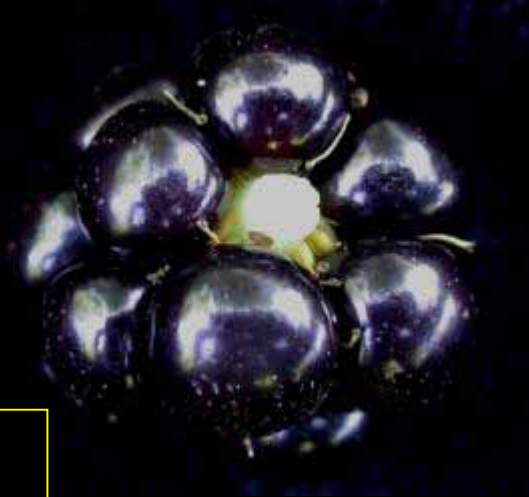


Mûres, Mûrier; Ronce alléghanienne

(*Rubus alleghaniensis* Porter)

(anglais: Allegheny **Blackberry**)

Notons que les vraies mûres appartiennent au genre *Morus*



Les fruits de toutes les espèces de ronce
se mangent (certains noirs et d'autres rouges)

*Chicoutés, Blackbières, Mûres blanches,
Plaquebières; Ronce petit-mûrier*
(*Rubus chamaemorus* Linnaeus)

(anglais: Cloudberry)



Fruits meilleurs confits, en gelées ou liqueurs ...

Rosiers sauvages (*Rosa* spp.)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(anglais: Wild Rose)



Les « infrutescences rouges » (cynorrhodons),
vidées de leur contenu (akènes),
se mangent crues, confites, en gelées...

Maianthème du Canada

(*Maianthemum canadense* Desfontaines)

(anglais: Wild Lily-of-the-Valley)



Les fruits rouges

se mangent crus

(meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

Smilacine à grappes

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Smilacina racemosa* (Linnaeus) Desfontaines)

(= *Maianthemum racemosum* (Linnaeus) Link)

(anglais: **False Solomon's-seal**)



Les fruits rouges

se mangent crus

(meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

False Solomon's-seal

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Smilacine trifoliée

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Smilacina trifolia* (Linnaeus) Desfontaines)

(= *Maianthemum trifolium* (Linnaeus) Sloboda)

(anglais: Three-leaved False Solomon's-seal)



Les fruits rouges

se mangent crus

(meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

Streptope rose; *Rognons de coq*) pourquoi ???

(*Streptopus lanceolatus* (Aiton) Reveal et *S. amplexifolius* (Linnaeus) DeCandolle)

(= *Streptopus roseus* Michaux)

(anglais: Pink Streptopus)

(Streptope amplexicaule)

(Clasping-leaved Streptopus)



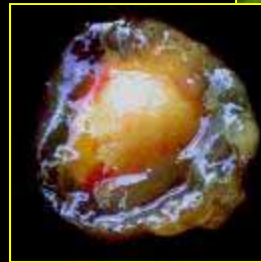
Les fruits rouges
se mangent crus => *un délice !!!*

Cerisier de Virginie; *Cerisier à grappes*

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie

(*Prunus virginiana* Linnaeus)

(anglais: Choque Cherry)



Fabrication de vin !!!

Les fruits, rouge bourgogne, se mangent crus:
attention aux noyaux

Astringent pour plusieurs => absence de salive

Cerisier de Pennsylvanie; *Petit merisier*,
Arbre à petites merises
(*Prunus pensylvanica* Linneus f.)



(anglais: Wild Red Cherry)



Les fruits rouges (*merises*) se mangent crus:
attention à ne pas avaler les noyaux

Petites poires; Amélanhier



(*Amelanchier* spp.)

(anglais: Shadbush;)

(Saskatoon: => *Amelanchier alnifolia* Nuttall)



Les fruits mûrs (bleus) de toutes les espèces
se mangent crus ou confits

** Quelqu'un le connaît ou le reconnaît ?

Aronia noir; *Gueules noires*

(*Aronia melanocarpa* (Michaux) Elliot)

(anglais: Black **Choqueberry**)



Les fruits mûrs (noirs) se mangent crus ou confits
Astringent pour plusieurs => absence de salive
=> Boissons énergisantes

Aralie à tige nue; *Salsepareille*

(*Aralia nudicaulis* Linnaeus)

(anglais: Wild Sarsaparilla)



« La plante des Schtroomphs
est un *Smilax* »



Les fruits bleu foncé se mangent crus => *très goûteux !!!*

Noisetier à long bec

(anglais: Beaked Hazelnut)

(*Corylus cornuta* Marshall)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Les noisettes sont délicieuses !!!

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Noyer cendré; *Arbre à noix longues*

(*Juglans cinerea* Linnaeus)

(anglais: Butternut)



Les noix sont délicieuses !!!

Chêne à gros fruits



(*Quercus macrocarpa* Linnaeus)

(anglais: Mossy-Cup Oak)

© Gilles Ayotte 2011
UL/FSA/Phytologie



Ces glands sont délicieux !!!

Fraisier de Virginie; *Fraisier des champs*

(*Fragaria virginiana* Duchesne)

(anglais: Virginia Strawberry)



Délicieuses ces petites fraises !!!

Atocas; Airelle canneberge

(*Vaccinium oxycoccos* Linné)

(anglais: Small **Cranberry**)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Fruits naturels meilleurs après les premières gelées !

Gros *Atocas*; Airelle à gros fruits

(*Vaccinium macrocarpon* Aiton)

(anglais: Large **Cranberry**)

© Gilles Ayotte 2013
UL/FSAA/Phytologie



Fruits naturels meilleurs après les premières gelées !
Fruits: séchés, confits (atocas), gelées, jus, liqueurs...

Genévrier

(*Juniperus horizontalis* Moench, *J. communis* Linnaeus, *J. virginiana* Linnaeus)

(anglais: Juniper, Red Cedar)



Cônes charnus, bleus, ressemblant à une baie, servent dans certaines recettes (*baies de genièvre*) ou à aromatiser le gin

Bleuets; Airelle

(*Vaccinium* spp.)



(anglais: « Blueberry »)



Toutes les espèces de « *bleuets* » se mangent

Graines rouges, Pommes; Airelle vigne-d'Ida

(Vaccinium vitis-idaea Linnaeus)

(anglais: « Cowberry; Mountain Cranberry »)



« *Le fruit a une certaine importance économique dans les pays du Nord (Scandinavie, Labrador, Alaska, etc.). Il est très acide, mais on y prend vite goût. Il peut se conserver, durant l'hiver, simplement placé dans l'eau pure.* » Marie-Victorin, Flore laurentienne, p. 440
Apprêter comme des *canneberges*

Gaylussacia à fruits bacciformes

(*Gaylussacia baccata* (Wangenheim) K. Koch)

(anglais: « Huckleberry »)



Les fruits se mangent comme des « *bleuets* »

Quelqu'un la connaît ou le reconnaît ?



*Un gros merci
à vous !*

et vive les aliments fonctionnels !