



UNIVERSITÉ
LAVAL

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

Département de phytologie

DÎNERS BOTANIQUES

Mardi 16 novembre 2010

12h25 – 13h20

Local 3408

Pav. Paul-Comtois



Plantes sauvages comestibles

Gilles Ayotte,
novembre 2010

Plan de la présentation

« Plantes sauvages comestibles »

On se promène et on grignote !

Pas de saccage !

- Système souterrain (racine, bulbe, rhizome, tubercule)
- Tige
- Feuille: crue, légume cuit, infusion (tisane, thé)
- Inflorescence
- Fruits
- Combo



Pour qu'une histoire retienne l'attention il faut qu'elle
allie

Religion, Royauté, Sexe et Mystère.

On peut résumer ceci en une seule phrase:

« **Mon Dieu, sa Majesté est enceinte, mais de qui ?** »

On y va, tous les sens en éveil.

(Vue, Ouïe, Toucher, Odorat, Goût)

Je vous raconte une histoire...

Asclepias syriaca Linné

(Asclépiade commune; *Petits cochons* , *Cochons de lait*)

(anglais: Common Milkweed)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?



Asclépiade commune

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



Gilles Ayotte, 2010

Typha spp. (Typha; Quenouille, Massette)

(anglais: Cat-tail)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Se récolte en 2 temps:

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



Quenouille

« Cœurs de palmier »

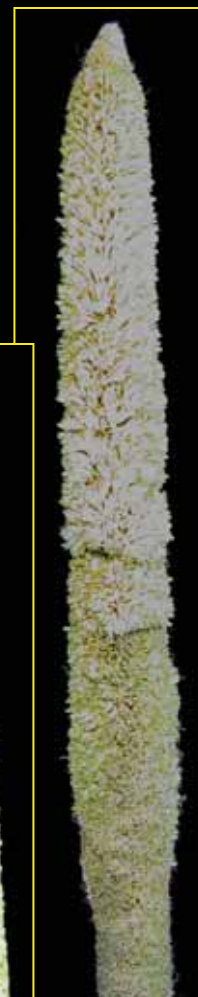
- Arracher la tige en faisant une torsion
(elle se sépare assez facilement du rhizome)
- Ne conserver que la portion blanche au-dessus des racines
- Enlever les feuilles superficielles qui sont spongieuses
- Conserver dans vinaigre et eau (70/30)
- Au goût: gousse d'ail, épices...



Quenouille

« Blé d'Inde »

- Cueillir alors que les épis verts (mâle et femelle) 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



***Matteuccia struthiopteris* (L.) Todaro**
(Matteuccie fougère-à-l'autruche; *Têtes de violon*)
(anglais: Ostrich Fern)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Fallopia japonica* L.** (et *Fallopia sachalinense*; Giant Knotweed)
(= *Polygonum cuspidatum*, *P. japonicum*)

(Renouée japonaise; bambou)

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



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

Tiges un peu plus âgées => goût de rhubarbe

Arctium minus Linné

(Bardane mineure; *Artichaut*, *Rhubarbe sauvage*, *Rapace*,
Tabac du diable, *Toques...*) (anglais: Common Burdock)



Lu sur une étiquette de spécimen d'herbier

Mauvaise herbe: **Université Laval, lieu inculte**



Légume cuit: racine (meilleure sur les jeunes plants en rosette)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Daucus carota Linné (Carotte potagère; *Carotte sauvage*)

(anglais: Wild Carrot)



Légume cuit: racine (jeune plant en rosette)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Pastinaca sativa Linné (Panais cultivé; Panais)

(anglais: Wild Parsnip)



Légume cuit: racine (meilleure sur jeune plant en rosette)

ATTENTION => dermatite

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Oenothera biennis Linné (Onagre bisannuelle)

(anglais: Evening Primrose)



Légume cuit: racine (meilleure sur jeune plant en rosette)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Chenopodium album Linné (Chénopode blanc; *Chou gras*)

(anglais: White Goosefoot)

EXPRESSION: « *Jeter ses choux gras* »

=> jeter quelque chose de bon



Légume cuit: jeune plant, jeunes feuilles...

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Atriplex hastata L. (Arroche hastée)
(anglais: Hastate Atriplex)



Légume cuit: jeune plant (feuilles)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Stellaria media (L.) Cyril.

(Stellaire moyenne; *Mouron des oiseaux*)

(anglais: Common Chickweed)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Barbarea vulgaris* R. Br.**

(Barbarée vulgaire; *Herbe de Sainte-Barbe*; *Cresson de terre*)

(anglais: Winter Cress)



Légume cuit: rosette de feuilles (printemps ou automne)

**** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?**

Gilles Ayotte, 2010

***Chrysanthemum leucanthemum* Linné**
(Chrysanthème leucanthème; *Marguerite*)
(anglais: Ox-eye Daisy; *Daisy*)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?



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

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

(Salsifis des près)

(anglais: Salsify)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?



Extrémité de tige et feuilles (avant floraison) => bain-marie

Portulaca oleracea Linné (Pourpier gras; *Pourpier potager*)
(anglais: Purslane)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Sedum purpureum (L.) Link. (Orpin pourpre; *Vit-toujours*)
(anglais: Live-forever)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Erythronium americanum* Ker-Gawl**
(Érythron d'Amérique; *Ail douce, Ail doux*)
(anglais: Dogs-tooth Violet)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Asarum canadense Linné

(Asaret du Canada; *Gingembre sauvage*)

(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 » !!!

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Medeola virginiana Ker-Gawl

(Médéole de Virginie; *Concombre sauvage, Jarnotte*)

(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 » !!!

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Allium tricoccum Aiton

(Ail trilobé; *Ail des bois*, *Ail sauvage*)

(anglais: Wild Leeklet)



On mange le bulbe et les feuilles

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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Allium schoenoprasum Linné

(Ail civette; *Ciboulette*, *Oignon sauvage*, *Brûlottes*, *Cives*)

(anglais: Chives)



On mange le bulbe et les feuilles

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Vitis riparia Michx.

(Vigne des rivages; *Vigne sauvage*, *Raisin sauvage*)

(anglais: Wild Grape)



Feuilles de vigne farcies

Raisins comestibles (mais plutôt amers)

à ne pas confondre avec le *Parthénocisse à cinq folioles*
que nous verrons avec « Plantes toxiques »

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Vitis riparia Michx.

(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.

Vitis riparia Michx. (Vigne des rivages; *Vigne sauvage*, *Raisin sauvage*)

« ... alors l'on suit le fond (NOTE: avec une sonde) côtoyant l'île d'Orléans au sud, qui a six lieuës de longueur et une et demie de large, en de endroits chargée de quantité de bois, de toutes les sortes que nous avons en France, elle est très belle bordée de prairies du côté du nord, qui inondent deux fois le jour. Il y a plusieurs petits ruisseaux et sources de fontaines, et quantité de VIGNES qui sont en plusieurs endroits. »

Tiré de: **CHAMPLAIN**, Samuel de. 1632. Les voyages de la Nouvelle France occidentale, dicte Canada, faits par le sieur de Champlain Xainctongois, Capitaine pour le Roy en la Marine du Ponant, et toutes Decouvertes qu'il a faites en ce país depuis l'an 1603 jusques en l'an 1629. Paris, Louis Sevestre. 718 pages.



Gilles Ayotte, 2010

Rumex acetosa Linné (Rumex oseille; Grande Oseille)

(anglais: Garden Sorrel)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rumex acetosella Linné

(*Rumex* petite-oseille; *Oseille*, *Sûrette*)

(anglais: Field Sorrel)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Oxalis stricta Linné et ***Oxalis montana*** Raf. (Oxalide de montagne)
(Oxalide dressée; *Pain d'oiseau*, *Sûrette*)
(anglais: Lady's Sorrel)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Mentha canadensis Linné (+ *Mentha spicata* + *M. piperita*)
(Menthe du Canada; *Baume*) « Spearmint » « Peppermint »
(anglais: American Mint) Paparmane



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Picea spp. (Épinette: É. blanche, É. rouge, É. noire) (anglais: Spruce)

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; mais la plus ordinaire boisson est l'eau... »

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

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

Tous les premiers explorateurs (Cartier, Champlain,...) avaient pour mission de se renseigner sur l'utilisation et les qualités des plantes...

« Le genre (*Diervilla*) a été dédié par Tournefort au sieur de Dièreville, chirurgien, qui rapporta cette plante de l'Acadie »

Tiré de: Marie-Victorin, Flore laurentienne.



« *J'ai recueilli fidèlement toutes les informations que j'ai pu me procurer dans mon voyage sur l'usage médical des plantes d'Amérique et des simples (NOTE: plantes médicinales) dont quelques-uns passent en plus d'un endroit pour des remèdes souverains... ».* (Tiré de: Mémoires de la Société historique de Montréal. Voyage de Kalm en Amérique. 1880. p. 103-104)

Zizania aquatica Linné (Zizanie aquatique; *Folle avoine*, *Riz sauvage*)

Restons en Nouvelle-France...

« *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... »

suite =>



Zizania aquatica Linné (Zizanie aquatique; Folle avoine, Riz sauvage)

« 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, ... » **suite =>**



Zizania aquatica Linné (Zizanie aquatique; Folle avoine, Riz sauvage)

« ... 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.

Rhus typhina Linné (Sumac vinaigrier; *Vinaigrier*)

(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.

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Gaultheria procumbens* Linné**
(Gaulthérie penchée; *Thé des bois*)
(anglais: Wintergreen)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Gaultheria hispidula* Linné (= *Chiogenes hispidula* (L.) T.&G.**
(Gaulthérie hispide; *Petit thé*)
(anglais: Snowberry)



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

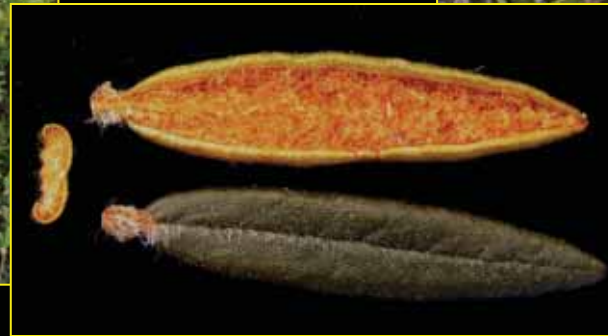
**** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?**

Gilles Ayotte, 2010

Ledum groenlandicum Retzius (= *Rhododendron groenlandicum*)

(Lédon du Groënland; *Thé du labrador*; *Thé velouté*)

(anglais: Labrador Tea)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

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

(Tilleul d'Amérique; *Bois blanc*) (anglais: American Linden)



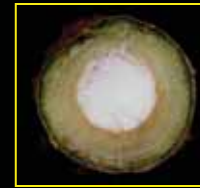
Infusions des inflorescences

Jeunes feuilles: tendres et délicieuses crues

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Sambucus canadensis Linné
(Sureau du Canada; *Sureau blanc*, *Sirop blanc*)
(anglais: Canadian Elder)



ATTENTION: selon le

Systeme canadien d'information sur les plantes toxiques

L'ingestion des baies crues peut provoquer la nausée

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Sambucus canadensis Linné

(Sureau du Canada; *Sureau blanc*, *Sirop blanc*)

(anglais: Canadian Elder)



« 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, p. 81)

Cornus canadensis Linné

(Cornouiller du Canada; *Quatre-temps, Rougets*)

(anglais: Dwarf Cornel; Bunch-berry)



Fruits crus = un peu fades mais très « bourratifs »

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Sorbus americana Marsh. (et *S. aucuparia* Linné)
(Sorbier d'Amérique; *Cormier, Maska, Maskoubina*)
(anglais: Mountain Ash)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Viburnum trilobum Marsh. (et *V. edule* (Michx.) Raf.
(Viorne trilobé; *Pimbina*)
(anglais: **Cranberry-tree**)



Cueillir les fruits après les premières gelées

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rubus odoratus L.

(Ronce odorante; *Framboisier sauvage*, *Calottes*)

(anglais: Flowering **Raspberry**)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rubus pubescens Raf.

(Ronce pubescente; *Catherinettes*)

(anglais: Dwarf Red **Blackberry**)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rubus alleghaniensis Porter
(Ronce alléghanienne; *Mûrier*)
(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)

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rubus chamaemorus L.

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

(anglais: Cloudberry)



Fruits meilleurs confits, en gelées ou liqueurs ...

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Rosa spp. (Rosiers sauvages)

(anglais: Wild Rose)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Maianthemum canadense Desf.

(Maianthème du Canada)

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



Les fruits rouges
se mangent crus



** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Smilacina racemosa (L.) Desf. (= *Maianthemum racemosum*)

(Smilacine à grappes)

(anglais: False Solomon's-seal)



Les fruits rouges
se mangent crus



** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Smilacina trifolia* (L.) Desf. (= *Maianthemum trifoliatum*)**
(Smilacine trifoliée)

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

Les fruits rouges
se mangent crus



Gilles Ayotte, 2010

Streptopus roseus Michx. (et *S. amplexifolius* (L.) DC.)

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

(anglais: Pink Streptopus)



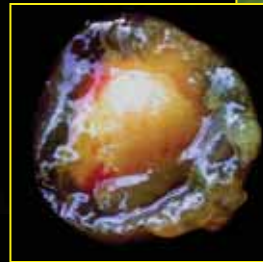
Les fruits rouges
se mangent crus



Prunus virginiana Linné

(Cerisier de Virginie; *Cerisier à grappes*)

(anglais: **Choque** Cherry)



Fabrication de vin !!!

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

Astringent pour plusieurs => absence de salive

Prunus pensylvanica Linné f.

(Cerisier de Pennsylvanie; *Petit merisier*, *Arbre à petites merises*)

(anglais: Wild Red Cherry)



zoneonegarden.blogspot.com

Les fruits rouges (*merises*) se mangent crus:
attention aux noyaux

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Amelanchier spp.

(Amélanhier; *Petites poires*)

(anglais: Shadbush; *Saskatoon*)



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

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Aronia melanocarpa (Michx.) Ell.
(Aronia noir; *Gueules noires*)
(anglais: Black **Choqueberry**)



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

Aralia nudicaulis Linné

(Aralie à tige nue; *Salsepareille*) « La plante des Schtroomphs »

(anglais: Wild Sarsaparilla)



Les fruits bleu foncé se mangent crus

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Corylus cornuta Marsh.
(anglais: Beaked Hazelnut)

(Noisetier à long bec)



Les noisettes sont délicieuses

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Juglans cinerea Linné

(Noyer cendré; *Arbre à noix longues*)

(anglais: Butternut)



[flickr.com/photos/leafy/
2807813391/](https://www.flickr.com/photos/leafy/2807813391/)

Les noix sont délicieuses

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Quercus macrocarpa Linné
(Chêne à gros fruits)
(anglais: Mossy-Cup Oak)



Les glands sont délicieux

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?



Gilles Ayotte, 2010

Fragaria virginiana Duchesne
(Fraisier de Virginie; *Fraisier des champs*)
(anglais: Virginia Strawberry)



Délicieuses ces petites fraises

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Vaccinium oxycoccos Linné
(Airelle canneberge; *Atocas*)
(anglais: Small **Cranberry**)



Fruits meilleurs après les premières gelées

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

Vaccinium macrocarpon Ait.
(Airelle à gros fruits; Gros *Atocas*)
(anglais: Large **Cranberry**)



Fruits meilleurs après les premières gelées

** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?

Gilles Ayotte, 2010

***Juniperus* spp. (*J. horizontalis*, *J. communis*, *J. virginiana*)**

(Génévrier)

(anglais: Common Juniper, Red Cedar)



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

**** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?**

Gilles Ayotte, 2010

Vaccinium spp. (Airelle; *Bleuets*)

(anglais: « Blueberry »)



Toutes les espèces de « bleuets » se mangent

**** Quelqu'un la connaît ou la reconnaît ?**

Gilles Ayotte, 2010

Toutes ces belles plantes
évoquent
le paradis terrestre
où vécurent
Ève
et
Adam



Quelqu'un la connaît ou le reconnaît ?

Quelqu'un la connaît ou le reconnaît ?



*Un gros merci
à vous !*

Souriez la vie est belle !

Gilles Ayotte, 2010