

Plantes sauvages comestibles



Présentation Gilles Ayotte

25 avril 2023
 Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Pavillon Paul-Comtois
 Local 3408

Toutes les photos, si non autrement citées, sont de Gilles Ayotte sous licence CC-BY-SA 4.0. Kalos, Bibliothèque de l'Université Laval.

1

En vente à mon bureau

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



20\$ (taxes incluses) 22\$ (taxes incluses)

2

Pour accéder aux « Dîners botaniques »

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

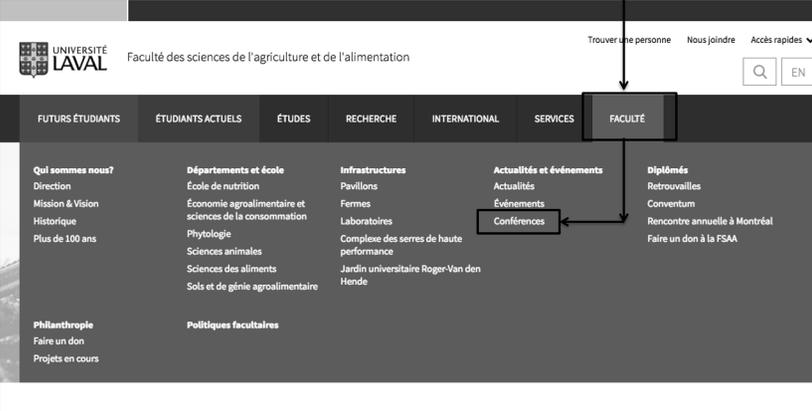
www.fsaa.ulaval.ca



3

www.fsaa.ulaval.ca/faculté/

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



4

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

© Gilles Ayotte 2023 UL/FSAA/Phytologie

Faculté / Actualités et événements / Conférences /

Dîners botaniques

Actualités et événements

Actualités

Événements

Conférences

Dîners botaniques

Journées thématiques

Les « Dîners botaniques » ont lieu sur l'heure du midi et durent environ 55 minutes (12H20-13H15).

- gratuits
- ouvert à tous

Pavillon Paul-Comtois, local 3408

Liste des présentations

- Séance Hiver 2018
- Séance Hiver 2017
- Séance Hiver 2016
- Séance Hiver 2015
- Séance Automne 2014
- Séance Hiver 2014
- Séance Automne 2013
- Séance Hiver 2013
- Séance Automne 2012
- Séance Hiver 2012
- Séance Automne 2011

5

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

© Gilles Ayotte 2023 UL/FSAA/Phytologie

Faculté / Actualités et événements / Conférences /

Dîners botaniques

Actualités et événements

Actualités

Événements

Conférences

Dîners botaniques

Journées thématiques

Les « Dîners botaniques » ont lieu sur l'heure du midi et durent environ 55 minutes (12H20-13H15).

- gratuits
- ouvert à tous

Pavillon Paul-Comtois, local 3408

Liste des présentations

Date	Présentation	Conférenciers
Jeu 8 février	La « Flore canadienne », œuvre monumentale de l'abbé Léon Provancher	Gilles Ayotte
Jeu 15 février	Des plantes médicinales du carré de Papetichaisse de l'Hôtel Dieu de Québec	Alain Asselin
Jeu 22 février	Quelques plantes de la « Flore canadienne », de l'abbé Léon Provancher	Gilles Ayotte
Jeu 1er mars	IRS phytoprotection, un outil pour la reconnaissance visuelle des ennemis des cultures (présenté sur site Web)	Romain Héron et Amélie Picard
Jeu 15 mars	Comment vivent les abeilles?	Mélissa Girard
Jeu 22 mars	La Grande pléide Bleue et ses plantes vasées à travers l'œil d'un photographe (Site Web)	Jean-Paul Doyon
Jeu 29 mars	Le parc national des Évangélistes, ses Écosystèmes et ses lichens	Jean Gagnon
Jeu 5 avril	Plantes introduites au Québec: qu'en est-il aujourd'hui de cette histoire qui date de 50 ans?	Gilles Ayotte
Jeu 12 avril	Plantes sauvages comestibles 2	Gilles Ayotte

6

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

© Gilles Ayotte 2023 UL/FSAA/Phytologie

Via Google ou Yahoo...

Dîners botaniques

Web Images Video More Anytime

botanique translation English | French dictionary | Reverso
dictionary.reverso.net/french-english/botanique

Assez de botanique pour ce soir. Come on, Asta. You've had enough botany for one night. Il a traduit un ancien ouvrage de botanique. And he translated an ancient work on botany. Ce complexe hôtelier est entouré par un vaste parc avec un sentier botanique. The hotel complex is surrounded by a spacious park with a botanic pathway.

Restaurants Near Conservatoire et Jardin botaniques de la ...
www.tripadvisor.com › ... › Chambesey › Chambesey Restaurants
Restaurants near Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Geneve, Chambesey on TripAdvisor: Find traveler reviews and candid photos of dining near Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Geneve in Chambesey, Switzerland.

www.fsaa.ulaval.ca
www.fsaa.ulaval.ca/.../Conferences/DinersBotaniques/H17/...
www.fsaa.ulaval.ca

7

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

© Gilles Ayotte 2023 UL/FSAA/Phytologie

Via Google ou Yahoo...

Dîners botaniques

Web Images Video More Anytime

www.fsaa.ulaval.ca
www.fsaa.ulaval.ca/.../Conferences/DinersBotaniques/H17/...
www.fsaa.ulaval.ca

botanique translation English | French dictionary | Reverso
dictionary.reverso.net/french-english/botanique

Assez de botanique pour ce soir. Come on, Asta. You've had enough botany for one night. Il a traduit un ancien ouvrage de botanique. And he translated an ancient work on botany. Ce complexe hôtelier est entouré par un vaste parc avec un sentier botanique. The hotel complex is surrounded by a spacious park with a botanic pathway.

Restaurants Near Conservatoire et Jardin botaniques de la ...
www.tripadvisor.com › ... › Chambesey › Chambesey Restaurants
Restaurants near Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Geneve, Chambesey on TripAdvisor: Find traveler reviews and candid photos of dining near Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Geneve in Chambesey, Switzerland.

8

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Plan de la présentation

« Plantes sauvages comestibles »

On se promène et on grignote !
Pas de saccage !

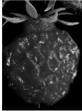
- Système souterrain (racine, bulbe, rhizome, tubercule)
- Tige (jeune pousse)
- Feuille: crue, légume cuit, infusion (tisane, thé)
- Inflorescence
- Fruit
- « Combo »







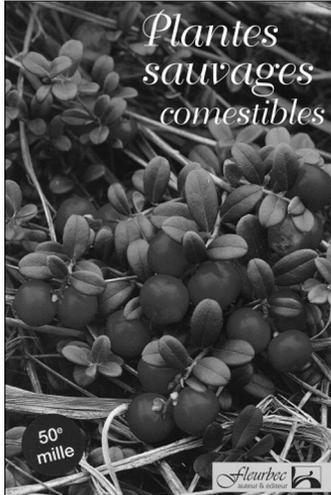




☺ => Vu sur le campus

9

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



50° mille

Fleurbec



Fleurbec

10

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Comment ça s'appelle?





11

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Comment ça s'appelle?





12

Comment ça s'appelle?



13

Comment ça s'appelle?

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



14

Comment ça s'appelle? =>

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



15

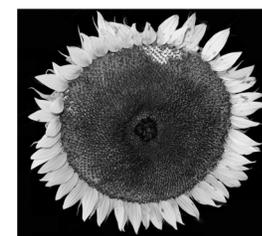
Pourquoi le nom latin ?

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Helianthus annuus Linnaeus
(hélianthe annuel)

Recherche sur INTERNET:

Tournesol...



16

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Tournesol

belle-Angélique...
petits cochons...
traînasse...
pétards... péteux...
charme de Caroline...
Marguerite, Véronique et Cassandre ???



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

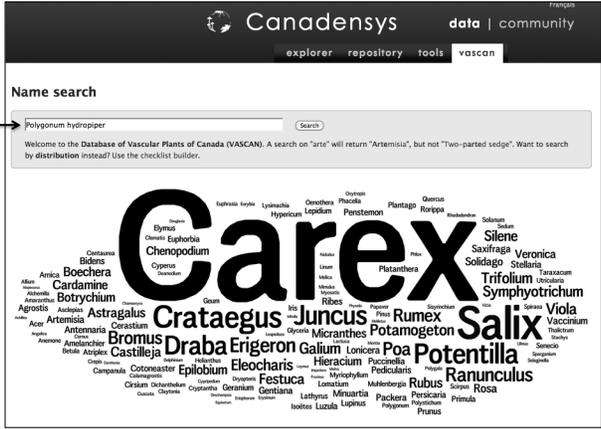
Sites sérieux => Nom latin *Helianthus annuus* L.

17

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Tous les noms sont actualisés dans => **Vascan**

<http://data.canadensys.net/vascan/search?lang=fr>



18

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Vascan

Canadensys
explorateur dépôt

Recherche de noms

Polygonum hydropiper Recherche

Bienvenue à la Base de données des plantes vasculaires du Canada (VASCAN). Une recherche sur "Artemisia", mais non "myosotis des parterres". Vous voulez plutôt chercher par répartition ou listes.

11 résultats

- SVN Polygonum hydropiper Linnaeus
synonyme de Persicaria hydropiper
- SVN Polygonum hydropiper var. projectum Stanford
synonyme de Persicaria hydropiper
- SVN Polygonum hydropiperoides Michaux
synonyme de Persicaria hydropiperoides
- SVN Polygonum hydropiperoides var. adenocalyx (Stanford) Gleason
synonyme de Persicaria hydropiperoides
- SVN Polygonum hydropiperoides var. aspenifolium Stanford
synonyme de Persicaria hydropiperoides
- SVN Polygonum hydropiperoides var. breviciliatum Fernald
synonyme de Persicaria hydropiperoides

19

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Vascan

Canadensys données | communauté
explorateur dépôt outils vascan

Polygonum hydropiper Linnaeus

SVN Polygonum hydropiper Linnaeus est un synonyme sensu FNA Ed. Comm., 2005 de :

ACC Persicaria hydropiper (Linnaeus) Delarbre, un nom accepté d'espèce sensu FNA Ed. Comm., 2005.

20

Vascan

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Canadensys données | co

explorateur dépôt outils vascan

Persicaria hydropiper (Linnaeus) Delarbre

☑️ *Persicaria hydropiper* (Linnaeus) Delarbre est un nom accepté d'espèce sensu FNA Ed. Comm., 2005.

Noms vernaculaires

☑️ renouée poivre-d'eau	Darbyshire et al., 2000
☑️ poivre d'eau	Lambinon et al., 1992
☑️ curage	Marie-Victorin, 1995
☑️ marshpepper smartweed	FNA Ed. Comm., 2005
☑️ mild waterpepper	
☑️ marsh waterpepper	
☑️ waterpepper	FNA Ed. Comm., 2005
☑️ marshpepper knotweed	
☑️ common smartweed	
☑️ annual smartweed	

Synonymes

☑️ <i>Polygonum hydropiper</i> Linnaeus	FNA Ed. Comm., 2005
☑️ <i>Polygonum hydropiper</i> var. <i>projectum</i> Stanford	FNA Ed. Comm., 2005

Répartition

Carte Liste

INDIGÈNE INTRODUIT ÉPHÉMÈRE EXCLUS DISPARU DOUTEUX ABSENT

21

Vascan

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Persicaria hydropiper (Linnaeus) Delarbre

☑️ *Persicaria hydropiper* (Linnaeus) Delarbre est un nom accepté d'espèce sensu FNA Ed. Comm., 2005.

Répartition

Carte Liste

INDIGÈNE INTRODUIT ÉPHÉMÈRE EXCLUS DISPARU DOUTEUX ABSENT

22

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* ⇒

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

23

têtes de violon

⇒ Pousses très hâtives: en même temps que l'anthèse du saule discoloré; *petits minous*

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

24

Matteuccia struthiopteris (Linnaeus) Todaro
(matteuccie fougère-à-l'autruche)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

« Quelques touffes à l'intérieur de l'érablière du boisé du pavillon Jean-Charles-Bonenfant, 21 juillet 1975, B75-397(QFA). Cette colonie a été éliminée en 1980 lors de l'aménagement de sentiers pédestres à travers le boisé du campus. Lionel Cinq-Mars m'a indiqué dès 1972 l'existence de cette espèce dans le boisé du pavillon Agathe-Lacerte, mais je n'ai pu la retrouver là et elle aurait été éliminée lors des travaux de débroussaillage de 1971. » p. 48





25



26



27

asclépiade commune
(*Asclepias syriaca* Linnaeus)
petits cochons, cochons de lait
(anglais: Common Milkweed)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie







28

asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



Un peu d'histoire...

« Durant son séjour en Nouvelle-France entre 1664 et 1675, Louis Nicolas observe que la soie de la « cotonnière » est inutile pour la confection des chapeaux. Les plantules sont cependant consommées comme des asperges. »

tiré de Asselin, A. et coll. 2014. Curieuses histoires de plantes du Canada. Tome I. Éditions du Septentrion. p. 111



29

asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Un peu d'histoire...



« Comme la cotonnière produit la plus belle et la plus odoriférante de toutes les fleurs, que j'ai remarqué dans les pays étrangers, il est important que cette plante soit plus connue que les autres. Aussi vous dirais-je que sa racine prise en son temps, c'est-à-dire quand elle commence à pousser, environ à la mi-mai, est beaucoup meilleur que les asperges.. Cette racine est de réserve si on la sale. On en mange en tout temps. Il sort au bout de la tige plusieurs houppes formées par une infinité de forts belles fleurs, bien odoriférantes, pleine d'une rosée extrêmement emmiellée. Le petit oiseau mouche se nourrit de cette liqueur.... »

30

asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



« ... La graine de la plante se forme et se nourrit dans une assez grande bourse au milieu d'un très beau et d'un très fin coton qui pour être un peu trop délié, n'a pas assez de corps, et ainsi il est inutile. L'expérience qu'on en a faite, en faisant faire des chapeaux nous a convaincu de son inutilité. Le chanvre qu'on tire de sa tige est plus utile, les naturels du pays en font de très beaux ouvrages. J'ai en main un petit sac tout propre fait par une Indienne de cette sorte de chanvre. La graine ne mûrit et se resème d'elle-même que pendant la plus grande rigueur de l'hiver, sur les neiges et sur les glaces.. »

Tiré de: Fortin Daniel, 2014. Histoire naturelle des Indes Occidentales du Père Louis Nicolas. Les éditions Gid, Québec. . p. 66

Louis Nicolas: Père de la Compagnie de Jésus (jésuite) qui vécut en Nouvelle-France du 25 mai 1664 (il est alors âgé de trente ans) jusqu'à la fin de 1674 ou au printemps 1675. p. 20-21

31

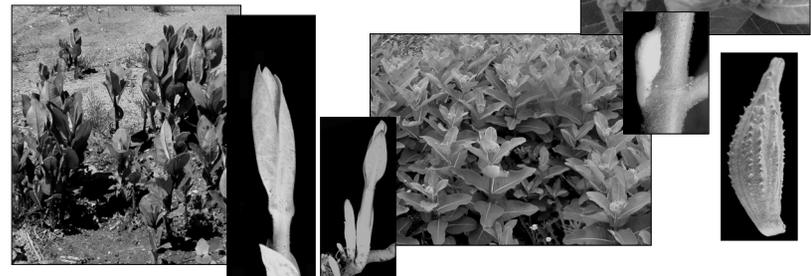
asclépiade commune

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/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)



32

asclépiade commune © Gilles Ayotte 2023
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

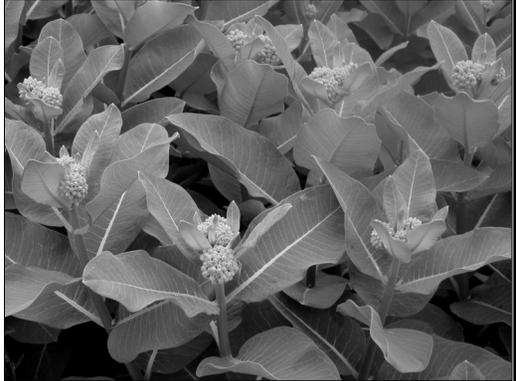


33

asclépiade commune © Gilles Ayotte 2023
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



34

asclépiade commune © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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

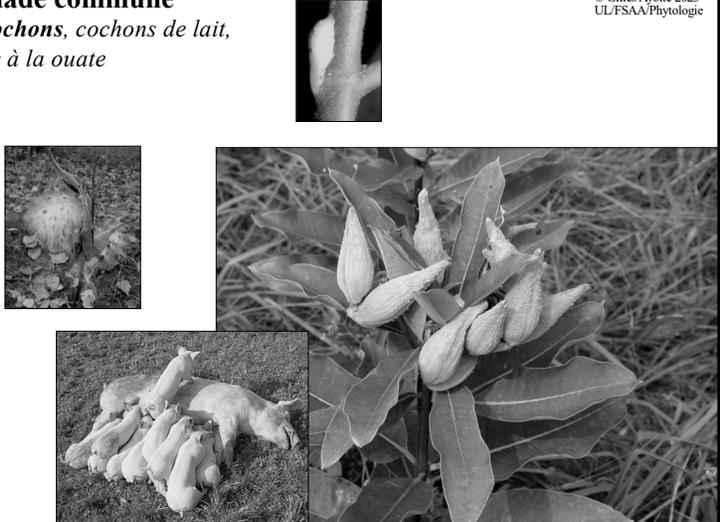
Se récolte en 3 temps:
 -fin été => jeunes fruits
 (longs de 2- 4 cm)



35

asclépiade commune © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

*petits cochons, cochons de lait,
herbe à la ouate*

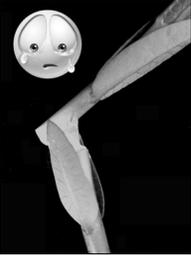


36

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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.


37

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

NE PAS CONFondre ces 2 plantes à latex

<p>asclépiade commune <i>(Asclepias syriaca Linnaeus)</i> COMESTIBLE</p> <p>Tige et feuilles très pubescentes => laine</p> 	<p>apocyn à feuilles d'Androsème <i>(Apocynum androsaemifolium Linnaeus)</i> MORTELLE</p> <p>et feuilles => sans</p> 
---	---



38

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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** » ...





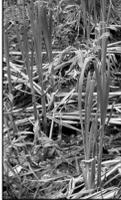
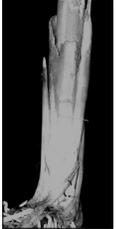
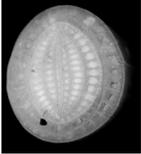
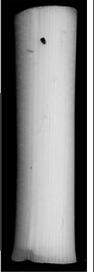
39

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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: gousses d'ail, épices...

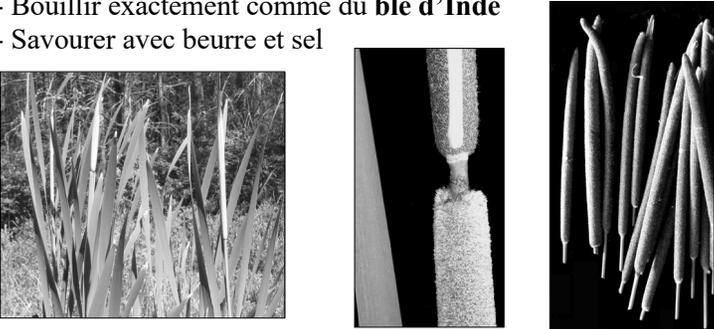





40

quenouille © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

« **blé d'Inde** »

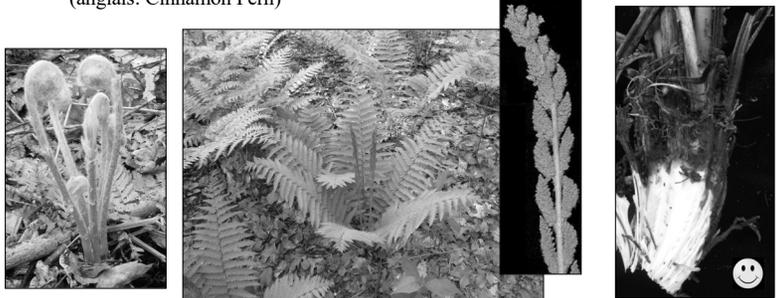
- Cueillir les épis verts (mâle et femelle) alors qu'ils commencent à se pointer hors des gaines des feuilles
- Ne conserver que la portion supérieure (= épi mâle)
- Bouillir exactement comme du **blé d'Inde**
- Savourer avec beurre et sel



41

osmonde cannelle (*Osmunda cinnamomea* Linnaeus) © Gilles Ayotte 2023
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

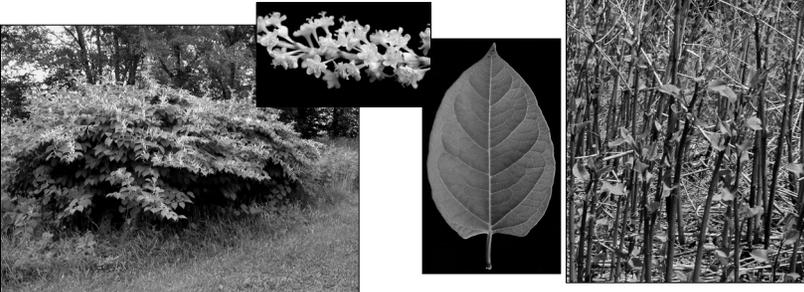
42

renouée japonaise; bambou © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/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 

43

renouée japonaise; bambou © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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

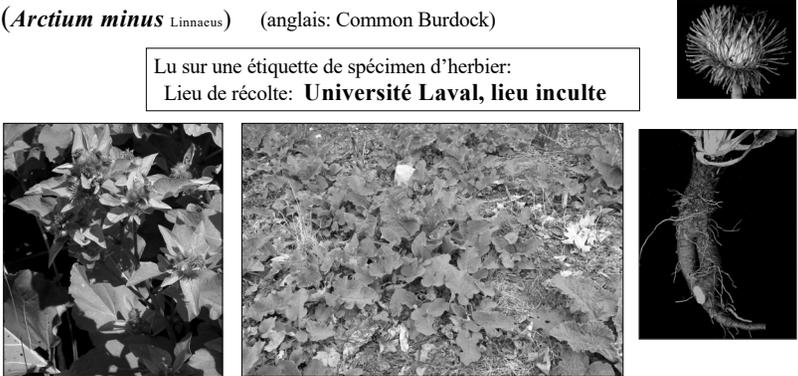
44

bardane mineure; *artichaut, rhubarbe sauvage, rapace, tabac du diable, toques...*

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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Lu sur une étiquette de spécimen d'herbier:
Lieu de récolte: **Université Laval, lieu inculte**



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

45

les dessous de la **bardane...**

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



46

bardane mineure; *artichaut, rhubarbe sauvage, rapace, tabac du diable, toques...*

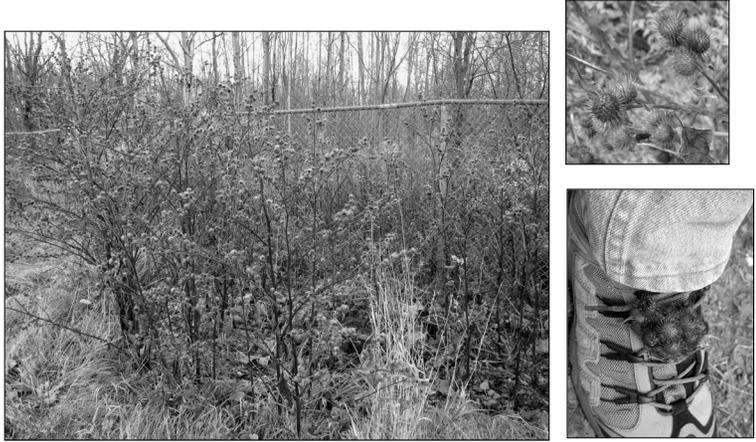
© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



47

toques...

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



48

renouée poivre-d'eau
 (*Persicaria hydropiper* (Linnaeus) Delabre = *Polygonum hydropiper*)
 (anglais: Water Pepper)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

VASCAN




Habitat: bords de cours d'eau intermittents,
 mares intermittentes...

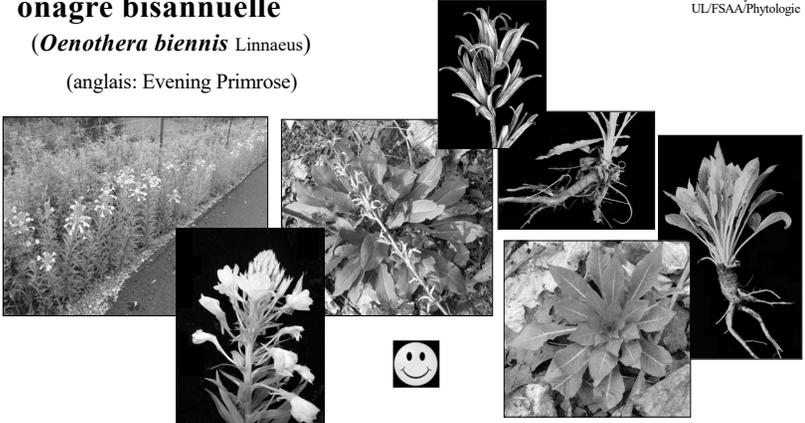
poivrée



49

onagre bisannuelle
 (*Oenothera biennis* Linnaeus)
 (anglais: Evening Primrose)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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



50

onagre bisannuelle

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



Jeunes plants en rosette



51

panais; panais cultivé (*Pastinaca sativa* Linnaeus)
 (anglais: Wild Parsnip)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

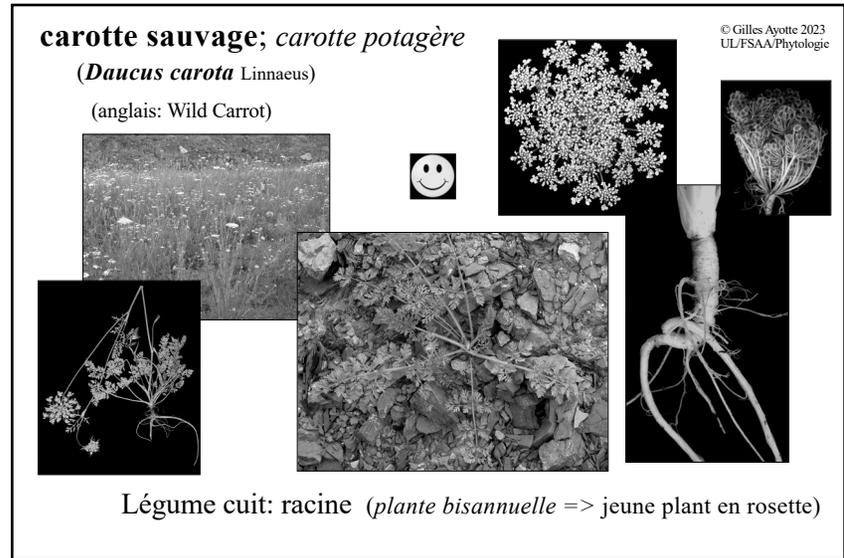


Légume cuit: racine (*plante bisannuelle* => jeune plant en rosette)
ATTENTION => dermatite si récoltée en plein soleil et que la tige ou
 les feuilles viennent en contact avec la peau => super coup de soleil

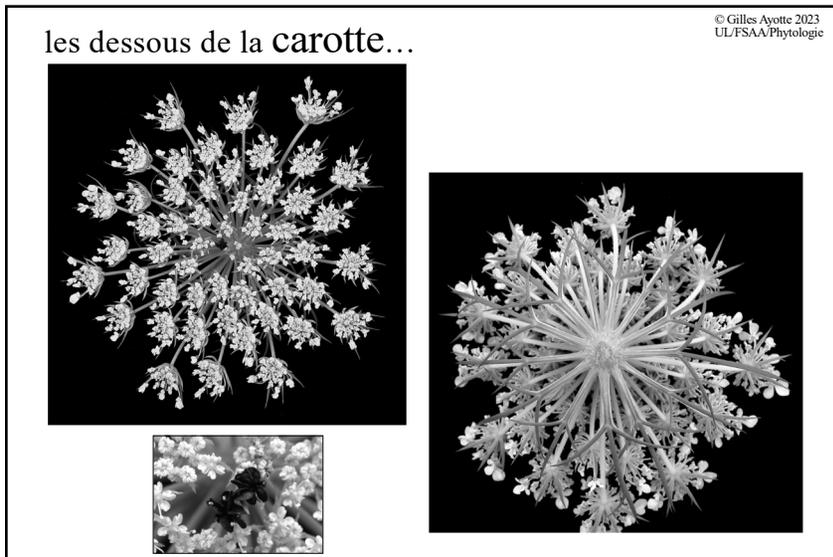
52



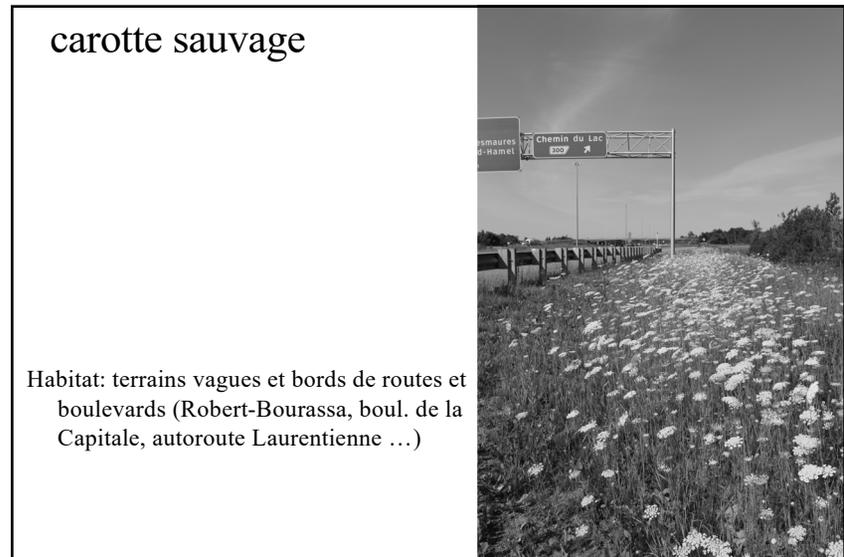
53



54



55

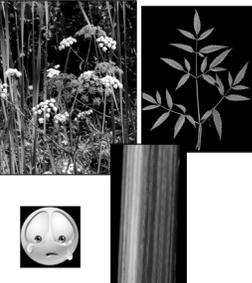


56

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

DANGER: À NE PAS CONFONDRE

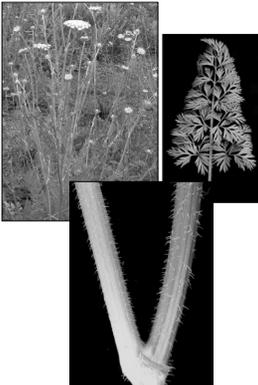
cicutaire maculée
Carotte à Moreau
(*Cicuta maculata* L.)
MORTELLE



ciguë maculée
(*Conium maculatum* L.)
MORTELLE



carotte sauvage
(*Daucus carota* L.)
COMESTIBLE

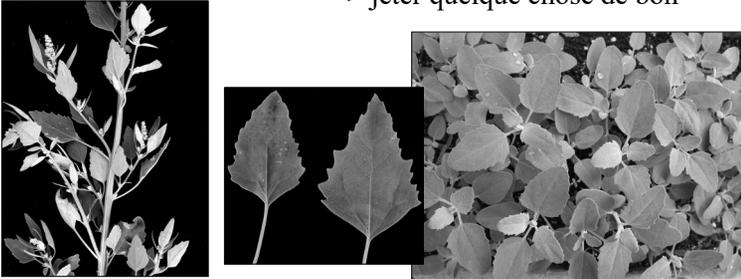


57

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

chénopode blanc; chou gras
(*Chenopodium album* Linnaeus)
(anglais: White Goosefoot)

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



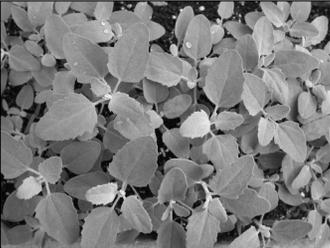
Légume cuit: jeune plant, jeunes feuilles...



58

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

chénopode blanc; chou gras

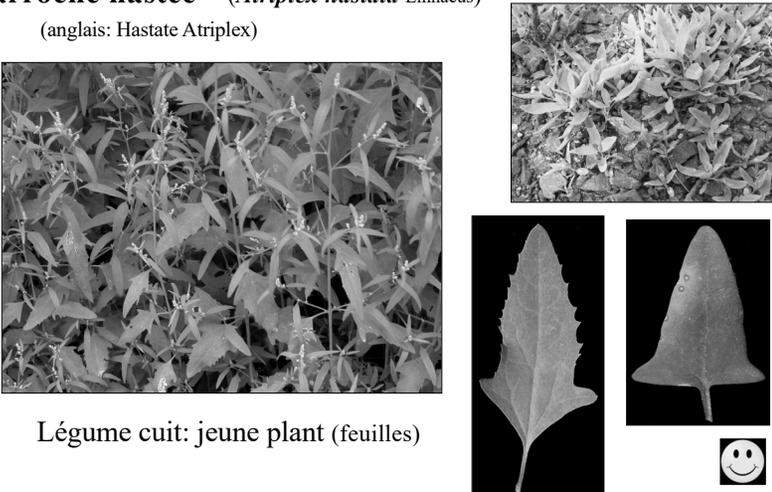


Habitat: plein soleil; jardinages, plate-bandes...

59

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

arroche hastée (*Atriplex hastata* Linnaeus)
(anglais: Hastate Atriplex)



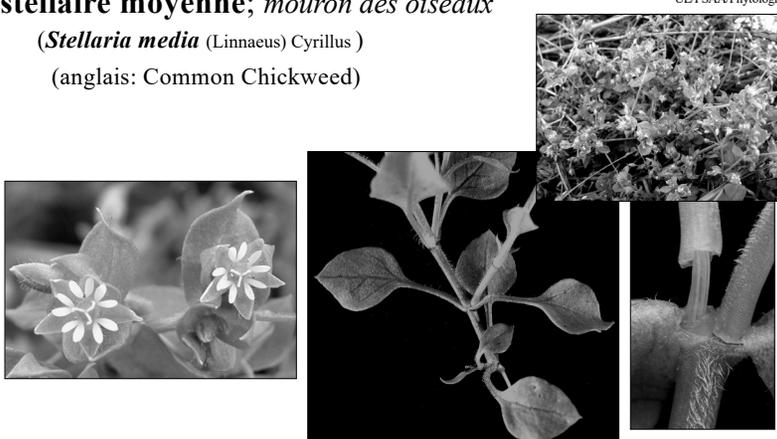
Légume cuit: jeune plant (feuilles)



60

stellaire moyenne; mouron des oiseaux
 (*Stellaria media* (Linnaeus) Cyrillus)
 (anglais: Common Chickweed)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



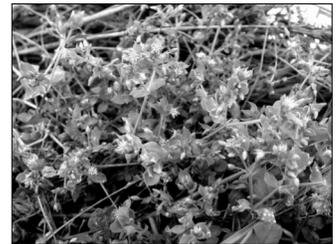
Légume cuit, cru: plante entière (tige, feuilles, fleurs)



61

stellaire moyenne

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



Habitat: jardinages, plate-bandes...

62

barbarée vulgaire; herbe de Sainte-Barbe, cresson de terre
 (*Barbarea vulgaris* R. Brown)
 (anglais: Winter Cress)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



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



63

barbarée vulgaire

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



Habitat: mauvaise herbe très commune dans les champs cultivés
 Très hâtive => la première crucifère à fleurs jaunes
 à fleurir au printemps

64

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

chrysanthème leucanthème; marguerite
(*Chrysanthemum leucanthemum* Linnaeus)
(anglais: Ox-eye Daisy; Daisy)



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

65

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

marguerite



66

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

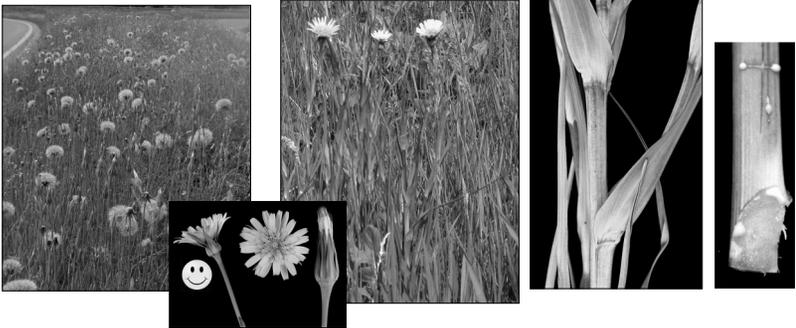
les dessous de la marguerite...



67

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

salsifis des prés
(*Tragopogon pratensis* Linnaeus) (et *Tragopogon* spp.)
(anglais: Salsify)

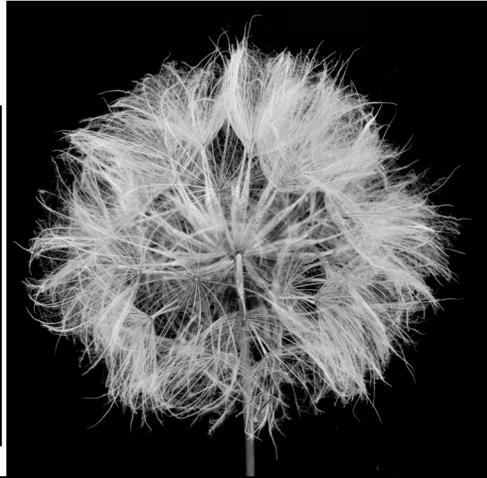


Extrémité de tige et feuilles (avant floraison) => cuire à la vapeur dans une marguerite => **Délicieuse !!!**

68

les dessous de la salsifis...

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



69

pourpier potager; pourpier gras

(*Portulaca oleracea* Linnaeus)

(anglais: Purslane)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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



70

pourpier potager

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Habitat: plein soleil; sol meuble => jardinages,
plate-bandes...

71

orpin pourpre; vit-toujours

(*Sedum purpureum* (Linnaeus) Link)

(anglais: Live-forever)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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



72

orpin pourpre

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Habitat: sous-bois le long des cours d'eau...

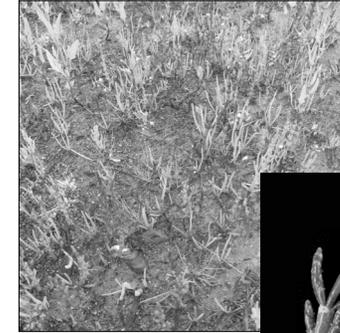
73

salicorne d'Europe; corail

(*Salicornia europaea* Linnaeus)

(anglais: Glasswort)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

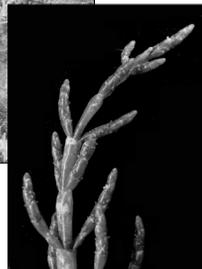
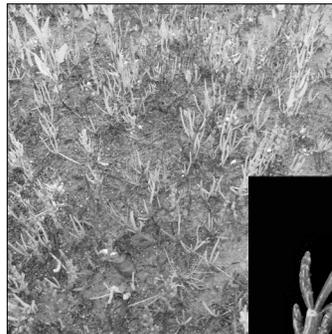


Habitat:
zones inondées par les marées d'eau salée

74

salicorne d'Europe

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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.

75

mertensie maritime

(*Mertensia maritima* (L.) Gray)

(anglais: Oyster plant)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Légume cru (fleurs, feuilles) ou bouilli (fleurs, feuilles, racines):
plante succulente ayant un goût d'huître semble-t-il (Oyster plant)

Les parties les plus jeunes seraient meilleures
Bords de mer à la limite des hautes marées...

76

pissenlit officinal

(*Taraxacum officinale* F.H. Wiggers)

(anglais: common dandelion)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



C'est où ?

77

pissenlit

Vous n'avez qu'à apporter votre bol à salade et votre vinaigrette...
Et venez en grand nombre.

Salade



78

pissenlit

Vin

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Vous pouvez tous les cueillir



79

pissenlit

Salade

INGRÉDIENTS

Vinaigrette

- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 3 petits cornichons surs marinés, hachés
- 10 ml (2 c. à thé) de jus des cornichons marinés
- Sel et poivre

Salade

- 4 très fines tranches de pain de ménage croûté rassis
- 2 tranches de bacon d'environ ½ cm (¼ po) d'épaisseur, coupées en lardons
- 2 échalotes françaises, tranchées
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc
- 4 oeufs
- 1,5 litre (6 tasses) de feuilles de pissenlit



© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5448-salade-de-pissenlit>

80

pissenlit

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

L'incontournable salade de pissenlit

Le pissenlit constitue le mets classique à préparer lorsque les premières pousses vertes apparaissent au printemps. L'intérêt de cette salade, c'est qu'elle vous attrape par les papilles gustatives calciformes, celles qui sont exclusivement réservées aux aliments amers et qui se trouvent disposées en « V » à la base de la langue, tout au fond de la bouche. Celles-là mêmes qui sont en train de s'atrophier à force de ne pas servir parce que, dans notre culture du sucré, on a tout, tout, tout oublié des aliments amers, contrairement à nos ancêtres qui savaient, eux, quel bien ça vous apportait au sortir de l'hiver, même si ça vous faisait parfois rentrer les joues « par en dedans ».

Ce sont les jeunes feuilles qu'on apprête en salade, les plus vieilles étant vraiment trop amères. Celles-là, on se les réserve pour les usages médicaux. Une bonne façon d'atténuer l'amertume de la salade de pissenlit consiste à introduire un peu de chaleur dans le processus. Allez donc savoir pourquoi!

La recette est sur le site...

http://www.passeportsante.net/fr/Solutions/HerbierMedicinal/Recette.aspx?doc=salade_pissenlit_hm

81

pissenlit

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Vin

Vin de pissenlit | Ricardo
<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5449-vin-de-pissenlit>
★★★★★ Note : 5 - 7 votes - 35 min
Recette de Ricardo de vin de pissenlit ... 4 litres (16 tasses) de fleurs de pissenlit, sans la tige et rincées (voir note); 3 citrons, tranchés; 3 oranges, tranchées

Vin de pissenlit | Recettes du Québec
www.recettes.qc.ca > Recettes
20 min
22 févr. 2004 - 1 gallon eau bouillante; 1 gallon fleur de pissenlit; 2 citrons émincés ...
Ayant bu ce vin pendant plus de 17 années, je pourrais vous dire qu'il ...

vins de pissenlits - Vignes.be
www.vignes.be/vintpiss.htm
13 Recettes de boissons fermentées de fleurs de pissenlit, bière et vins gianées de ci de là et rassemblées pour votre bon plaisir: Bière de pissenlits. Recette ...

Recette de Vin de pissenlit : la recette facile
cuisine.journaldesfemmes.com > Cuisiner > Cocktail > Cocktail vin
★★★★★ Note : 5 - 1 avis - 20 min
Recette vin de pissenlit par angelique. Ingrédients : citron, orange, raisin, pissenlit, sucre.

Vin de pissenlit : Recette de Vin de pissenlit - Marmiton
www.marmiton.org > Recettes
★★★★★ Note : 5 - 4 avis - 1 h 15 min
Préparation de la recette : Ebouillanter les fleurs de pissenlit. Laisser reposer 24 h, puis filtrer. Ajouter les autres ingrédients et laisser macérer 25 jours en ...

Recette - Vin de pissenlit | Notée 4,1/5 - 750g
www.750g.com > Boissons > Orange > Raisins secs
★★★★★ Note : 4 - 35 avis - 30 min
12 juin 2016 - 750g vous propose la recette "Vin de pissenlit" notée 4,1/5 par 35 votants.

82

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.

83

livêche écossaise; persil de mer

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le Cerfeuille a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'Ail est plus petit que celui de France: il y croît force petits Oignons façon de Cives (note: *Allium schoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la Passepierre et du Percil sauvage, qui ressemble tout à fait au persil de Macédoine. »



Cartier, Jacques. 1977. Voyages en Nouvelle-France. Texte remis en français moderne par Robert Lahaise et Marie Couturier avec introduction et notes. Cahiers du Québec. Editions Hurtubise HMH. 158 pages.

84

livêche écossaise; *persil de mer*

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

« Tout ce pays est rempli de pins, sapins, bouleaux, cèdres, et force pois, et **persil sauvage**. »

« Partant de Tadoussac jusqu'à la **pointe aux Allumettes** il y a une petite lieuë. Cette pointe met hors plus de demi lieuë. Elle assèche de basse mer. Il y a un îlet de cailloux couvert de **persil**, qui a la feuille fort large, et quantité de pois sauvage . »



Samuel de CHAMPLAIN, 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.

85

érythrone d'Amérique; *ail douce, ail doux*

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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

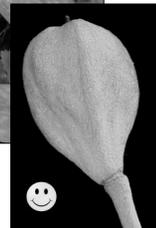


Légume cru: bulbe, jeunes feuilles, ou extrémité des feuilles matures

86

érythrone d'Amérique; *ail douce, ail doux*

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Fruit cru et extrémité des feuilles matures

87

érythrone d'Amérique

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

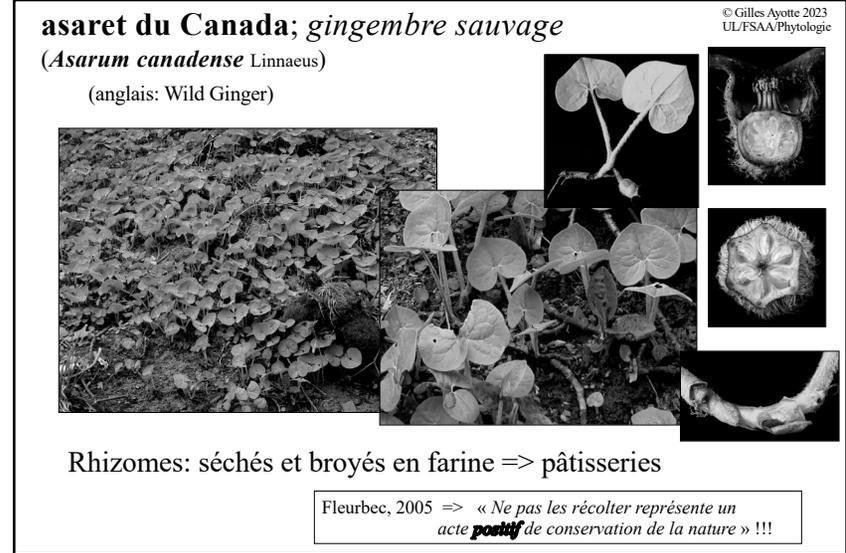
Où est Charlie ?



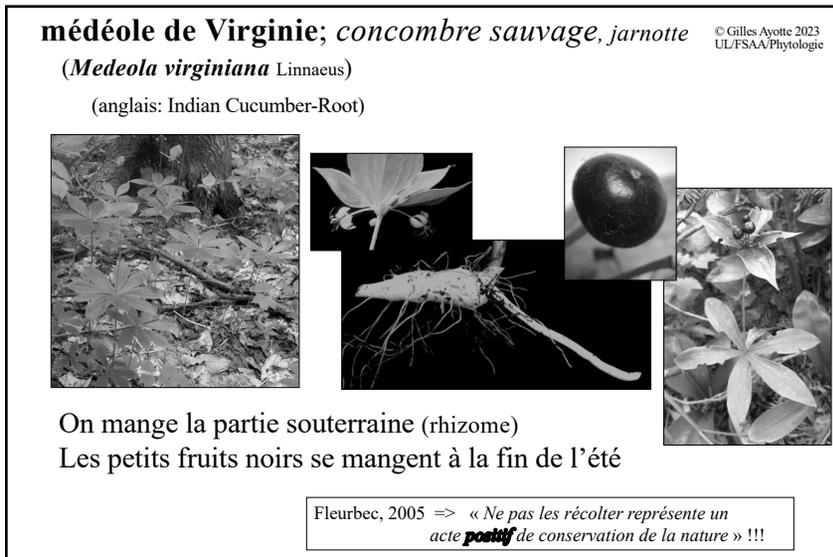
88



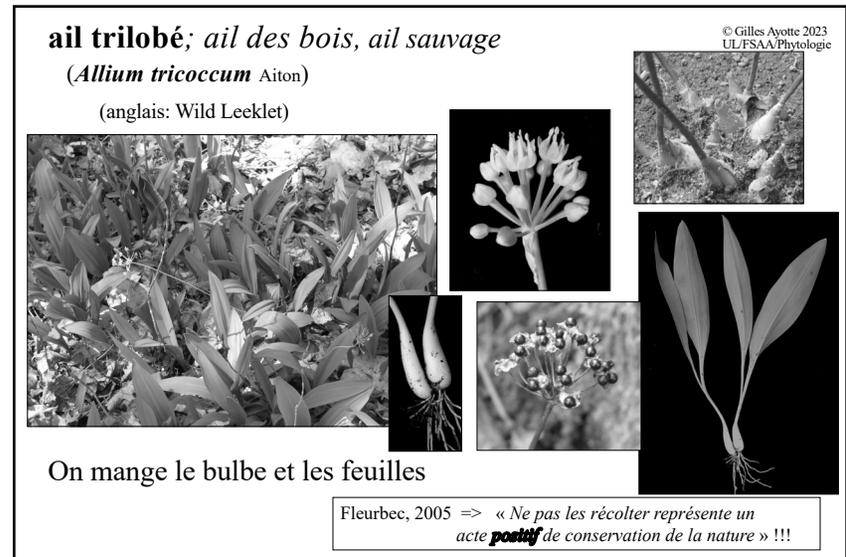
89



90



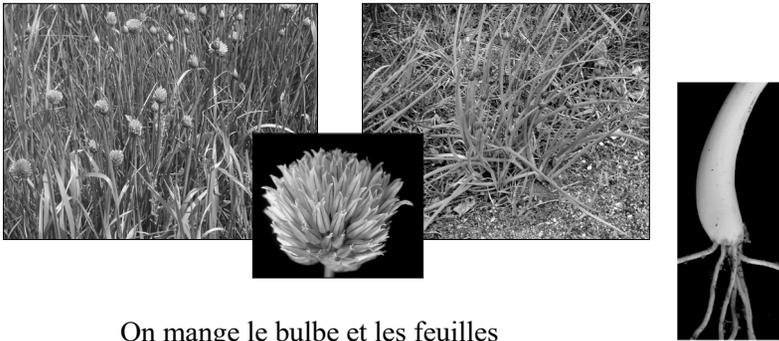
91



92

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

ail civette; ciboulette, oignon sauvage, brûlottes, cives
(*Allium schoenoprasum* Linnaeus)
(anglais: Chives)



On mange le bulbe et les feuilles

93

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

ail civette; ... cive

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** le long du grand fleuve. »



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.

94

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

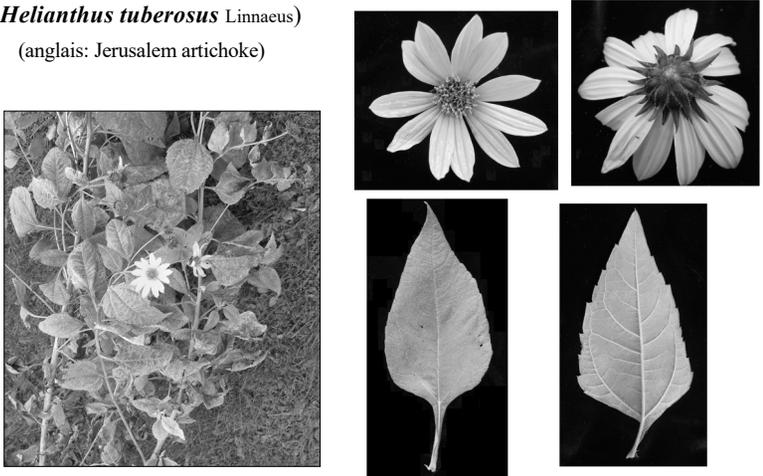
les dessous de l'ail civette ...



95

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

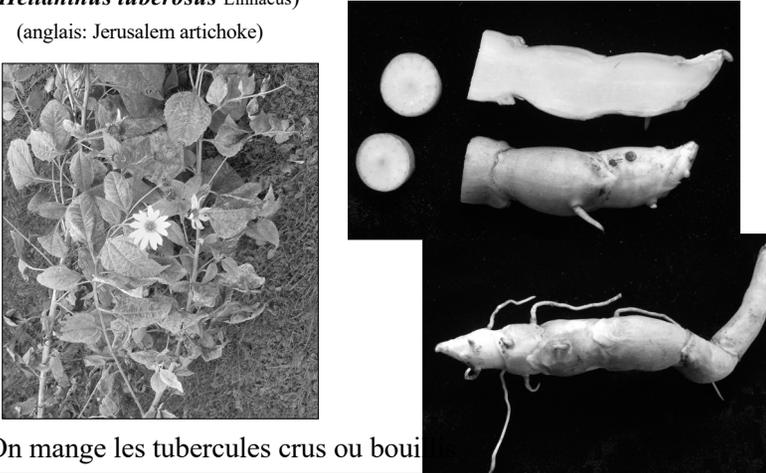
hélianthe tubéreux; topinambour
(*Helianthus tuberosus* Linnaeus)
(anglais: Jerusalem artichoke)



96

hélianthe tubéreux; topinambour © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

(Helianthus tuberosus Linnaeus)
(anglais: Jerusalem artichoke)

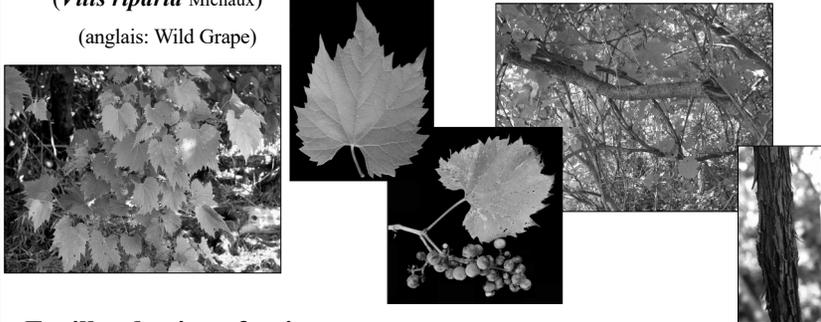


On mange les tubercules crus ou boui

97

vigne des rivages; vigne sauvage, raisin sauvage © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

(Vitis riparia Michaux)
(anglais: Wild Grape)



Feuilles de vigne farcies
Raisins comestibles (mais plutôt amers)
ATTENTION: Ne pas les confondre avec ceux du
parthénocisse à cinq folioles = « Plante toxique »



98

vigne des rivages; vigne sauvage, raisin sauvage © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

« ... 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.

99

vigne des rivages; vigne sauvage, raisin sauvage © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



Habitat: grimpant sur les arbustes au niveau des hautes marées du
fleuve, pistes cyclables de Lévis et de Québec

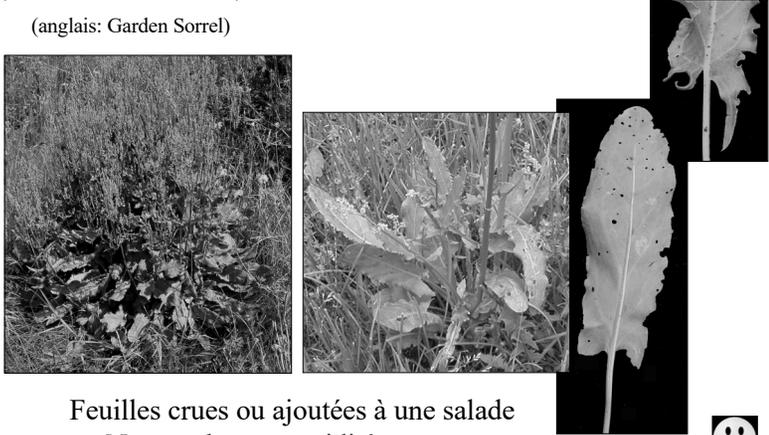
100

vigne des rivages; vigne sauvage, raisin sauvage © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



101

rumex oseille; grande oseille © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie
 (*Rumex acetosa* Linnaeus)
 (anglais: Garden Sorrel)



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



102

rumex petite-oseille; oseille, sûrette © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie
 (*Rumex acetosella* Linnaeus)
 (anglais: Field Sorrel)

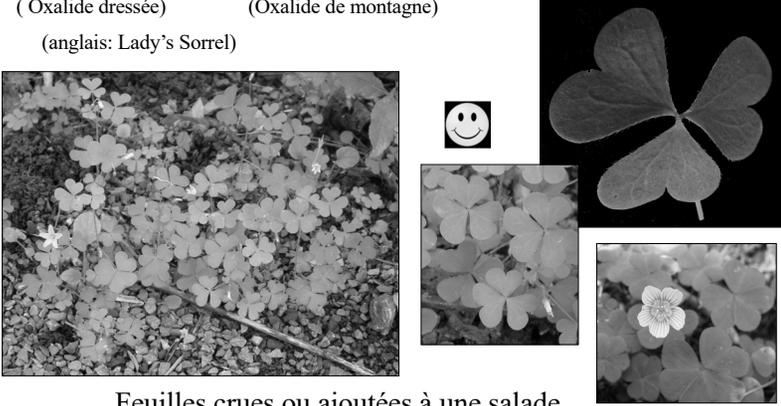


Feuilles crues ou ajoutées à une salade
 Ne pas abuser = acidité



103

oxalides; sûrette, pain d'oiseau © Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie
 (*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



104

oxalides; sûrette, pain d'oiseau

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

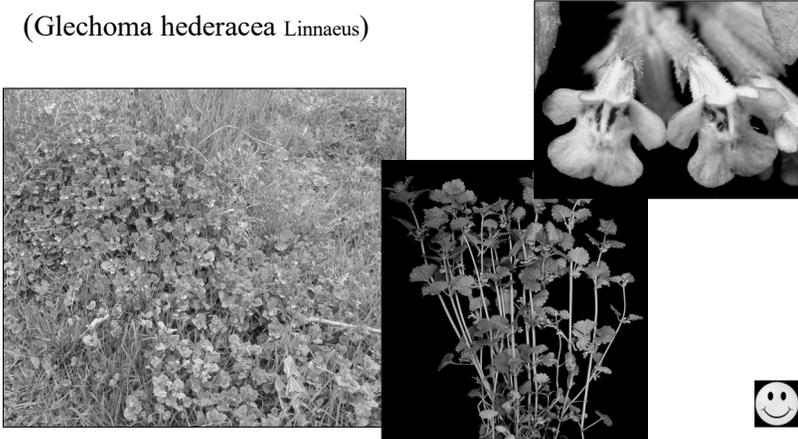


Habitat: sols ameublés => jardinages, plate-bandes...

105

lierre terrestre
(*Glechoma hederacea* Linnaeus)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Infusion de feuilles ou feuilles mâchées rafraîchissent l'haleine !



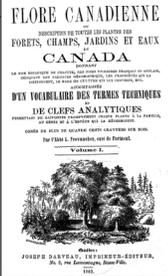
106

Spirée à feuilles de Saule (*Spiraea Salicifolia* L., *Spiraea alba* Duroi)
(*Thé du Canada* =note: *Spiraea latifolia*)

L'infusion des feuilles de cette Espèce a une telle analogie avec le Thé de Chine que dans plusieurs circonstances on en fait prendre à plusieurs personnes qui sans en être averties n'auraient pu soupçonner une telle substitution. Qui sait si en faisant subir à ces feuilles certains soins de préparation on ne parviendrait pas à avoir dans cette plante une succédanée du Thé ?

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



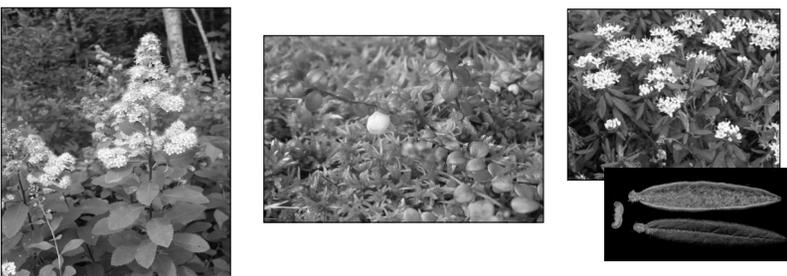
Suite =>

107

Spirée à feuilles de Saule (*Spiraea Salicifolia* L., *Spiraea alba* Duroi)
(*Thé du Canada* =note: *Spiraea latifolia*)

Quoique à feuilles caduques, cet arbrisseau peut se prêter à plusieurs dépouillements de feuilles dans une même saison, sans presque en souffrir. Sa rusticité, l'extrême facilité de sa production aux moyens de ces stolons ou drageons, la faculté dont il jouit de s'accommoder indifféremment de presque tous les terrains, en rendraient la culture des plus faciles. Comme succédané du Thé, il laisse certainement bien loin derrière lui la Chioyène, le Lédon, et les autres plantes qui ont été jusqu'à ce jour proposées pour cette fin. Page 197.

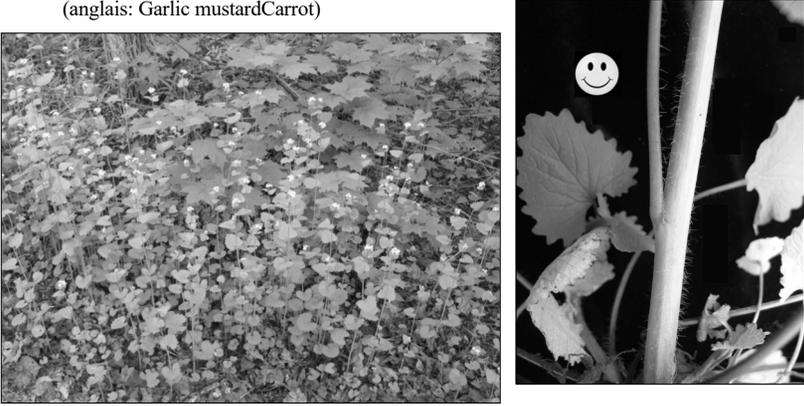
© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



108

alliaire officinale
 (*Alliaria petiolata* (M. Bieberstein) Cavara & Grande)
 (anglais: Garlic mustard/Carrot)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



Feuilles servent d'épice pour remplacer l'ail: salades, soupes, sandwiches...

109

menthe du Canada + menthe à épis + menthe poivrée
 (*Mentha canadensis* Linnaeus) (*Mentha spicata* L.) (*M. piperita* L.)
 (anglais: American Mint) « Spearmint » « Peppermint »

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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

110

paparmane (« Peppermint »)

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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



111

paparmane (« Peppermint »)

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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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

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

112

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

menthe du Canada	menthe à épis	menthe poivrée
		
bords du fleuve: zone inondée à marée haute	terrains vagues	fossés humides à faible débit

113

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

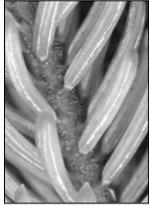
épinette noire

(*Picea mariana* (Mill.) BSP)
(anglais: Black 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... »

(Tiré de: Sieur de Dièreville, 1708. Relation du Voyage du Port Royal de l'Acadie...pages 71-72)
(Note: => Port Royal, Nouvelle-Écosse, 1605-...)

114

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Bière d'épinette (selon Pehr Kalm, 1749)

« Les rameaux sont cueillis et utilisés immédiatement, sinon on les conserve au frais. Ils sont découpés en morceaux avant d'être transférés dans un contenant d'eau qui demeure sur le feu jusqu'à réduction de la moitié du volume. En parallèle, on fait cuire dans une casserole des grains de blé, d'orge, de seigle ou de maïs. Ces grains sont rôtis tout en étant remués jusqu'à l'obtention d'une couleur presque noire, tout comme on rôtit les grains de café. Les grains bien rôtis sont ajoutés aux rameaux bouillis d'épinette. Les grains de maïs sont les plus recherchés et on estime que l'orge est une espèce supérieure au blé ou au seigle. »




suite =>

115

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

« Des morceaux de pain sont brûlés jusqu'à ce qu'ils deviennent presque carbonisés. Ils sont alors ajoutés au mélange de rameaux d'épinette et de grains rôtis de céréales. Pour produire deux barils de bière, on utilise environ deux tasses de grains rôtis et une dizaine de petits morceaux de pain brûlé. Lorsque le mélange est réduit de moitié et que les écorces commencent à ramollir, les rameaux sont enlevés. Le liquide est filtré à travers un linge. On ajoute du sirop qui diminue l'âcreté du liquide. On laisse refroidir et on ajoute de la levure ou du levain pour provoquer la fermentation. Durant celle-ci, on enlève les impuretés s'accumulant à la surface. À la fin de la fermentation, on transfère la bière dans des barils ou préféablement dans des bouteilles. . » (suite =>

(Tiré de : Asselin, A. et al., 2015. Curieuses histoires de plantes du Canada, 1670-1760. Tome 2, p. 195-196)




116

épinette noire

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

Bière d'épinette

« En 1866, l'abbé Ovide Brunet reproche à Duhamel du Monceau de ne pas avoir identifié correctement l'espèce d'épinette servant à l'élaboration de la petite bière. Pour Ovide Brunet, « il est évident que cet auteur se trompe, car c'est avec l'épinette noire qu'on a toujours fabriqué la petite bière ». Marie-Victorin remarque aussi en 1935 qu'il s'agit bien de l'épinette noire et non de l'épinette blanche. »



Tiré de: Asselin, A. et al., 2015. Curieuses histoires de plantes du Canada, 1670-1760. Tome 2, p. 254

117

Restons en Nouvelle-France...

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

zizanie aquatique; folle avoine, riz sauvage

(*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... »



118

folle avoine, riz sauvage

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

« 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, ... »



119

folle avoine, riz sauvage

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

« ... 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.



120

sumac vinaigrier; vinaigrier
(Rhus typhina Linnaeus)
 (anglais: Vinegar-tree; *Sumach*)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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.



121

Aliments fonctionnels
 Institut des nutraceutiques et aliments fonctionnels (INAF)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

Petits fruits et légumes sauvages



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

↑
 Nirvana <= peau d'ours + feu de foyer <= Ah! Ah! Ah! <= euphorie ↓

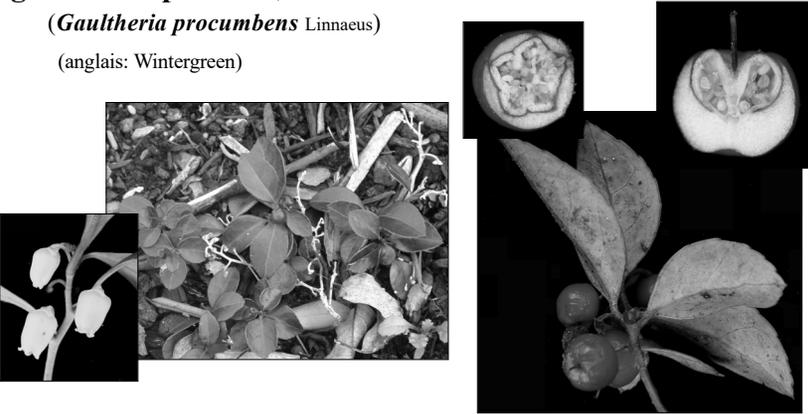
D'où l'intérêt pour les plantes sauvages comestibles !!!



122

gaulthérie penchée; thé des bois
(Gaultheria procumbens Linnaeus)
 (anglais: Wintergreen)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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

123

gaulthérie hispide; petit thé
(Gaultheria hispidula Linnaeus)
 (= *Chiogenes hispidula* (L.) T. & G.)
 (anglais: Snowberry)

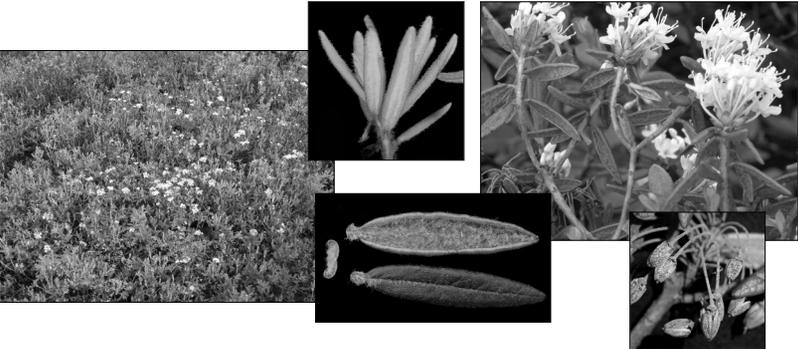
© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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

124

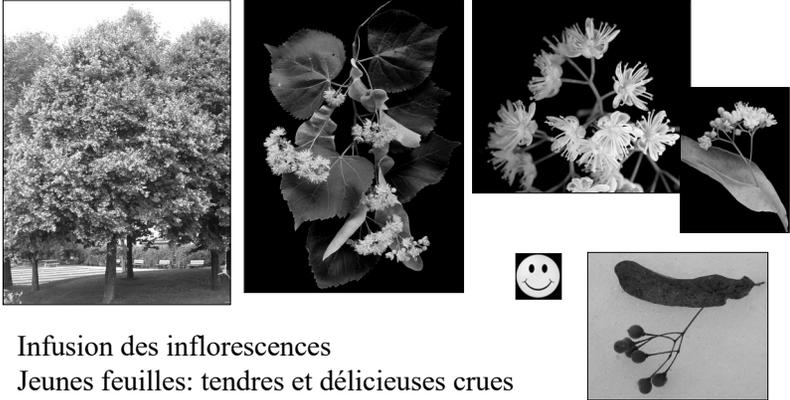
lédon du Groënland; thé du labrador, thé velouté © Gilles Ayotte 2023
 (Rhododendron groenlandicum (Oeder) Kron & Judd) UL/FSAA/Phytologie
 (= Ledum groenlandicum Retzius)
 (anglais: Labrador Tea) Vascan



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

125

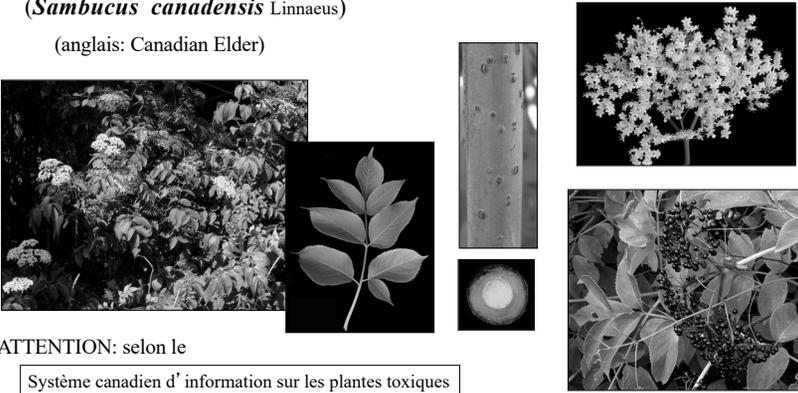
tilleul d'Amérique; bois blanc © Gilles Ayotte 2023
 (Tilia americana Linnaeus) et Tilia spp., les tilleuls UL/FSAA/Phytologie
 (anglais: American Linden)



Infusion des inflorescences
 Jeunes feuilles: tendres et délicieuses crues

126

sureau du Canada; sureau blanc © Gilles Ayotte 2023
 (Sambucus canadensis Linnaeus) UL/FSAA/Phytologie
 (anglais: Canadian Elder)



ATTENTION: selon le Système canadien d'information sur les plantes toxiques

L'ingestion des baies crues peut provoquer la nausée 

127

sureau blanc © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

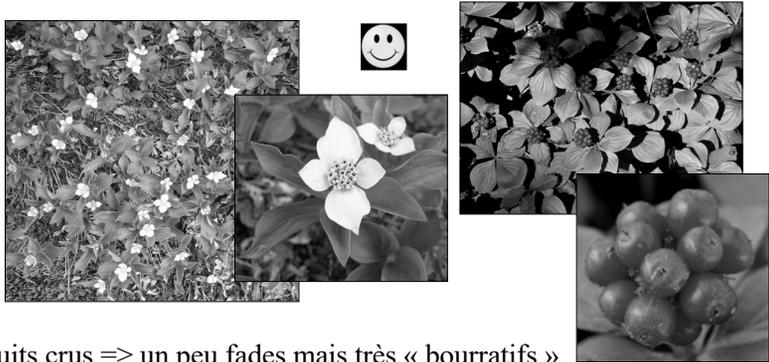


« Ajouter les fleurs au thé, à l'alcool, aux salades de fruits; incorporées à la pâte à crêpes, aux biscuits ou aux gâteaux elles remplacent une partie de la farine; fruits mûrs meilleurs après séchage. » (Fleurbec, 1981. Plantes sauvages comestibles, p. 81)

128

cornouiller du Canada; quatre-temps, rougets
 (Cornus canadensis Linnaeus)
 (anglais: Dwarf Cornel; Bunch-berry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

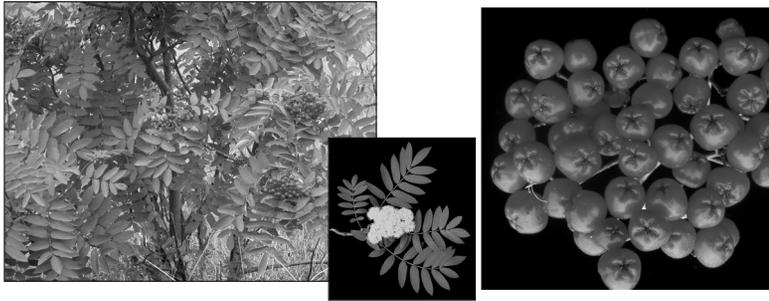


Fruits crus => un peu fades mais très « bourratifs »

129

sorbier d'Amérique; cormier, maska, maskoubina
 (Sorbus americana Marshall et S. aucuparia Linnaeus)
 (anglais: Mountain Ash)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

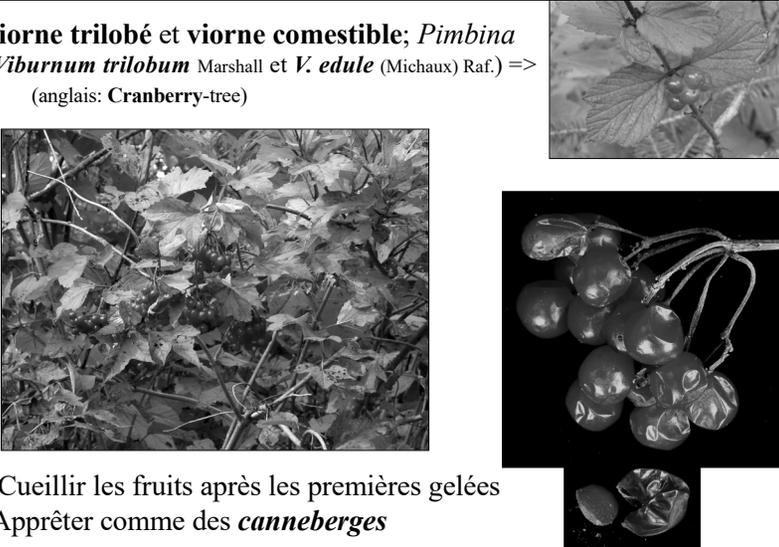


Cueillir les fruits après les premières gelées
 En gelées ou fabrication de vin (en mélangeant avec d'autres fruits)

130

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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



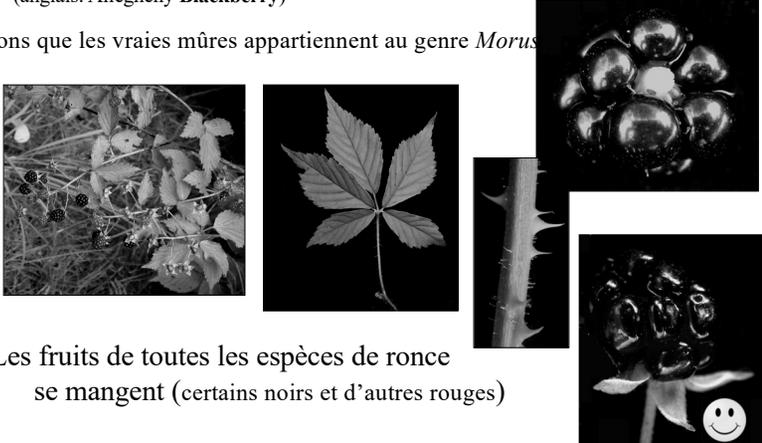
Cueillir les fruits après les premières gelées
 Apprêter comme des canneberges

131

ronce alléghanienne; mûres, mûrier
 (Rubus alleghaniensis Porter)
 (anglais: Allegheny Blackberry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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)

132

mûres

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Vin de mûres, facile : [recette sur Cuisine Actuelle](#)
www.cuisineactuelle.fr > Recettes de cuisine > Apéritif > Cocktails >
★★★★ Note : 3 - 33 votes - 2 h 25 min
Découvrez la recette Vin de mûres sur cuisineactuelle.fr.

Recette - Vin de mûres | 750g
www.750g.com > Apéritifs > Mûres > Apéritifs maison >
★★★★ Note : 4 - 22 avis - 10 min
750g vous propose la recette "Vin de mûres" publiée par 750 grammes.

Comment faire du vin de mûres : 17 étapes - wikiHow
fr.wikihow.com > ... > Boissons > Boissons alcoolisées > Vin >
Comment faire du vin de mûres. La saison des mûres dure généralement de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne et il est possible de trouver des mûres ...

Recette de Vin de mûres : la recette facile - Cuisine Journal des Femmes
cuisine.journaldesfemmes.com > Cuisiner > Cocktail > Cocktail vin >
50 min
Après avoir versé un maximum de liquide dans une casserole, mixer les mûres afin de récupérer un sirop bien parfumé. Vous pouvez les presser au pilon, ...

apéritif : à la framboise ou à la mûre (3) - Le blog de la tite cuisto!
regalinou.over-blog.com/article-aperitif-2-vins-de-framboises-ou-mures-... >
3 oct. 2010 - Vin de Framboises OU mûres (1) Equeuter 400 g de fruits bien mûres (framboises ou mûres) Dans un pot verser 1 bouteille de Bordeaux blanc ...

133

ronce pubescente; catherinettes
(*Rubus pubescens* Rafinesque-Schmaltz)

(anglais: Dwarf Red Blackberry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



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

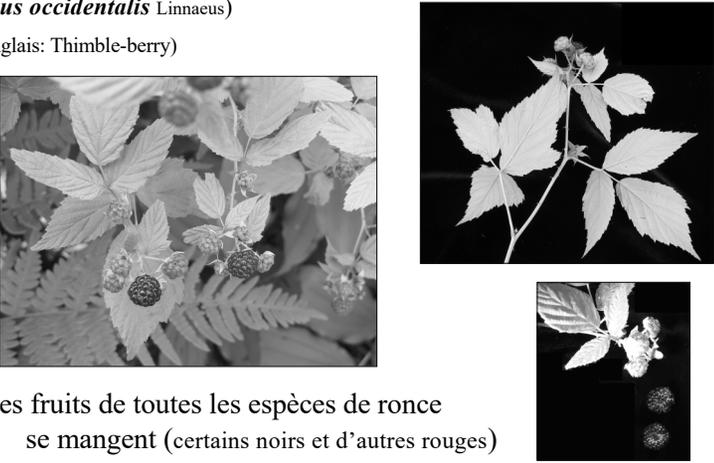


134

ronce occidentale; mûrier, framboise noire
(*Rubus occidentalis* Linnaeus)

(anglais: Thimble-berry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



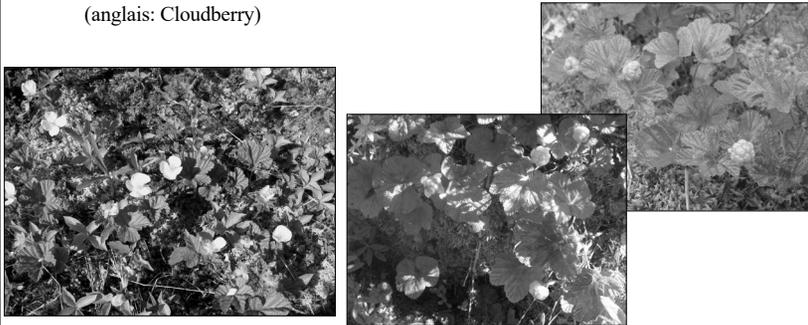
Les fruits de toutes les espèces de ronce
se mangent (certains noirs et d'autres rouges)

135

ronce petit-mûrier; chicoutés, blackbières, mûres blanches, plaquebières
(*Rubus chamaemorus* Linnaeus)

(anglais: Cloudberry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

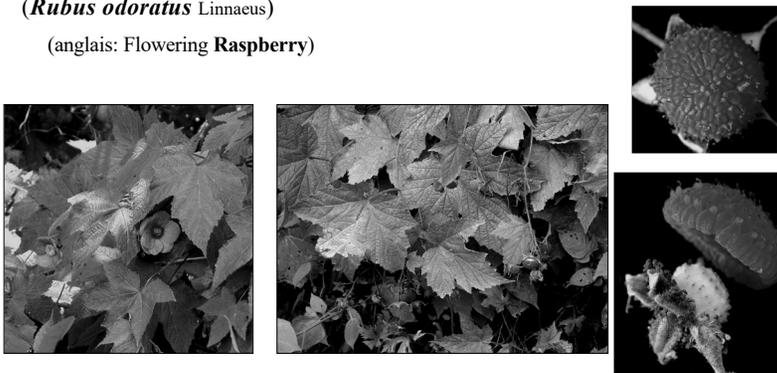


Fruits meilleurs confits, en gelées ou liqueurs ...

136

ronce odorante; framboisier sauvage, calottes
 (*Rubus odoratus* Linnaeus)
 (anglais: Flowering Raspberry)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



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

137

ronce odorante; framboisier sauvage, calottes

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

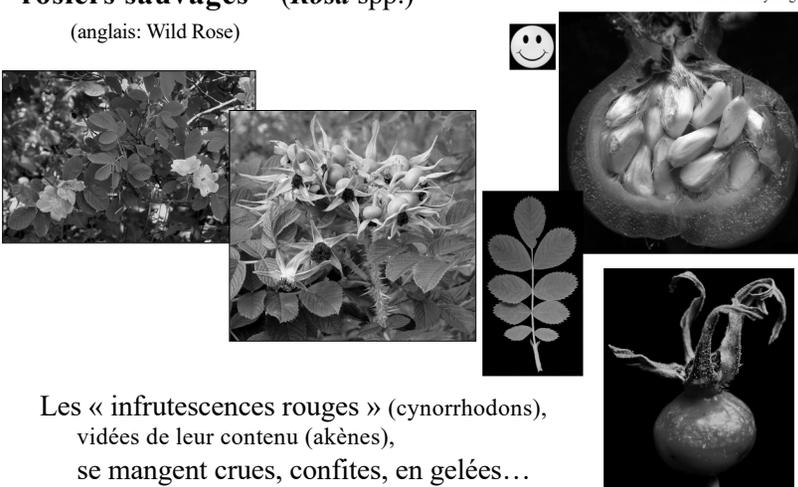


http://www.savvysheiteles.com/zcart/index.php?main_page=index&cPath=32_19

138

rosiers sauvages (*Rosa* spp.)
 (anglais: Wild Rose)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie

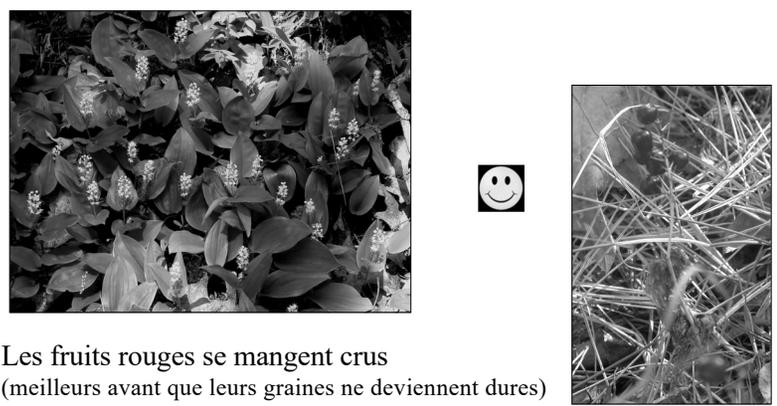


Les « infrutescences rouges » (cynorrhodons), vidées de leur contenu (akènes), se mangent crues, confites, en gelées...

139

maianthème du Canada
 (*Maianthemum canadense* Desfontaines)
 (anglais: Wild Lily-of-the-Valley)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



Les fruits rouges se mangent crus (meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

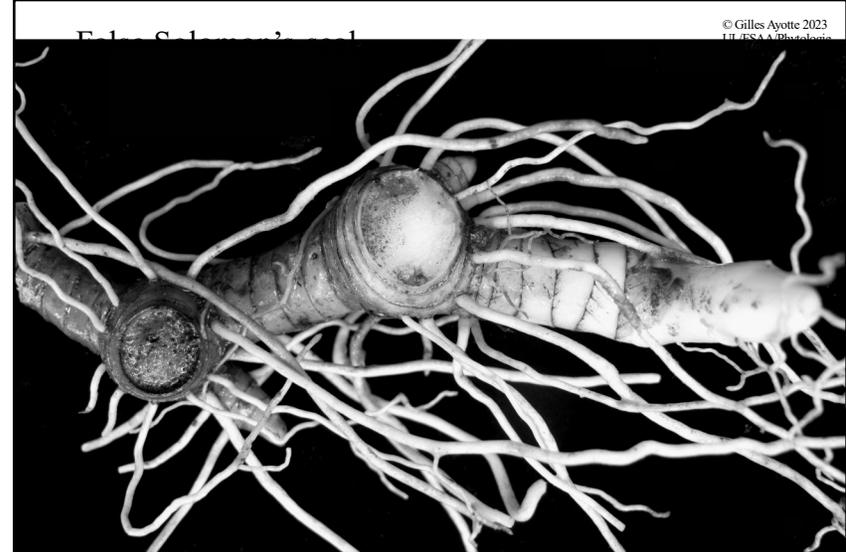
140

smilacine à grappes
 (*Smilacina racemosa* (Linnaeus) Desfontaines)
 (= *Maianthemum racemosum* (Linnaeus) Link)
 (anglais: **False Solomon's-seal**)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Les fruits rouges se mangent crus
 (meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

141



142

smilacine trifoliée
 (*Smilacina trifolia* (Linnaeus) Desfontaines)
 (= *Maianthemum trifolium* (Linnaeus) Sloboda)
 (anglais: Three-leaved False Solomon's-seal)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Les fruits rouges se mangent crus
 (meilleurs avant que leurs graines ne deviennent dures)

143

streptope rose; rognons de coq) pourquoi ???
 (*Streptopus lanceolatus* (Aiton) Reveal et *S. amplexifolius* (Linnaeus) DeCandolle)
 (= *Streptopus roseus* Michaux) (Streptope amplexicaule)
 (anglais: Pink Streptopus) (Clasping-leaved Streptopus)

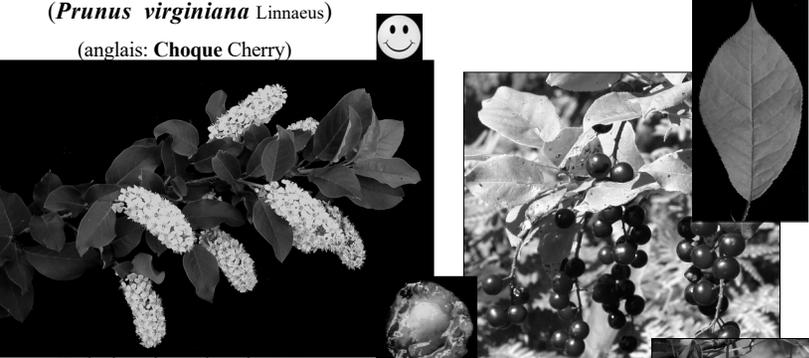
© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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

144

cerisier de Virginie; cerisier à grappes
(Prunus virginiana Linnaeus)
 (anglais: Choque Cherry)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



Fabrication de vin !!!
 Les fruits, rouge bourgogne, se mangent crus:
 attention aux noyaux
Astringent pour plusieurs => absence de salive

145

Cerises

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

Le vin de cerise | Le Pinot Blanc
lepinotblanc.com/le-vin-de-cerise/ ▼
 Ingrédients pour une tourie de 23 litres ou 5 gallons 20 livres de cerise bien mûre, lavée et écrasée; 10 à 13 livres de sucre (densité 1090); 5.

vins de cerises du nord - Vignes.be
www.vignes.be/ceris3x.htm ▼
 VIN 1. VIN 2. VIN 3. VIN 1+2+3. Dans la tourie n°1, laisser macérer 5 kg de cerises du nord avec 3 kg de sucre dilué dans 3 litres d'eau pendant un mois.

Vin de cerise à grappe - Boite a recettes
www.boitearecettes.com/RECETTES/boite/alcool/alcool0035.htm ▼
 Vin de cerise à grappe. Provenance: Mouné, Rivière-du-Loup. Commentaires: Si on ménage sur le sucre, on obtient beaucoup de vinaigre! Plus ce vin vieillit, ...

Recette Vin de cerises - Cuisine AZ
www.cuisineaz.com/Fruits/Cerise ▼
 **** Note : 4 - 1 avis - 10 min
 Vin de cerises - Ingrédients de la recette : 10 kg de cerises, 50 cl d'eau-de-vie de fruits, 1 l d'eau tiède.

Vin de cerise - Epicurien.be
www.epicurien.be/blog/recettes/boissons-cocktails/vins-de.../vins-de-cerises.asp ▼
 **** Note : 4,5 - 37 avis - 20 min
 C'est moi qui l'ai fait - pourriez-vous dire à vos invités en leur servant ce délicieux vin de fruits. Pour faire ce vin de cerise, il faut des cerises bien fermes.

Vin de cerise : Recette de Vin de cerise - Marmiton
www.marmiton.org/Recettes ▼
 **** Note : 5 - 17 avis - 1 h 10 min
 Temps de préparation : 70 minutes. Temps de cuisson : 0 minutes. Ingrédients (pour 1 litre) : 1 litre de bon vin rosé ou rouge - 75 feuilles de cerisier



146

cerisier de Pennsylvanie; petit merisier, arbre à petites merises
(Prunus pensylvanica Linneus f.)
 (anglais: Wild Red Cherry)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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

147

merises

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

Merise (arôme du vin) - Dico du vin
www.dico-du-vin.com/merise-arome-du-vin/ ▼
 Merise (arôme de petits fruits rouges) : ce fruit du merisier charnu, rouge foncé ou noir, plus petit qu'une cerise, a une chair ferme et très savoureuse m.

Vin de merisier - Histoires d'abeilles
apiruche.over-blog.com/article-vin-de-merisier-49882202.html ▼
 5 mai 2010 - Même si la merise est un fruit qui ne présente pas les qualités d'une burlat ou ... macération dans un vin sucré et renforcé à l'alcool, un apéritif ...

Recette vin de Merisier | Détours de France.
www.des-tours-de-france.com/2013/06/recette-vin-de-merisier.html ▼
 9 juin 2013 - Recette du vin de merises : 15 mm de préparation macération 2 à 3 semaines conservation 2 ans. Pour 3 bouteilles de 0,75 l: 100 feuilles de ...

Recettes de merises - Idées de recettes à base de merises - Chef Simon
chefsimon.lemonde.fr/Recettes ▼
 Cuisine maison, d'autrefois, comme grand-mère - Un apéritif maison, économique. Rien de meilleur que des apéritifs aux fruits de saison faits maison. Ce vin de ...

Recette Vin de merises de Tatan Marie-Thérèse - notée 2.7 sur 5 par ...
www.tribourgourmande.com/recette_108080_vin-de-merises-de-tatan-marie-therese ▼
 4 déc. 2011 - Vin de merises de Tatan Marie-Thérèse, recette Vin de merises de Tatan Marie-Thérèse à tester et à imprimer dans votre livre de recettes de ...



148

amélanchiers; petites poires 😊
 (*Amelanchier* spp.)
 (anglais: Shadbush)
 (*Saskatoon* => *Amelanchier alnifolia* Nuttall)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



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

149

amélanchiers; petites poires
 © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

Recettes d'Amélanche
<https://recettes.de/amelanche> ▾
 Les meilleures recettes d'amélanche avec photos pour trouver une recette ... Recettes de Amélanche ... Amélanches au vin rosé (saskatoon in rose wine) ...

IPPI faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation département ...
<https://www.agrireseau.net/petitsfruits/documents/amelanchier.pdf> ▾
 L'amélanchier a-t-il un potentiel commercial en tant que production fruitière au Québec? Conseiller : M. confiture puis, éventuellement un vin (NRCC, 2002).

Amélanchier & Bleuëtier | Pépinière ancestrale
www.pepiniereancestrale.com/nos-ordres/amelanchier-bleuetier ▾
 Amélanchier & Bleuëtier ... Bleuëtier 4 pieds 5 pieds; Amélanchier 4 pieds 7 pieds ... Bon à manger frais, en confitures, tartes, congélation, vins, conserves.

2012-09-06 - Fabrication de vins de petits fruits, Jean-Claude ST ...
www2.cepip-ile-roy.qc.ca/fresstet/index.php?id=4929 ▾
 6 sept. 2012 ... amélanchier, argousier, cassis, gadelier, corissee... pour ne nommer que celles-là. D'ailleurs, la fabrication du pain et celle du vin sont bien ...

vin d amélanchier : 3075 recettes trouvées. (Page 1/308)
www.chercher-une-recette.fr/recettes-de-cuisine-vin+d-amelanchier.php ▾
 vin d amélanchier : recettes 1 à 10 sur 3075 résultats trouvés sur internet, par le moteur de recherche des gourmards, Chercher-Une-Recette.fr.

L'amélanche, vous connaissez? - Le fruit de ma passion - Chroniques
lefruitdemapassion.com/_/l_amelanche_vous_connaissez_et_recette_de_sauce_aux_p... ▾
 18 juin 2013 ... myrtille commune, myrtilier, poirier, raisin de broyère, raisin des bois, teint-vin ...
 L'amélanche ou baie d'amélanchier: j'en avais déjà vu très ...

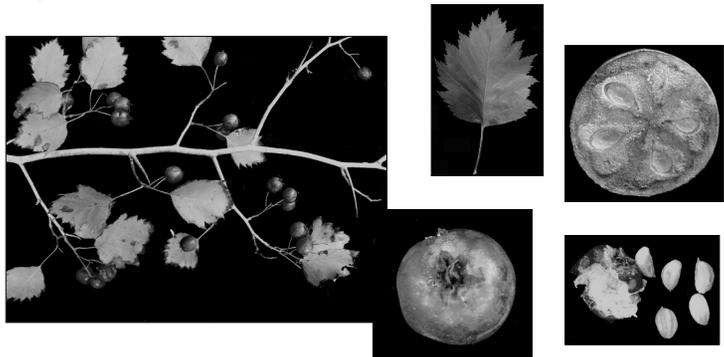
Moutarde à l'amélanchier - Gourmet Sauvage
<https://gourmetsauvage.ca/nos-produits/moutarde-a-lamelanchier/> ▾
 Ingrédients : moutarde jaune, eau, vin blanc, vinaigre de cidre, baies d'amélanchier. Les baies d'amélanchier confitent à cette moutarde très forte un léger goût ...



150

aubépines; cenelles, senelles 😊
 (*Crataegus* spp.)
 (anglais: Hawthorn)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

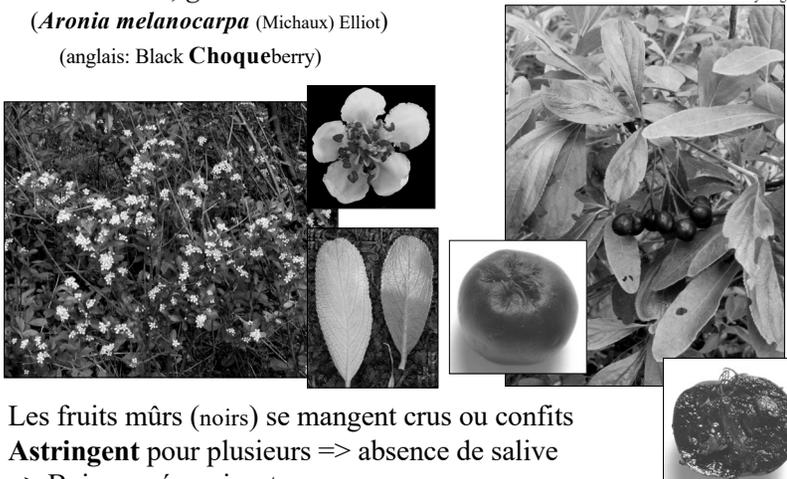


Fruits mûrs un peu fades et à gros noyaux, souvent piqués

151

aronia noir; gueules noires
 © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

(*Aronia melanocarpa* (Michaux) Elliot)
 (anglais: Black Chokeberry)



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

152

aronia noir; gueules noires
(Aronia melanocarpa (Michaux) Elliot)
 (anglais: Black **Chokeberry**)

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



153

aronia noir

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



https://images.search.yahoo.com/yhs/search?p=Aronia+boisson&fr=yhs-adk-adk_sbnt&hspart=adk&hsimp=yhs-adk_sbnt&imgurl=https%3A%2F%2Fstatic.openfoodfacts.org%2Fimages%2Fproducts%2F503%2F452%2F501%2F0119%2Ffront_fr.12.full.jpg#id=18&iurl=http%3A%2F%2Fproduits.bienmanger.com%2F23545-0w600h600_Jus_Aronia_Bio.jpg&action=click

154

aronia noir

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



https://images.search.yahoo.com/yhs/search?p=Aronia+boisson&fr=yhs-adk-adk_sbnt&hspart=adk&hsimp=yhs-adk_sbnt&imgurl=https%3A%2F%2Fstatic.openfoodfacts.org%2Fimages%2Fproducts%2F503%2F452%2F501%2F0119%2Ffront_fr.12.full.jpg#id=17&iurl=http%3A%2F%2F12.cdscdn.com%2Fpdt2%2F2%2F7%2F0%2F1%2F700x700%2Ffru3760159372270%2Fw%2Fjus-d-aronia-melanocarpa-biologique-500mlcont.jpg&action=click

155

aronia noir

© Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



https://images.search.yahoo.com/yhs/search?p=Aronia+boisson&fr=yhs-adk-adk_sbnt&hspart=adk&hsimp=yhs-adk_sbnt&imgurl=https%3A%2F%2Fstatic.openfoodfacts.org%2Fimages%2Fproducts%2F503%2F452%2F501%2F0119%2Ffront_fr.12.full.jpg#id=9&iurl=http%3A%2F%2Fwww.rayon-boissons.com%2Fvar%2Frayonboissons%2Fstorage%2Fimages%2Fmedia%2Fxtc-fitrabbit-bio-aronia-39788%2F261403-1-fre-FR%2FXTC-fitrabbit-BIO-Aronia_galerie.jpg&action=click

156

aralie à tige nue; chasse pareille, salsepareille
 (Aralia nudicaulis Linnaeus)
 (anglais: Wild Sarsaparilla) 😊



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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

157

salsepareille

Liqueur de salsepareille - Cornello Cuisine - Recettes de Provence, d ...
www.cornellocuisine.fr/2011/01/liqueur-de-salsepareille.html ▼
 26 janv. 2011 - La salsepareille est un sous-arbrisseau ou liane vivace. Elle mesure de 1 à 2m de hauteur et possède une tige volubile, ligneuse, sarmenteuse ...

recette vin salsepareille - Annuaire
www.wapub.com/Recherche/Sites/recette-vin-salsepareille.php ▼
<http://www.croquonslavie.fr>. Vin Bordeaux (Astrologie & Arts Divinatoires) Nous vous présentons le site du chateau Beauséjour hDL, grand cru classé de Saint ...



© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

158

aralie à tige nue; salsepareille
 (Aralia nudicaulis Linnaeus) 😊

Selon certains, elles seraient très goûteuses, selon d'autres elles auraient un goût résineux assez désagréable. Par contre, elles sont très nutritives et les Amérindiens en mangeaient pour survivre durant leurs longues expéditions de chasse. Cette propriété serait à l'origine de son nom commun français : chassépareille. Les baies peuvent aussi servir à faire du vin ou de la gelée de fruits.



<http://www.fleursduquebec.com/chronique/57-la-plante-a-schtroumpfs-et-la-root-beer.html>

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

159

aralie à grappe; salsepareille
 (Aralia racemosa Linnaeus)
 (anglais: American spikenard)



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

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

160

La « salsepareille » des Schtroomphs est un *Smilax* © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie



161

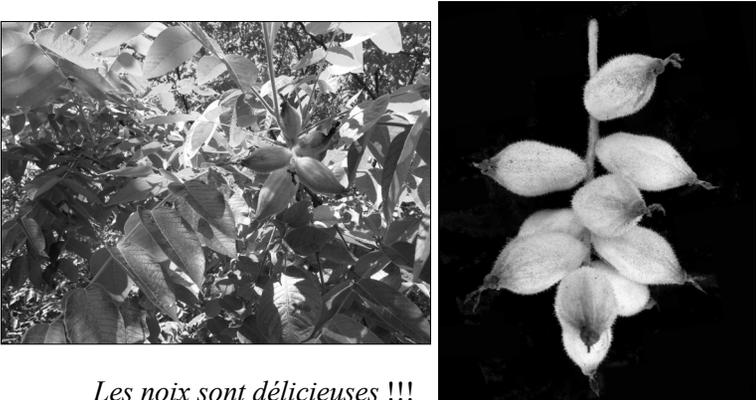
noisetier à long bec (*Corylus cornuta* Marshall) © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie
(anglais: Beaked Hazelnut)



Les noisettes sont délicieuses !!!

162

noyer cendré; arbre à noix longues © Gilles Ayotte 2023
UL/FSA/Phytologie
(*Juglans cinerea* Linnaeus)
(anglais: Butternut)



Les noix sont délicieuses !!!

163

noyer cendré; arbre à noix longues



164

noyer cendré

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



165

caryer ovale; noyer tendre

(*Carya ovata* (Mill.) K. Koch.

(anglais: Shag-bark Hickory)

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



« *L'amande est délicieuse, mais difficile à extraire* »

(Flore laurentienne, page 160)

166

chêne à gros fruits

(*Quercus macrocarpa* Linnaeus

(anglais: Mossy-Cup Oak)



© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie



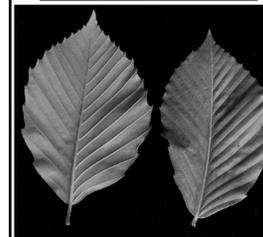
Ces glands sont délicieux !!!

167

hêtre à grandes feuilles

(*Fagus grandifolia* F. Ehrhart)

fânes
comestibles



168

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

hêtre à grandes feuilles

Le tronc de l'arbre ressemble à une patte d'éléphant

169

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

hêtre à grandes feuilles

Le tronc de l'arbre ressemble à une patte d'éléphant

170

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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

Délicieuses ces petites fraises !!!

171

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

airelle canneberge; atocas
(*Vaccinium oxycoccos* Linné)
(anglais: Small Cranberry)

Fruits naturels meilleurs après les premières gelées !

172

airielle à gros fruits; gros *atocas*, *canneberges* © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

(*Vaccinium macrocarpon* Aiton)

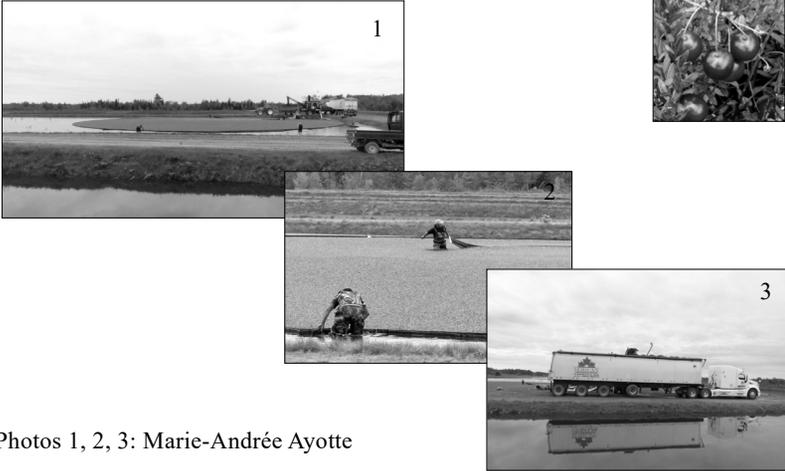
(anglais: Large **Cranberry**)



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

173

atocas*, *canneberges © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie



Photos 1, 2, 3: Marie-Andrée Ayotte

174

genévriers © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

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

(anglais: Juniper, Red Cedar) 😊



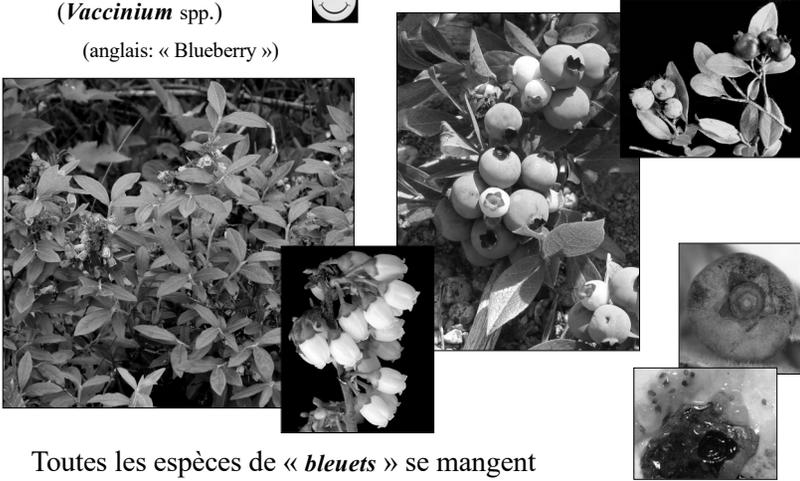
Cônes charnus, bleus, ressemblant à une baie, servent dans certaines recettes (*baies de genièvre*) ou à aromatiser le gin

175

airelles; *bleuets* 😊 © Gilles Ayotte 2023
 UL/FSAA/Phytologie

(*Vaccinium* spp.)

(anglais: « Blueberry »)



Toutes les espèces de « *bleuets* » se mangent

176

airelle vigne-d'Ida; *graines rouges, pommes*

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

(*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*

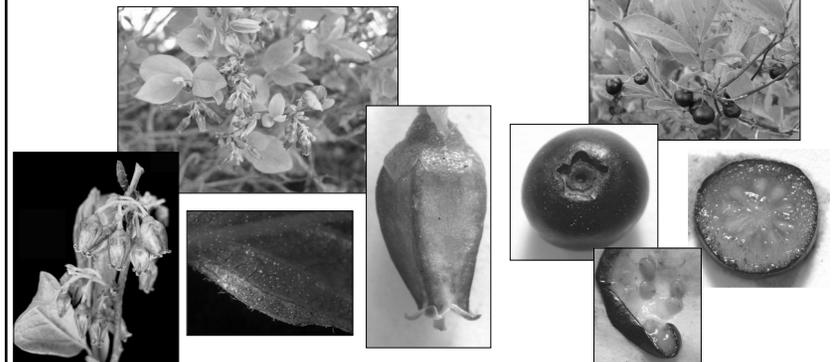
177

gaylussaccia à fruits bacciformes

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

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

(anglais: « Huckleberry »)



Les fruits se mangent comme des « *bleuets* »

178

C'est quoi un printemps hâtif ?

© Gilles Ayotte 2023
UL/FSAA/Phytologie

Des fleurs aussi pressées de sortir

Signe qu'il fait anormalement chaud depuis anormalement longtemps, les premières fleurs sont déjà sorties de terre. Un tussilage a été cueilli sur le campus de l'Université Laval dès lundi, pulvérisant le précédent record de floraison hâtive par plus d'une semaine.

Les tussilages, ou « pas-d'âne », sont des plantes assez semblables à des pissenlits dont les fleurs jaune vif sortent avant même que leurs feuilles aient eu le temps de pousser. Ce sont toujours les premières à se montrer le bout des pétales au printemps, « mais au milieu de mars, je n'ai jamais

vu ça », explique Gilles Ayotte, du département de phytologie, qui a recueilli le spécimen avec la technicienne Mélodie Paquet.

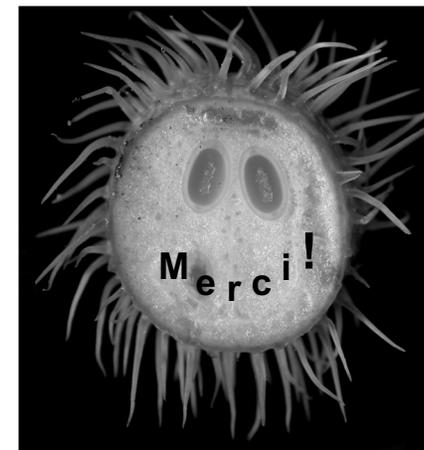
La fleur a été cueillie le 19 mars à côté du pavillon Comtois, alors qu'aucune n'avait jamais été vue à Québec avant le 27. M. Ayotte terminait hier son séchage pour la conserver dans la collection de l'Université Laval, l'Herbier Louis-Marie.

« C'est l'année pour établir des records de récoltes. Il devrait y en avoir ailleurs aussi, sur des talus orientés vers le sud », dit M. Ayotte.
Jean-François Cliche



Récolté le 19 mars 2012

179



Un gros merci
à vous !

et vive les aliments fonctionnels !

180