

Bloc Note Botanique n° 13

À la rencontre de quelques fruits d'automne sauvages comestibles...

Novembre 2020



Sommaire

Introduction

Illustrations et texte

Ericaceae	<i>Arbutus unedo</i>
Ericaceae	<i>Vaccinium myrtillus</i>
Rosaceae	<i>Crataegus azarolus</i>
Rosaceae	<i>Sorbus domestica</i>
Rosaceae	<i>Pyrus spinosa</i>
Rosaceae	<i>Rubus fruticosus</i>
Moraceae	<i>Broussonetia papyrifera</i>
Cannabaceae	<i>Celtis australis</i>
Cornaceae	<i>Cornus mas</i>
Myrtaceae	<i>Myrtus communis</i>
Fagaceae	<i>Fagus sylvatica</i>

Conclusion

Bibliographie



Introduction

Des kakis oranges, des feijoas verts, des arbouses rouges... Les fruits existent en une multitude de couleurs. Quelles sont les raisons qui les ont conduits à se parer de tels pigments ? Leur morphologie, leur structure sont, elles aussi, très diverses et ne cessent de surprendre la curiosité de l'observateur. Si tout le monde connaît le redoutable pouvoir de séduction des fleurs, auprès des pollinisateurs, l'attention se porte beaucoup moins sur l'attrait, souvent très perfectionné, pourtant, que présentent certains fruits, aux yeux de leurs disséminateurs.

En effet, pour assurer sa descendance, la plante doit permettre une dispersion efficace de la graine, afin qu'elle germe, dans les meilleures conditions.

Parmi les différents modes de dispersion, nous retiendrons aujourd'hui, la dissémination par les animaux, et plus spécialement, l'endozoochorie (transport à l'intérieur du tube digestif). En se laissant consommer, le fruit, mais aussi, les pépins et les noyaux, seront transportés par l'animal : pour l'animal, l'intérêt nutritif est évident, pour le végétal, le fait d'être ingéré lui assure survie et diffusion, sur un autre territoire. On comprend alors que toutes les structures mises en place dans le fruit : les couleurs qui changent au cours de la maturation, la saveur de la chair, le parfum, participent grandement à la pérennité de l'espèce.

A partir de quelques exemples observés à l'automne, nous essaierons de montrer toute cette biodiversité. Nous nous limiterons, dans ces deux diaporamas, à quelques exemples de fruits comestibles, pour souligner les remarquables adaptations de ces fruits : d'une part, chez les plantes sauvages, d'autre part, dans les fruits de nos jardins.



Ericacea

Arbutus unedo L. – Arbousier, arbre aux fraises...



Ericacea

Arbutus unedo L. – Arbousier, arbre aux fraises...



Ericacea

Arbutus unedo L. – Arbousier, arbre aux fraises...

L'arbose est le fruit de l'arbousier.

Les fruits sont des boules pouvant atteindre près de 2 cm de diamètre ; ils sont couverts de petits tubercules. Ils mettent une année pour mûrir et devenir rouges. On observe souvent sur la même branche des fruits de l'année précédente, mûrs, et des fleurs nouvelles, en formation.

L'arbose contient des pépins : c'est une baie charnue qu'il ne faut pas confondre avec la fraise chinoise (*Myrica rubra*) très similaire mais qui possède, elle, un noyau.

L'arbose est comestible et appréciée par des passereaux assez gros, comme les grives et les merles, capables d'avaler ces fruits.

Elle peut être utilisée pour la confection de confitures et de pâtisseries.

Ericaceae

Vaccinium myrtillus L. – Myrtille en fleur et en fruit



Alain Bigou – Telabotanica licence CC BY-SA (2.0)

Jean-René Garcia, septembre, Fraysse sur Agout (34)

Ericaceae

Vaccinium myrtillus L. - Myrtille



Christine Casiez - 28 juin 2018 à la Tourbière de la Tenine à La Bresse (88)



Jean-René Garcia, septembre,
Frayse sur Agout (34)

Ericaceae

Vaccinium myrtillus L. - Myrtille

La myrtille est le fruit du myrtillier. Les myrtilles sont des baies rondes de 8 à 10 mm de diamètre, de couleur bleu noir, riches en anthocyanes et recouvertes d'une pruine blanchâtre. La baie, qui provient d'un ovaire infère, est surmontée des restes du calice. Elle contient de nombreuses graines.

Les myrtilles constituent des fruits très recherchés en diététique : les confitures, gelées, tartes sont toujours très appréciées. Les myrtilles ont aussi une excellente réputation comme antioxydants ; ces mérites se manifestent non seulement dans la vision nocturne mais également dans certains troubles de la vision.

Rosaceae

Crataegus azarolus var. *azarolus* L. – Aubépine, Azarolier, Pommette...



Rosaceae

Crataegus azarolus var. *azarolus* L. – Aubépine, Azarolier, Pommette...



Rosaceae

Crataegus azarolus var. *azarolus* L. – Aubépine, Azarolier, Pommette...

L'azérole est le fruit de l'azarolier. Le fruit, rouge et charnu, est plus gros que celui des autres aubépines ; il peut atteindre 3 cm de diamètre. L'azérole provient d'un ovaire infère comme en témoigne les restes du périanthe dans la partie apicale. La fleur possède 2 styles et le fruit généralement 2 noyaux, parfois 1, rarement 3 à 5 au maximum. Sa structure rappelle celle du cognassier, aussi est-elle classée dans les drupes polyspermes.

L'azérole, comme le fruit des aubépines, est très consommée par les passereaux en hiver. L'azérole est plutôt choisie par les oiseaux à gros becs, les seuls capables de casser ses noyaux très durs. Elles sont également appréciées en gelées ou en confitures.

Rosaceae

Sorbus domestica L.

Sorbier domestique - Cormier



Le beau feuillage du Sorbier domestique en fin d'automne à Villeveyrac (14 décembre...)...



Rosaceae

Sorbus domestica L. Sorbier domestique - Cormier

La cueillette pour la
confiture de cormes



Rosaceae

Sorbus domestica L. – Sorbus Domestique – Cormier

Le corne est le fruit du cormier.

Les cornes, d'environ 3 cm de diamètre, ressemblent à de petites poires jaunes qui deviennent brunes à maturité. Ils ont d'ailleurs la même structure que les poires cultivées : ce sont des drupes polyspermes.

Ces fruits sont très appréciés des petits mammifères, comme le blaireau qui joue un rôle important dans la dissémination des graines.

Les cornes sont riches en tannins et, de ce fait, très astringents. Comme pour les nèfles, le froid atténue leur amertume, ils sont alors consommables, crus ou cuits. Après bletissement, on les utilise aussi pour préparer une boisson faiblement alcoolisée, appelée le cormé.

Rosaceae

Pyrus spinosa Forssk. – Poirier à feuilles d'amandier



Rosaceae

Pyrus spinosa Forssk. - Poirier à feuilles d'amandier



Rosaceae

Pyrus spinosa Forssk. - Poirier à feuilles d'amandier

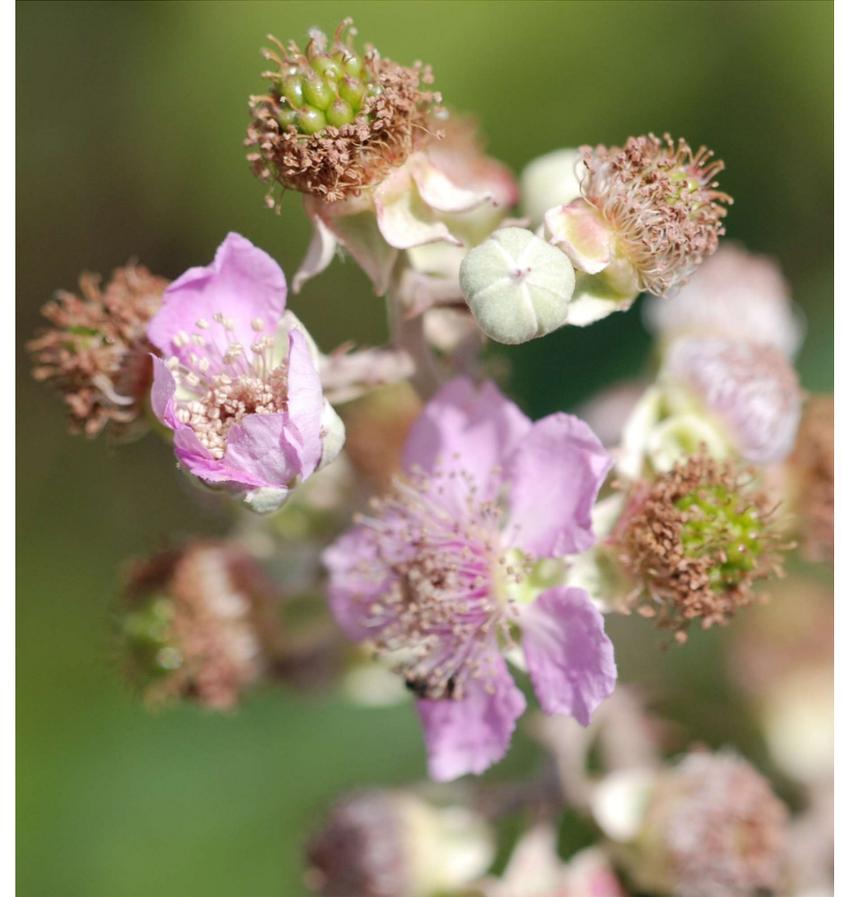
La poire est le fruit du poirier.

Localisé dans les garrigues du midi, Corse incluse, le poirier à feuilles d'amandier est un arbuste très épineux. L'ancien nom *P. amygdaliformis* (= poirier à feuilles d'amandier) décrivait bien la forme des feuilles lancéolées. Celles-ci sont vertes dessus et gris bleu dessous.

Les fruits verts, même murs, sont astringents, comme les cormes du Sorbier, il faut attendre les premières gelées pour les cueillir, une fois blets, quel parfum! Quel régal en confiture...

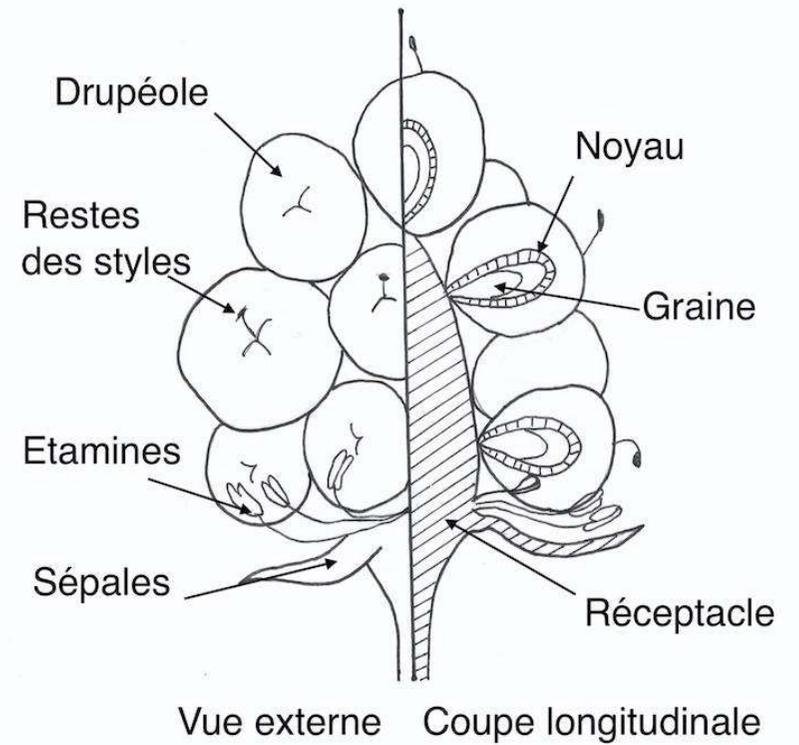
Rosaceae

Rubus fruticosus L. – Ronce commune



Rosaceae

Rubus fruticosus L. – Ronce commune



La mûre

Rosaceae

Rubus fruticosus L. – Ronce commune

La mûre est le fruit du roncier (*Rubus* sp.) : ne pas confondre avec la mûre des mûriers (*Morus alba* et *M. nigra*).

Malgré une grande diversité des fruits, selon les espèces de *Rubus*, on retrouve un certain nombre de caractères communs. Les mûres sont plus ou moins arrondies, composés de petites boules juteuses, d'abord rouges puis, rapidement, noir violacé. Chacune de ces boules provient d'un carpelle et possède un noyau à tégument très induré. Chaque petite boule est donc un fruit (drupe, ou drupéole dans ce cas). La mûre est donc composée de nombreuses drupes, on la range parfois dans les polydrupes.

Les mûres sont très appréciées : d'abord, par les nombreux passereaux, merles, grives, rouges-gorges, ensuite, par certains mammifères, et enfin, par l'homme qui en fait d'excellentes confitures, gelées et sirops. Tout ce petit monde favorise donc énormément la dissémination de la plante, qui bénéficie, en plus, d'un important pouvoir de marcottage : cela en fait une plante très invasive.

Moraceae

Broussonetia papyrifera (L.) Vent., 1799 - Murier de Chine



Moraceae

Broussonetia papyrifera (L.) Vent., 1799 – Murier de Chine



Il est dioïque - inflorescence mâle

Moraceae

Broussonetia papyrifera (L.) Vent., 1799 – Murier de Chine

Espèce originaire d'Asie tempérée et tropicale

Le mûrier à papier est un arbre dioïque : les inflorescences mâles organisées en châtons et les inflorescences femelles en glomérules sont portées par des pieds différents. Dans les inflorescences globulaires de couleur verte, on trouve des glomérules d'1 cm de diamètre environ. A la fin de l'été, le glomérule laisse éclore de petits tubes orangés d'1 cm de long, à l'extrémité desquels, on trouve une graine rouge d'1 à 2 mm de diamètre. Les graines se trouvent ensuite libérées, à la suite de la déchirure de la gaine orangée, à l'extérieur du fruit. Une coupe transversale de cette gaine, montre la présence autour de la graine d'un endocarpe induré et d'un mésocarpe charnu.

Les fruits sont donc des drupes. Elles contiennent 1 graine et sont groupées en une infrutescence globuleuse ou syncarpe. Ce fruit est comestible, plutôt bon, paraît-il, mais trop fragile pour être commercialisé.

Cannabaceae

Celtis australis L., 1753 - Micocoulier de Provence



Pierre Bonnet – Telabotanica licence CC BY-SA (2.0)



Jean-René Garcia, le 04/05/2020, Jardin des plantes, Montpellier (34)

Cannabaceae

Celtis australis L., 1753 - Micocoulier de Provence



Cannabaceae

Celtis australis L., 1753 - Micocoulier de Provence

Le micocoule est le fruit du micocoulier. Il se présente comme un fruit charnu globuleux, de 1 cm de diamètre environ, brun violacé avec un pédoncule plus ou moins long. Il persiste alors que les feuilles de l'arbre sont tombées. Une pulpe très peu abondante entoure un gros noyau : c'est une drupe.

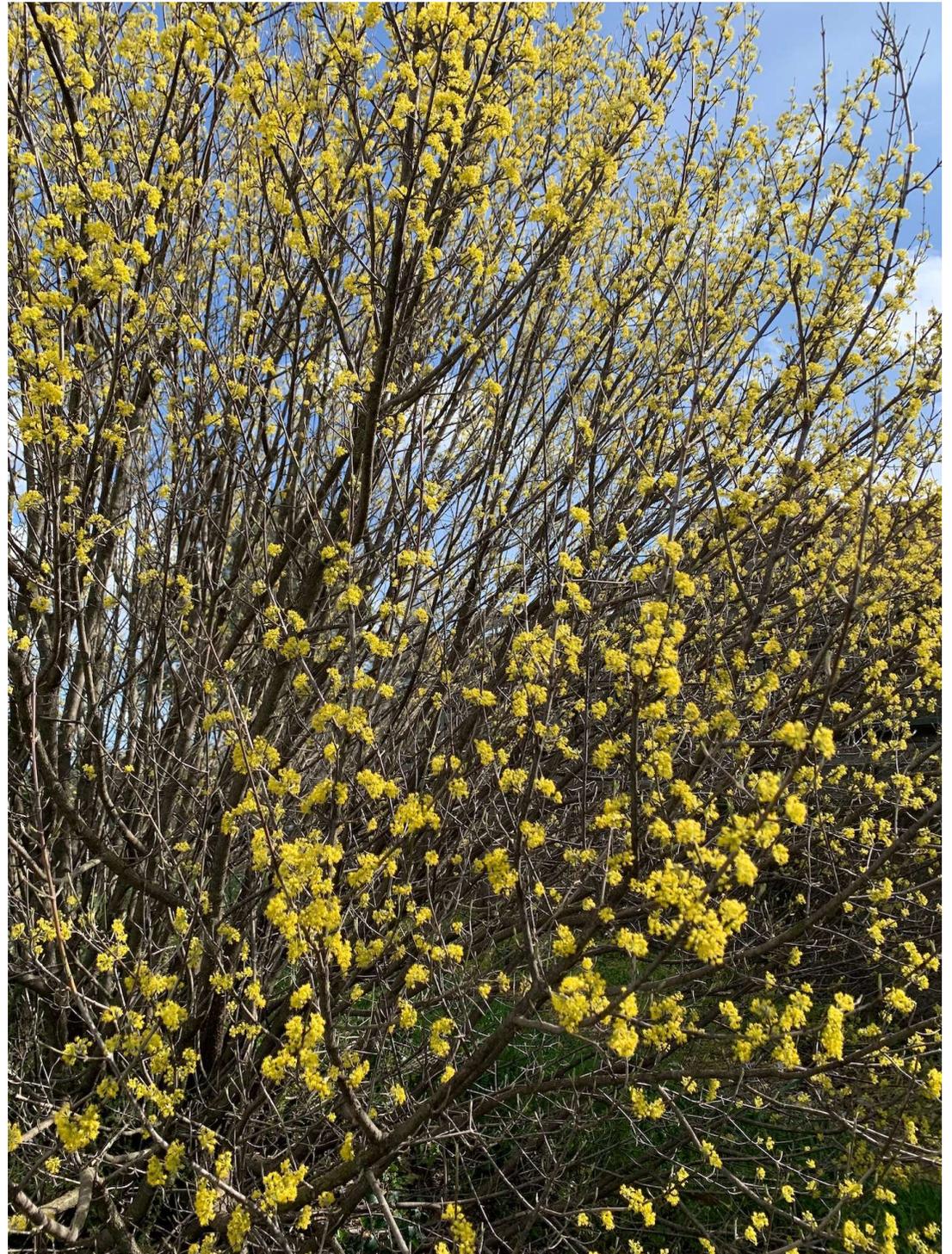
De saveur plutôt fade, la chair des micocoules est délaissée de nos jours, mais les graines riches en huile continuent à être utilisées. La maturité tardive (septembre-octobre) des micocoules fait le bonheur des oiseaux migrateurs et hivernants qui dispersent ainsi les graines.

Cornaceae

Cornus mas L., 1753 – Cornouiller mâle



Jean-René Garcia, le 29/09/2016, Clapiers (34)
et 04/03/2020, Viols en Aval (34)



Cornaceae

Cornus mas L., 1753 – Cornouiller mâle



Cornaceae

Cornus mas L., 1753 – Cornouiller mâle

La cornouille est le fruit du cornouiller mâle.

C'est une drupe rouge de 2 cm qui contient un noyau allongé.

Cruées, elles ont un goût acidulé et on préfère les consommer blettes. Elles sont le plus souvent utilisées pour confectionner des confitures ou des gelées, seules, ou avec des pommes.

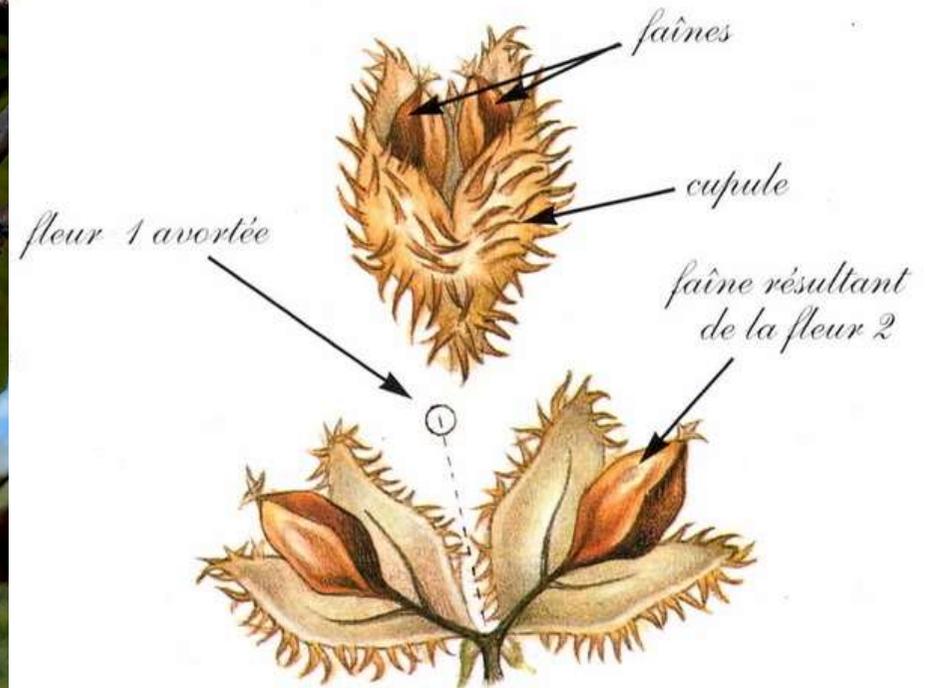
Fagaceae

Fagus sylvatica L., 1753– Hêtre commun, Fayard



Fagaceae

Fagus sylvatica L., 1753– Hêtre commun, Fayard



© Christian Bock, 1997

Fagaceae

Fagus sylvatica L., 1753– Hêtre commun, Fayard

La faîne est le fruit du hêtre. L'inflorescence femelle est une cyme triflore. Ici, la fleur centrale numéro 1 avorte et il ne reste plus que deux fruits enchâssés dans une bogue semblable à celle du châtaignier. Chaque fruit est un akène. Il résulte de la transformation d'un ovaire à 3 loges, surmonté de 3 stigmates qui demeurent discrètement au sommet du fruit. Des deux ovules par loge, un seul se développe en graine.

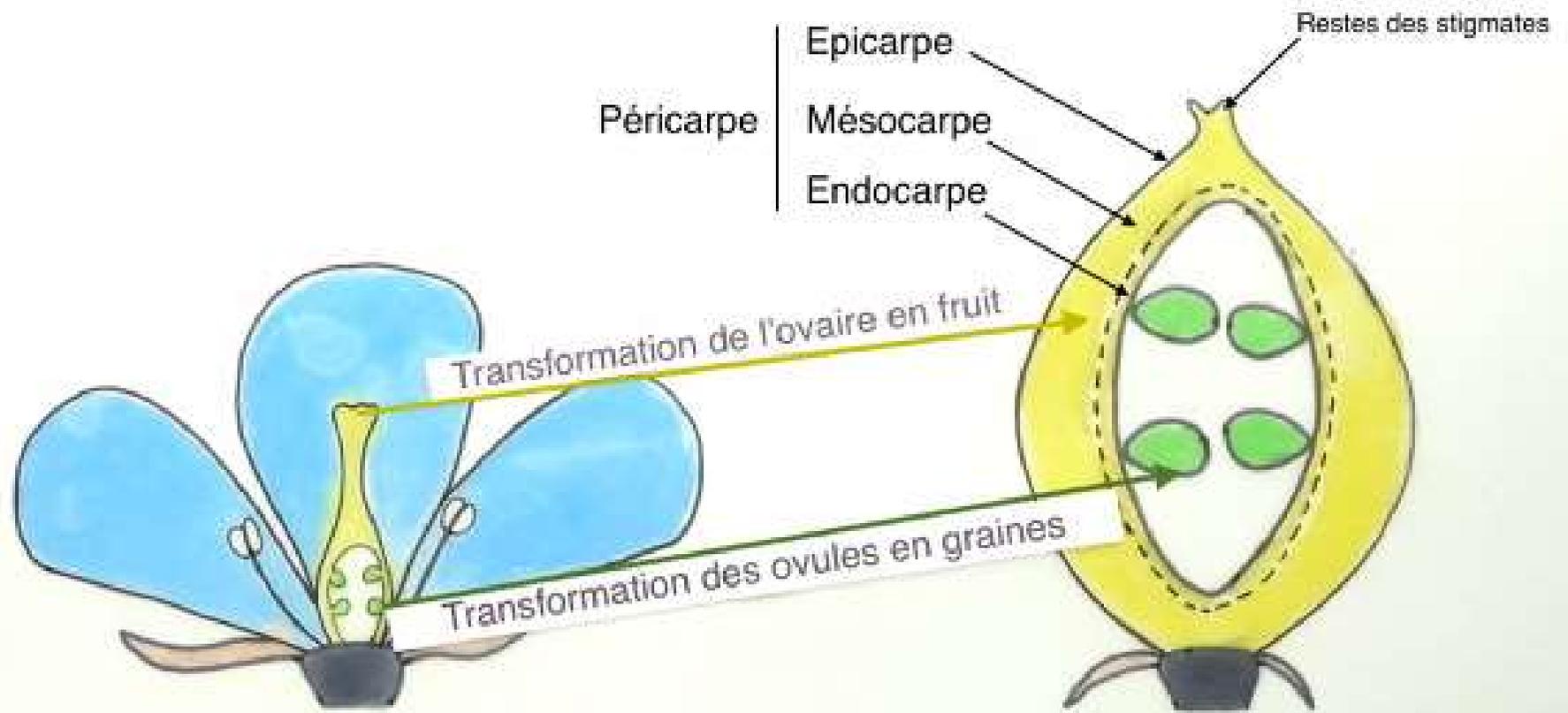
Dans la forêt, les faînes sont appréciées par de nombreux animaux tels que les sangliers, les chevreuils, les cerfs, les oiseaux aussi (mésanges, pinsons et pics) ainsi que les rongeurs (écureuils, campagnols, blaireaux).

Conclusion

Il n'est pas une seule de nos sorties botaniques où nous ne rencontrons pas de fruits sauvages comestibles. De notre garrigue à l'arrière-pays, notre région en regorge. Ils étaient autrefois très recherchés et nos ancêtres, il n'y a pas si longtemps, s'en nourrissaient pour compléter l'ordinaire. Ces fruits, pour certains (cormes, poires, prunelles), ne peuvent pas être consommés avant les premières gelées. On les cueille alors blets et on en fait de délicieuses confitures. Très riches en antioxydants, les qualités nutritionnelles des fruits sauvages sont exceptionnelles. Que dire de leur goût et de leur parfum ? Un régal !

L'homme a profondément modifié la structure et la diversité des fruits sauvages, pour en faire des plantes alimentaires. Il l'a réalisé, en transportant, en acclimatant les plantes, parfois de régions très lointaines, et en obtenant, à partir de croisements, des hybrides et des formes plus adaptées à son alimentation.

Qu'ils soient sauvages ou cultivés, les quelques exemples traités auront permis, c'est notre souhait, de voir tout l'intérêt d'observer de plus près les fruits, et de les examiner avec beaucoup de curiosité.



De la FLEUR au FRUIT

Bibliographie

- Bock, C. 1997. Les arbres. Liber.
- Chadeaud, M. et V. Régnier. 1958. Sciences Naturelles, classe de seconde C' et M'. Delagrave.
- Couplan, F. 2007. Déguster les plantes sauvages, François Couplan. éditions Sang de la Terre.
- Guillot, G. et J.E. Roché, 2010. Guide des fruits sauvages, Fruits charnus. Belin.
- Mazzocchi, M. 2005. Glaner dans le midi, Marilyne Mazzocchi. Tetras éditions.
- Provost, M. 2011 Mendiants et salades de fruits. AFFO.