



La question de développement / Dimanche 24 février 2019 / Jean-Pierre Masclat

Baies et fruits sauvages comestibles dans nos jardins.

En pleine saison de plantation, on devrait plus se poser la question à savoir si l'on veut planter des arbres indigènes ou des arbres « sauvages » en lieu et place des traditionnels thuyas ou lauriers. Que ce soit en haie vive et même en solitaire, les arbustes indigènes ont une personnalité, que ce soit dans leur apparence (feuillage, fruits) soit dans la vigueur et leur port.

Avant tout :

Avant d'effectuer la plantation de ces arbustes, il est bon de connaître quelques critères sur le comportement de ces arbustes selon le sol sur lequel ils sont plantés, sur leur apport à l'environnement mais aussi sur leur consommation.

1 Connaître son sol.

Comme toutes plantes, les arbustes indigènes, se comportent différemment selon la qualité du sol dans lequel ils sont plantés. Leur vigueur peut être très différente selon si le sol est riche ou pas.

2 Le port de l'arbuste

Dans la constitution d'une haie vive, pour qu'elle soit esthétique, il faut varier les espèces. Certaines ont un port érigé. Elles ne prendront pas la même place que celles qui s'étalent.

3 Apport à l'environnement

Arbustes mellifères ou favorable à la nidification des oiseaux, mais aussi nourricier durant l'hiver.

4 Arbustes à baies comestibles.

Comestibles, consommables ?

Il est toujours difficile de se prononcer de manière péremptoire sur le degré de toxicité de telle ou telle espèce sans s'en référer à la littérature spécialisée. Les fruits sauvages sont souvent très propres à la préparation de marmelades, gelées ou sirops. Ils renferment entre autres, diverses vitamines et éléments minéraux. Il n'est pas rare que leur arôme soit plus fin que celui des fruits de table usuels.

Conseil pour la récolte et conservation :

1. Ne cueillir que des fruits dont l'identité est certaine : Cela va de soi en pleine nature (pour des raisons de sécurité) mais aussi chez soi, cette fois pour des raisons de transformation et de consommation.
2. Ne récolter que des fruits bien mûrs ; dans quelques cas, seul les fruits blets sont comestibles.
3. Utiliser au plus tôt la récolte, qui ne se conservera que peu de temps à température ambiante, ou bien la stocker au congélateur, jusqu'à utilisation.



La question de développement / Dimanche 24 février 2019 / Jean-Pierre Masclat

Espèces d'arbustes	Fruits	Plante	Habitat	Comestibilité
Amélanchier	Baies en bouquet, violacées à noir	Arbuste, 1 à 3 m, peu ramifié	Terrains secs, rocailleux, de la plaine à la montagne.	Nature, saveur douce sucrée, confiture, gelée, sirop.
Epine vinette	Baies rouge orangé. Oblongues.	Arbrisseau buissonnant, 1 à 2 m, portant de grandes aiguilles.	Terrains pauvres de plaine en montagne.	Confiture, gelée, boisson, aussi en condiment comme câpres.
Noisetier	Coque vert clair devenant ligneuse et brun roux à maturité.	Arbrisseau à nombreuses branches dressées partant du sol.	Haies, en taillis, de plaine en basse montagne.	Nature, fraîches ou séchées.
Argousier	Jaunes à orangés très nombreux.	Arbrisseau de 2 à 3 m, buissonnant, tortueux, très épineux et formant des fourrés	De plaine en montagne, à proximité des eaux. Aime la lumière.	Acide à l'état cru. Compote et gelée.
Physalis « Amour cage »	Baie orangée entourée d'une belle enveloppe en forme de lanterne pointue.	Herbacée. 0,60 à 1m, tige rarement ramifiée.	Lieux incultes. Recherche le soleil. Plaine et collines.	Baies à saveur légèrement amère. Nature, confiture.
Eglantier	Cynorrhodons-gratte-culs. Rouge orangé, ovoïde, charnu.	Arbrisseau buissonnant de 1 à 6 m portant de forts aiguillons.	Haies, friches, bosquets. Plaine à moyenne montagne.	Confiture
Sureau noir	Très nombreux en grappes. Baies noires.	Arbuste, parfois petit arbre à croissance rapide.	Haies, supporte ombre. Plaine à basse montagne	Gelées, sirop...
Sorbier des oiseleurs	En grappes étalées. Baies orangées à rouges, peau épaisse.	De l'arbuste à l'arbre 5 à 12 m.	Haies, bord de chemin, solitaire. Recherche la lumière. Plaine et surtout montagne.	Très amère. Gelées et confitures.
Sorbier domestique	Jaune rosé, plus ou moins tachetés.	5 à 10 m. Bourgeons poisseux. Croissance lente.	Disséminés. Plaine.	Apré, mangeable une fois blet ou sec.



La question de développement /
Dimanche 24 février 2019 / Jean-Pierre Masclet