

Fogeo News n°32 - août 2017

Les baies et autres fruits du parc du Fogeo

Depuis le début de l'été jusqu'à l'hiver, les arbustes du Fogeo s'ornent d'une multitude de baies et autres fruits multicolores, bourrés de vitamines, qui font saliver petits et grands.

Mais attention, tous ne sont pas comestibles, une grande prudence s'impose !

Centres Antipoison et de Toxicovigilance :

Au moindre doute après ingestion de baies douteuses, contacter le centre anti-poison le plus proche (disponibles 24 h / 24) :

Rennes	02 99 59 22 22
Lille	08 00 59 59 59
Nancy	03 83 22 50 50
Toulouse	05 61 77 74 47

Angers	02 41 48 21 21
Lyon	04 72 11 69 11
Paris	01 40 05 48 48

Bordeaux	05 56 96 40 80
Marseille	04 91 75 25 25
Strasbourg	03 88 37 37 37

Un peu de vocabulaire avant de nous régaler :

- une baie c'est un fruit charnu qui contient des pépins (raisin, groseille, tomate, myrtille...) ;
- une drupe, c'est un fruit charnu à noyau (cerise, prune, olive... mais aussi noix). La mûre et la framboise sont composées d'un grand nombre de drupes (les noyaux sont tout petit) ;
- un akène c'est un fruit sec contenant une seule graine (noisette, châtaigne, gland...) ;
- le cynorhodon est le fruit de l'églantier et du rosier : une enveloppe charnue rouge contenant des akènes. Mais ce n'est pas si simple, encore faut-il savoir ce qu'est un pépin ou un noyau !
- un pépin, c'est une graine à l'intérieur d'un fruit. Il y en a généralement plusieurs, mais pas toujours : le "noyau" de la date ou celui de l'avocat sont en fait des pépins !
- un noyau, c'est une enveloppe (généralement) dure (lignifiée) qui protège la graine d'un fruit (par exemple le noyau d'abricot protège l'amande). Le noyau peut contenir une ou plusieurs graines (celui de la cornouille en contient deux). Et s'il y a souvent un seul noyau par fruit, il peut y en avoir plusieurs (le fruit du houx en contient généralement 4). Pour compliquer encore, la pomme, la poire ou la sorbe contiennent des graines entourées d'une enveloppe cartilagineuse (qui est en fait un noyau) et sont donc des drupes. Et puis les framboises et les mûres sont composées d'un grand nombre de petites drupes agglomérées entre elles. Leurs petits grains sont en fait des noyaux.

Tout ce vocabulaire scientifique est bien compliqué, nous nous contenterons d'examiner l'aspect extérieur (taille, couleur des fruits, forme des feuilles) et le nombre de pépins / noyaux. Et nous retiendrons la définition courante (certes non scientifiquement exacte) du noyau unique et pépin multiple.

AVERTISSEMENT : les clés de reconnaissance des plantes proposées ci-après sont données à titre purement indicatif pour un premier tri. Elles concernent les espèces présentes au Fogeo.

La végétation évolue chaque année dans le parc, de nouvelles espèces éventuellement toxiques peuvent y apparaître à tout moment.

Au moindre doute, demandez l'avis d'un spécialiste ou de votre pharmacien avant de consommer des baies inconnues.

Si le doute subsiste, abstenez-vous !

Quelques règles simples à retenir pour les fruits du Fogeo :

- ▶ Tous les fruits portés par des lianes ou des plantes grimpantes sont toxiques, sauf les mûres.
- ▶ Toutes les baies de cornouillers (feuilles caractéristiques de cornouiller, voir ci-dessous) sont toxiques, sauf celles du cornouiller mâle (fruit à noyau comme une petite olive rouge vif).
- ▶ Les baies de houx et petits houx sont toxiques (baies rouges, feuilles vernissées munies d'épine(s)).
- ▶ Toutes les baies portées par des plantes herbacées (ni arbuste, ni arbre) sont toxiques.

nom	dénomination botanique	mm	couleur	type de fruit	maturité	comestibilité
-----	------------------------	----	---------	---------------	----------	---------------

petits fruits sur arbuste ou arbre

cassis	Ribes nigrum	6-10	noir	pépins	juillet-août	comestible
sorbier	Sorbus aucuparia	6-8	rouge	fausse drupe, noyau = 4 pépins	août-décembre	comestible cuit
sureau noir	Sambucus nigra	3-7	noir	baie, 3 à 5 noyaux (pépins)	août-septembre	comestible cuit
sureau rouge	Sambucus racemosa	4-7	rouge	baie, pépins	septembre	comestible épépiné cuit
viorne de Chine	Viburnum plicatum		rose	baie	septembre-octobre	toxique
cornouiller sanguin	Cornus sanguinea	5-8	noir	noyau	juillet-décembre	toxique
cornouiller soyeux	Cornus stolonifera	5-8	blanc	noyau	septembre-octobre	toxique
cornouiller à fleurs	Cornus florida 'Rainbow'	10	rouge	polydrupe (?)	juillet-septembre	toxique
pittosporum du Japon	Pittosporum tobira	5	orangé-rouge	baies dans capsule	septembre-octobre	toxique
aubépine	Crataegus monogyna	5-9	rouge	noyau	septembre-octobre	comestible
argousier	Hippophae rhamnoides	6-10	orange	petit noyau	octobre-novembre	comestible
merisier	Prunus avium	6-10	rouge	noyau	juin-juillet	comestible
houx	Ilex aquifolium	7-10	rouge	drupes, 3-4 noyaux	août-décembre	toxique

gros fruits à noyau

cornouiller male	Cornus mas	10-20	rouge	noyau	août-septembre	comestible
prunier	Prunus domestica	20-60	jaune, violet, vert, rouge	noyau	août-octobre	comestible
prunellier	Prunus spinosa	8-15	bleu	noyau	septembre-novembre	comestible
eleagnus	Elaeagnus ebbingei	10-20	rougeâtre	noyau	avril-mai	comestible
laurier sauce	Laurus nobilis	10-15	rouge puis noir	noyau	octobre-novembre	comestible

plantes herbacées

raisins de mer	Ephedra distachya	6-8	rouge	pseudo fruit, 2 pépins	juillet-août	comestible
gout	Arum italicum	6-10	rouge	1 à 3 pépins	mai-novembre	toxique
morelle noire	Solanum nigrum	5-9	noir	nombreux pépins	juillet-novembre	toxique

lianes

douce-amère	Solanum dulcamara	6-10	rouge	nombreux pépins	août-décembre	toxique
tamier	Dioscorea communis	7-12	rouge	2 à 6 pépins	août-septembre	toxique
bryone dioïque	Bryonia dioica	5-9	rouge	2 à 8 pépins	août-septembre	toxique
lierre	Hedera helix	6-9	noir	3 à 5 pépins	janvier-avril	toxique
chevrefeuille japonais	Lonicera japonica	5-8	noir	nombreux pépins	août-novembre	toxique
chevrefeuille des bois	Lonicera periclymenum	6-9	rouge	plusieurs pépins	septembre-décembre	toxique
chevrefeuille des haies	Lonicera xylosteum	5-9	rouge	4 pépins	septembre-décembre	toxique
mures	Rubus fruticosus	10-20	noir	polydrupe	août septembre	comestible

gros fruits sans noyau

mures	Rubus fruticosus	10-20	noir	polydrupe	août septembre	comestible
framboise	Rubus idaeus	10-20	rouge	polydrupe	juin-septembre	comestible
arboise	Arbutus unedo	15-20	rouge	baie	octobre-décembre	comestible
églantier	Rosa canina	10-25	rouge	cynorhodon	octobre	comestible
rosier rugueux	Rosa rugosa	20-40	rouge	cynorhodon	novembre	comestible
petit houx	Ruscus aculeatus	7-15	rouge	1 à 3 pépins	juillet-mars	toxique

gros fruits à pépin

pommier	Malus	50-90	jaune, rouge, vert, brun	pépins	octobre-novembre	comestible
pommier evereste	Malus Perpetu Evereste	20-30	jaune, orange, rouge	pépins	juillet-décembre	comestible
poirier	Pyrus pyraeaster	30-40	jaune-brun	pépins	septembre-octobre	comestible

akènes

noisette	Corylus avellana	15-20	brun clair	akène	août-septembre	comestible
noisetier pourpre	Corylus maxima Purpurea	15-20	brun clair	akène	août-septembre	comestible
noisetier tortueux	Corylus avellana 'Contorta'	15-20	brun clair	akène	août-septembre	comestible
chêne vert	Quercus ilex	15-30	brun clair	akène	septembre-octobre	comestible cuit traité
chêne des marais	Quercus palustris	8-15	brun	akène	septembre-octobre	comestible cuit traité
chêne pédonculé	Quercus robur	15-50	brun	akène	septembre-octobre	comestible cuit traité

► **Le cassis** est le fruit du cassissier.

Plusieurs plans de cassissier (*Ribes nigrum*) ont été plantés en 2013 aux abords du poney-club du Fogeo.

Le cassissier est un petit arbuste dont les feuilles sont découpées en trois ou cinq lobes. C'est une variété de groseiller.

Petite baie sphérique, noir brillant à maturité (juillet, août), contenant des pépins, le cassis est facile à reconnaître au caractéristique résidu de calice qui subsiste à l'opposé du pédoncule, et surtout à l'odeur (de cassis) des feuilles froissées entre deux doigts.

L'odeur de ses feuilles froissées permettra d'éviter simplement la confusion avec le sureau noir (grappes de petites baies pendant au bout de pédoncules rouges), le cornouiller sanguin (feuilles caractéristiques de cornouiller) ou la morelle noire (petite tomate noire).

Comestible, il a un goût très prononcé et est plus souvent utilisé cuit que cru, pour fabriquer des gelées, sirops et la célèbre liqueur de cassis (base du Kir).



Fogeo juillet 2017



Fogeo juillet 2017

► **La sorbe** est le fruit du sorbier.

Le sorbier (sorbier des oiseleurs, *Sorbus aucuparia*) est facilement reconnaissable à ses feuilles pennées constituées d'une quinzaine de folioles ovales allongées et par ses jolies grappes de baies rouge vif (les sorbes) contenant quelques pépins (en général 4).

Les oiseaux en raffolent, vous pouvez tenter d'en croquer une, ce n'est pas dangereux (légèrement toxiques, elles peuvent néanmoins occasionner des vomissements), mais c'est tellement mauvais (très amer, âpre et acide) que vous ne vous y risquez pas une nouvelle fois.

Certains les apprécient en compote ou en gelée (fruits bien mûrs), malgré leur goût très particulier (la toxicité est éliminée par cuisson). On peut également en faire des liqueurs ou du vinaigre.

Attention à ne pas les confondre avec les baies rouges de l'aubépine ou du sureau à grappes et surtout avec celles de la morelle douce-amère (toxiques).

Dans tous les cas les feuilles très caractéristiques du sorbier feront la différence.

► **Le sureau noir** (*Sambucus nigra*) : des grappes de petites baies noires pendant au bout de pédoncules rouges sur un arbuste aux grandes feuilles constituées de 5 à 7 folioles dentelées.

Les baies du sureau noir (juillet à septembre), contenant quelques pépins, sont considérées comme comestibles crues par certains, mais pas supportées par tous.

Préférez les consommer cuites (et bien mures) : elles sont utilisées pour faire des confitures, du sirop ou du vin de sureau.

Le sureau est présent au Fogeo depuis longtemps. De nombreux nouveaux plants ont été installés dans le nord du parc en 2012, y compris de la variété 'Aurea' (*Sambucus nigra* 'Aurea') au feuillage vert jaune (et en tous points semblable par ailleurs).

Attention, il existe plusieurs autres espèces de sureau dans le parc du Fogeo, les baies de toutes ne sont pas comestibles.

Assurez-vous bien que les grappes de baies noires sont pendantes au bout de pédicules rouges (il existe notamment une espèce de sureau à baies noires toxiques, le sureau yèble ou sureau hieble, petit sureau, *Sambucus ebulus*, en principe absent du parc du Fogeo, qu'on reconnaît à sa petite taille et à ses grappes de baies noires qui restent dressées vers le ciel).

Ne les confondez pas non plus avec les baies noires (très amères et toxiques) du cornoillier sanguin (plus grosses et moins brillantes que celles du sureau noir) dont les feuilles aux nervures caractéristiques ne sont pas divisées en folioles.



Fogeo juillet 2017



► **Le sureau à grappes** (sureau rouge, sureau d'Europe, sureau de montagne, *Sambucus racemosa*) est un arbuste proche du sureau noir, mais dont les fruits sont rouge vif (de juillet à novembre) et rassemblés en une espèce de boule compacte (et non en ombelle pendante comme le sureau noir). Les feuilles sont, comme celles du sureau noir, divisées en 5 à 7 folioles dentelées.

Les baies quand elles sont bien mûres, sont comestibles après épépinage et cuisson. On en fait des gelées, des sirops, des liqueurs ou des eaux-de-vie.

Un certain nombre de sureaux à grappes ont été plantés 2012 dans le cadre des travaux de réaménagement du parc du Fogeo, notamment au sud de la noue ouest, ainsi que plusieurs jeunes plants d'une étonnante variété aux feuilles jaunes vif et très fortement découpées (*Sambucus racemosa plumosa aurea*).

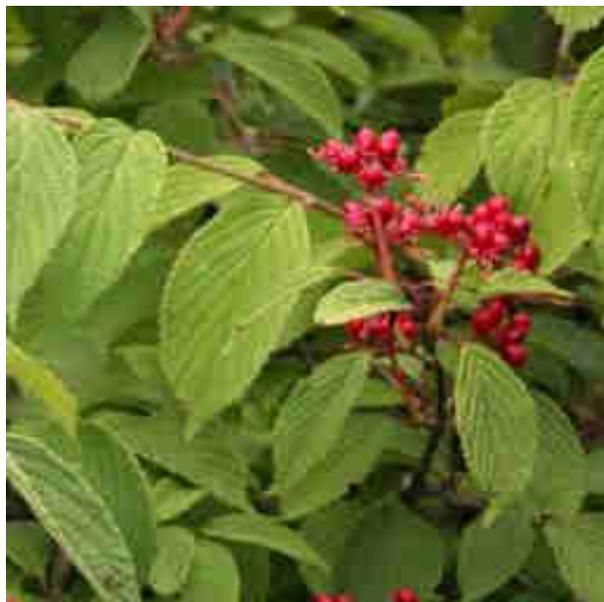
Ne pas confondre les baies rouges du sureau à grappe avec celles (également toxiques crues) du sorbier. Les feuilles du sorbier sont facilement reconnaissables (grand nombre de folioles, alors que celles du sureau en comptent généralement moins de 8).

Ni avec celles, toxiques, de la douce-amère, qui est une liane, mais peut fort bien grimper sur un sureau.

► **La viorne de Chine** (*Viburnum plicatum* 'Pink Beauty') est un arbuste apprécié pour sa floraison spectaculaire au printemps (mai-juin) quand il se couvre de grandes fleurs blanches puis rose pale. A la fin de l'été, elle porte de petites baies toxiques, roses un peu allongées, réunies en petites grappes au bout d'un long pédoncule dirigé vers le haut. En vieillissant, les baies virent au bleu-violacé. On reconnaît la viorne de Chine à son port étalé, ses branches horizontales et à l'aspect plissé ou gaufré de ses feuilles ovales aux nervures rectilignes fortement marquées. Quelques pieds de viorne de Chine ont été plantés dans le nord du parc du Fogeo en 2011.



Fogeo mai 2017



► **Le cornouiller sanguin** (*Cornus sanguinea*, cornouiller femelle, bois de chien) est un arbuste qui doit son nom à la couleur rouge que peuvent prendre ses branches, qui le rend très décoratif en hiver après la chute des feuilles.

Ses feuilles sont souvent un peu rougeâtres, surtout à l'automne, mais peuvent rester longtemps parfaitement vertes à l'ombre.

Comme tous les cornouillers, il possède des feuilles caractéristiques, ovales terminées en pointes, dont les nervures courbes bien marquées semblent se rejoindre à la pointe de la feuille.

Autre particularité commune à la plupart des cornouillers (notamment sanguin ou à fleurs), si on déchire doucement une feuille en deux, les deux morceaux resteront attachés par des filaments issus des nervures.



Fogeo juillet 2017



Fogeo juillet 2017

D'août à janvier, il porte de petites baies noires (noir bleuté) à chair verdâtre (drupes avec noyau), de la taille d'un pois.

Les baies, très amères et astringentes, sont légèrement toxiques.

Plusieurs cornouillers sanguins ont été plantés au nord du parc du Fogeo.

Les particularités de ses feuilles (simples, nervures marquées arquées) éviteront la confusion avec le sureau noir (feuilles divisées en folioles, grappes pendantes) et avec le cassis (feuilles très odorantes après froissement, divisées en 3 à 5 lobes).



► **Le cornouiller soyeux** (*Cornus sericea*, *Cornus stolonifera*, Cornouiller stolonifère) est un arbuste qui ressemble beaucoup au cornouiller sanguin : couleur rouge (ou jaune) des rameaux après la chute des feuilles, feuilles ovales terminées en pointe, avec des nervures arquées semblant se rejoindre à la pointe de la feuille.

Il s'en distingue surtout par ses baies (drupes avec noyau) blanches (avec un point noir), de la taille d'un pois, regroupées en bouquets à partir de septembre.

Les baies du cornouiller soyeux sont légèrement toxiques. Plusieurs pieds de cornouiller soyeux ont été plantés au nord du parc du Fogeo en 2011.

► **Le cornouiller à grandes fleurs** (Cornouiller à fleurs 'Rainbow' - *Cornus florida* 'Rainbow') est apprécié pour ses grandes fleurs blanches au printemps (avril-mai) et son feuillage d'automne.

Comme les autres cornouillers, il a des feuilles terminées en pointes, avec des nervures arquées qui semblent se rejoindre à la pointe de la feuille.

Ses feuilles sont panachées vert et jaune et se teintent fortement de rouge à la fin de l'été.

Plusieurs plans ont été installés au nord du parc du Fogeo en 2011.

En été, mûrissent ses fruits, constitués d'un paquet de petites baies rouges agglomérées entre elles.

La baie est considérée comme toxique (même si certains disent s'en régaler). Dans le doute, abstenez-vous !



Fogeo avril 2011



Fogeo septembre 2010

► **L'argouse** est le fruit de l'argousier (*Hippophae rhamnoides*, olivier de Sibérie, saule épineux) Quelques argousiers égaient la dune du Fogeo de leurs profusion de fruits orangés à l'automne (octobre).

L'argousier (*Hippophae rhamnoides*) est un arbuste épineux aux feuilles étroites, plus fréquent dans les Alpes qu'en Bretagne.

Ses fruits sont de petites baies un peu allongées avec un petit noyau (fausses drupes).

Comestibles, très riches en vitamine C mais très acides, ils servent à faire des compotes, des confitures, des fruits confits, des gelées et des sirops.

Sa fructification abondante et orangée permet de le reconnaître facilement.

On pourrait toutefois le confondre avec le pyracantha (buisson ardent, baies toxiques) également épineux et couvert de fruits orangés (ou rouges). On les distingue par leurs feuilles, très allongées (comme des feuilles de saule), non dentelées et de couleur gris argenté sur la face inférieure chez l'argousier, et plus ovales, dentelées et bien vertes chez le pyracantha.

Les argousiers du Fogeo se trouvent sur la dune, zone protégée. Contentons-nous de les admirer de loin !

► **La cenelle** est le fruit de **l'aubépine** (*Crataegus monogyna*, épine blanche, cenellier, senellier).

L'aubépine est un petit arbre qui peut atteindre 10 mètres de haut et vivre plusieurs centaines d'années.

On la rencontre plus souvent sous forme d'arbuste dans les haies.

Ses rameaux épineux se couvrent de fleurs blanches au printemps et de fruits rouges à la fin de l'été. Ses feuilles lobées (généralement 3 lobes, parfois 5 ou 7) sont caractéristiques bien que de forme assez variable.

Les cenelles sont de petites drupes rouge avec un gros noyau, pendant en grappes au bout de longs pédoncules, et portant des restes de calice à l'extrémité.

Elles sont comestibles, même crues, mais totalement insipides et farineuses.

On les consomme en confiture mais souvent en mélange avec d'autres fruits.

On trouve beaucoup d'aubépines sur la presqu'île de Rhuy et au Fogeo.

De nouveaux plants ont été plantés lors des travaux de réaménagement du parc.



Fogeo juillet 2017

► **Le pittosporum** (*Pittosporum tobira*, *Pittosporum* de Chine, *Pittosporum* du Japon) est un arbuste à feuillage persistant qui supporte bien le vent et les embruns, et est utilisé comme haie par les riverains du parc du Fogeo.

On en retrouve quelques spécimen dans le parc.

Après la floraison (avril mai), il produit des grappes de fruits verts, sphériques et prolongés par un petit batonnet à l'opposé du long pédoncule.

A maturité (à l'automne), le fruit (capsule) devenu jaunâtre s'ouvre en trois parties dont chacune contient de nombreuses petites baies oranges et gluantes.

Le fruit du pittosporum n'est pas comestible, il est très amer et probablement toxique.

Le pittosporum est reconnaissable à ses feuilles coriaces, allongées, avec une nervure centrale bien marquée, et à la forme caractéristique de son fruit, puis de ses baies.



Fogeo août 2017



Fogeo septembre 2015

► **Le houx** (*Ilex aquifolium*), bien connu comme décoration de Noël, est facilement reconnaissable à ses feuilles coriaces, vernissées, foncées, munies d'épines sur le pourtour (parfois une seule épine).

Bien que de croissance relativement lente et souvent de petite taille, il peut dépasser 20 mètres de haut.

Ceux du Fogeo (au nord-est du parc) atteignent déjà 2 mètres (en 2017).

De septembre à mars, le houx porte de jolies baies rouges (rattachées à la tige par un très court pédoncule) contenant quelques pépins (souvent 4).

Les baies du houx sont toxiques.

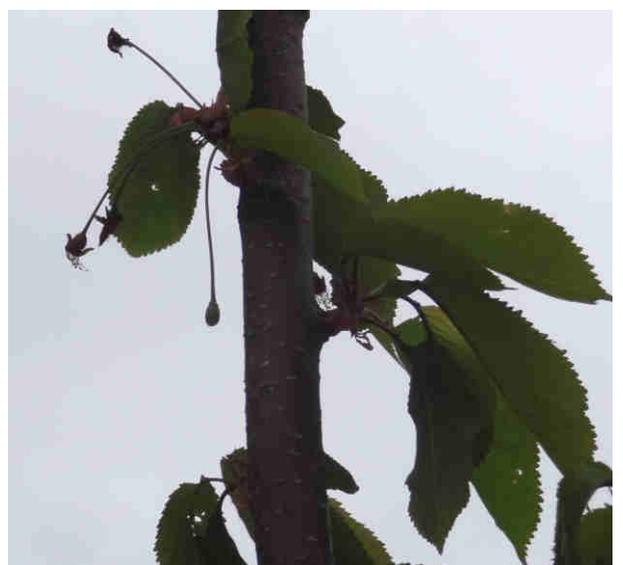
► **La merise** est le fruit du merisier (*Prunus avium*, cerisier sauvage, cerisier des oiseaux, guignier sauvage).

Le merisier est un grand arbre qui possède comme le cerisier une écorce striée horizontalement et des feuilles ovale et dentées.

Il s'en distingue par des fruits plus petits à long pédoncule et par la présence de deux petites glandes rouges à la base des feuilles.

La merise est une petite cerise rouge foncé, au goût amer, qui peut être utilisée pour faire des confitures ou du kirsch.

Quelques merisiers ont été plantés fin 2012 au Fogeo dans le cadre du réaménagement du parc.



Fogeo mai 2013

► **La cornouille** est le fruit du cornouiller mâle (*Cornus mas*, cornier). Des cornouillers mâles devaient être plantés au Fogeo lors du réaménagement du parc.

S'ils l'ont été, ils se cachent bien.

Et c'est dommage, le fruit du cornouiller mâle (la cornouille), de la taille d'une olive et de couleur rouge vif, est excellent lorsqu'il est bien mûr (cru, en gelée ou en confiture).

Pour éviter les confusions, vérifier bien la forme et la taille des fruits (comme une olive), leur couleur (rouge vif), la présence d'un noyau, et la forme des feuilles (ovales, terminées en pointes, avec des nervures arquées semblant se rejoindre à la pointe de la feuille).

Assurez-vous aussi qu'ils sont bien portés par un arbuste et non par une liane grimpant sur un arbuste.

Dernière vérification amusante : comme pour la plupart des cornouillers (notamment sanguin ou à fleurs), si on déchire doucement une feuille en deux, les deux morceaux resteront attachés par des filaments issus des nervures.

► **La prune.**

Quelques pruniers (*Prunus domestica*) poussent le long de la lisière nord-est du parc du Fogeo.

Leurs gros fruits sont facilement reconnaissables.



Fogeo août 2010



Fogeo août 2010

► **La prunelle** : le prunellier (*Prunus spinosa*) aussi appelé épine noire ou épinette est un arbuste épineux qui peut atteindre 6 m de haut.

Très fréquent sur la presqu'île de Rhuy, il l'était aussi dans le parc du Fogeo avant les travaux de réaménagement. On en trouve encore dans la partie est du parc.

Le prunellier se couvre de fleurs blanches au printemps puis de fruits bleus à l'été.

Les prunelles, petites prunes à gros noyau, sont comestibles, même crues, mais ont un goût très âpre, astringent et amer. Elles virent au noir à la fin de l'automne et deviennent douces et plus agréables après les premières gelées (un passage au congélateur semble pouvoir faire l'affaire).

On peut en faire des confitures et gelées, du vinaigre, de la liqueur ou de l'eau-de-vie.

► **L'eleagnus** : originaire d'Asie et d'Europe du sud, l'eleagnus (*Elaeagnus ebbingei*, chalef) se plaît bien sous nos climats où il est utilisé comme arbuste d'ornement ou pour faire des haies et apprécié pour sa robustesse (il résiste aux embruns, au vent, à la sécheresse, à la pollution...).

Il fait partie des haies plantées au sud du parc du Fogo, le long de la dune.

Une dizaine de grands spécimens ont été abattus début 2017 en bordure de la thalasso. Il en reste plusieurs dans le bois de chênes verts au sud-est du parc.

Le fruit allongé de l'eleagnus (drupe rougeâtre ou rosée de la forme et la taille d'une olive, contenant un noyau allongé) est comestible quand il est bien mûr (au printemps, avril-mai). On peut le consommer cru, en compote, en confiture ou en gelée.

L'eleagnus est facilement reconnaissable à l'aspect de ses fruits qui mûrissent tôt dans l'année et à ses grandes feuilles coriaces et un peu argentées.



Fogo mai 2013



► **Le laurier sauce** (*Laurus nobilis*) est bien connu pour l'utilisation de ses feuilles en cuisine.

On le reconnaîtra facilement à l'odeur caractéristique de ses feuilles.

Ses fruits sont des drupes oblongues noires, comme des olives, contenant un noyau allongé.

Comestibles, elles sont utilisées séchées en cuisine comme assaisonnement.

On peut également en extraire de l'huile qui, ajoutée à un savon d'huile d'olive, permet de fabriquer le savon d'alep.

Attention à ne pas les confondre avec les baies légèrement toxiques du laurier cerise (*Prunus laurocerasus*, drupes noires luisantes presque rondes, feuilles vert sombre, coriaces et brillantes, fortement nervurées).

► **Le raisin de mer** (*Ephedra distachya*)

Le raisin de mer (uvette, éphèdre distique, éphèdre à deux épis, *Ephedra distachya*, *Ephedra helvetica*) est une des plantes les plus étranges de la dune du Fogeo.

Constitué de tiges tapissant le sol, il semble n'avoir pas de feuilles (en fait, les feuilles minuscules recouvrent les noeuds les tiges) et passe généralement inaperçu sous la végétation de la dune.

Mais en août, la plante perd toute discrétion et couvre le sol de petits fruits rouges caractéristiques.

Les fruits seraient comestibles. Ils contiennent de l'éphédrine (traitement de l'asthme et... dopant pour les sportifs).

L'espèce est protégée dans certaines régions.

Les raisins de mer du Fogeo sont à leur place, sur la dune, espace protégé. Contentons-nous d'admirer de loin le spectacle du tapis rouge qu'ils y forment.



Fogeo juillet 2017



Fogeo juillet 2017

► **Le gouet**

Le gouet d'Italie (*arum d'italie*, *Arum italicum*) se reconnaît facilement au printemps à sa grande fleur composée d'une seule "pétale" (spathe) engainant un grand pistil jaunâtre (spacide), et à ses feuilles sont en forme de grand triangle.

A l'été apparaissent les fruits rouges (toxiques) groupés en grappe serrée autour d'une tige verticale raide et épaisse.

Les gouets sont très fréquents dans les sous-bois du parc du Fogeo.

Leur aspect caractéristique doit éviter toute confusion.

► **La morelle noire** (*Solanum nigrum*, tue-chien, crève-chien, raisin de loup, herbe aux magiciens) est une petite plante de la famille des solanacées (comme la pomme de terre, la tomate, la morelle douce-amère ou le datura), que l'on trouve dans toutes les zones fraîchement défrichées du parc du Fogo.

Ses feuilles sont lancéolées (allongées, terminées en pointe) ou ovales.

En été, elle arbore de petites fleurs en étoile à cinq branches, les pétales blancs entourant les étamines jaune vif réunies en un batonnet.

A l'automne, elle porte des grappes de petites baies toxiques, d'abord vertes puis rapidement noires, contenant de nombreux pépins. Les baies ressemblent à de très petites tomates noires.

C'est la petite soeur de la morelle douce-amère, plus grimpante, et aux baies rouges, également toxiques.



Fogo novembre 2010



Fogo novembre 2010



Fogo juillet 2017

► **La morelle douce-amère** (*Solanum dulcamara*) est une liane de la famille des solanacées (comme la pomme de terre, la tomate, la morelle noire, ou le datura) qui prend appui sur les arbustes pour s'élever à plusieurs mètres de haut.

Les feuilles sont allongées, terminées en pointe et parfois complétées à la base par deux folioles.

En été, elle arbore de petites fleurs violette en étoile à cinq branches.

A l'automne, elle porte des grappes d'appétissantes - mais toxiques - petites baies ovoïdes (plus ou moins allongées, parfois complètement sphériques), vertes puis rouges.

D'une manière générale, éviter toutes les lianes à fruits rouges !

► **Le tamier** (herbe aux femmes battues, Dioscorea communis) est une liane qui part à l'assaut des arbustes du parc et qu'on remarque à l'automne quand elle a perdu (dès fin août) ses feuilles (en forme de coeur) et ne porte plus que ses baies rouges sphériques (toxiques) souvent alignées en un long chapelet.

On peut le confondre avec la douce-amère et surtout avec la bryone dioïque, toutes deux également toxiques.

Le tamier est une liane grimpante mais n'a pas de vrille (la bryone est une liane avec vrilles).

La morelle douce-amère est généralement plus petite, ses baies sont également plus petites, souvent allongées et groupées en grappes.



Fogeo septembre 2010



Fogeo septembre 2013

► **La bryone dioïque** (Bryonia dioica, navet du diable, couleuvrée, vigne-blanche, herbe de feu, rave de serpent, mandragore grimpante) est une liane de la famille des Cucurbitacées (comme les concombres, courgettes et autres cornichons) qui part à l'assaut des arbustes du parc en s'y accrochant grâce à des vrilles. On la remarque surtout à l'automne quand elle porte ses petites baies rouges sphériques (très toxiques) contenant 2 à 8 pépins.

Attention, à ne pas confondre avec la douce-amère ou avec le tamier, également présents dans le parc, également toxiques.

Elles se reconnaît facilement à ses vrilles (le tamier n'en a pas), à la forme de ses feuilles constituées de 3 à 5 lobes (qui se fanent à la fin de l'été comme celles du tamier) et au fait que ses tiges sont couvertes de poils.

Chaque pied porte soit des fleurs mâles (porteuses d'étamines), soit des fleurs femelles (fleurs plus petites, à pédoncule plus court, qui se transformeront en fruits), d'où son nom de "dioïque".

► **Le lierre** (Hedera helix) est une liane qui s'accroche à l'écorce des arbres et peut ainsi atteindre de grandes hauteurs. Il peut aussi s'étendre sur le sol (tiges rampantes).

Il émet des tiges verticales (rameaux florifères) qui portent les fleurs puis les fruits.

Ses feuilles persistantes et coriaces sont de deux types : sur la partie liane (rameaux stériles), les feuilles vert sombre sont divisées en 3 ou 5 lobes parfois très marqués, parfois à peine ; sur les tiges verticales, elles sont plus claires, en forme de coeur ou d'ovale terminé par une pointe.

Au début de l'hiver, les tiges supérieures produisent des grappes de fruits verts puis noir bleuté, contenant quelques graines, qui persistent tout l'hiver.

Les baies du lierre sont très toxiques.



Fogeo octobre 2015



Fogeo juillet 2011

► **Le chevrefeuille** est une plante grimpante qui accroche aux arbres et arbustes ses tiges souples ornées de feuilles opposées, ovales plus ou moins pointues.

Les chevrefeuilles sauvages portent des fruits rouges, collés 2 à 2 au bout d'un même pédoncule pour le chèvrefeuille des haies (*Lonicera xylosteum*), ou groupés en paquets serrés aux extrémités des rameaux pour le chèvrefeuille des bois (*Lonicera periclymenum*).

Les baies de tous les chevrefeuilles du Fogeo sont toxiques.

► **Le chevrefeuille japonais**

Outre les chevrefeuilles sauvages, on trouve (au nord-est du parking du Fogeo) un tapis de chevrefeuilles japonais à fleurs jaunes (*Lonicera japonica*).

Le chevrefeuille japonais porte à l'automne de petites baies noires brillantes, ressemblant un peu au cassis, fixées à l'aisselle des feuilles.

Les baies de tous les chevrefeuilles du Fogeo sont toxiques.



Fogeo août 2017



Fogeo juillet 2017

► **Les mûres** sont facilement reconnaissables à leur aspect de framboise noire à maturité à la fin de l'été (août-octobre).

Ce sont les fruits de la ronce (*Rubus fruticosus*) dont les longues tiges souples sont abondamment garnies d'épines. Très nombreux au Fogeo avant les travaux de réaménagement, les ronciers en sont progressivement éradiqués. On en trouve encore beaucoup à l'est du parc.

Les mûres sont appréciées aussi bien crues, qu'en confiture ou en gelée (voire en sirop ou sur une tarte).

Difficile de les confondre avec d'autres baies présentes au Fogeo, sauf avant maturité lorsqu'elles sont encore rouges, avec les framboises (mais la mûre est alors très dure).

Par contre, les mûres ressemblent terriblement (d'aspect et de goût) au fruit du mûrier.

Le fruit du mûrier (*Morus L.*, celui qui nourrit les vers à soie), également appelé mûre, est plus précoce que celui de la ronce, il est mûr (et mûre !) dès juillet.

Le mûrier est un petit arbre sans épines alors que la ronce est une espèce de liane épineuse qui émet de longues tiges souples depuis le sol. On trouve quelques spécimens de mûriers (arbres) sur la commune d'Arzon.

► **Les framboises** : tout le monde connaît les framboises, qui sont composées de 20 à 100 petites drupes agglomérées entre elles.

C'est le fruit du framboisier (*Rubus idaeus*), un petit arbuste souvent épineux qui émet chaque année de nouveaux rameaux qui ne porteront des framboises que l'année suivante (juillet à octobre).

Plusieurs framboisiers ont été plantés au nord-est du parc.



Fogeo juillet 2017



Fogeo septembre 2011

► **L'arbose** est le fruit de l'arbousier (arbre à fraises, *Arbutus unedo*), petit arbre d'origine méridionale.

Les feuilles de l'arbousier sont persistantes, allongées, au bord finement denté, plus claires en dessous.

Le fruit est une grosse baie sphérique (sans noyau) qui passe du vert (en hiver) au jaune puis au rouge (en automne), et qui est recouverte de nombreuses minuscules pointes jaunes puis noires. On voit souvent en même temps fruits et fleurs (en grappes de clochettes blanches).

De nombreux arbousiers (dont certains de la variété naine *Arbutus unedo* 'compacta') ont été introduits au nord et au nord-est du parc du Fogeo depuis quelques années.

L'arbose est un fruit comestible généralement sans grande saveur (mais parfois délicieux).

On le consomme cru, ou bien en confiture ou gelée.

► **Le cynorhodon** est le fruit de l'églantier.

L'églantier (rosier sauvage, gratte-cul, *Rosa canina*) est un arbrisseau épineux aux rameaux souples. Ses feuilles sont composées en général de 5 à 7 folioles ovales et dentés.

Ses fruits allongés, rouges à maturités, appelés cynorhodons, conservent à leur extrémités des restes de calices.

Le fruit est une enveloppe charnue rouge contenant de très petits akènes porteurs de filaments (restes d'étamines).

L'enveloppe rouge est comestible, de préférence après les premières gelées (ou éventuellement après un séjour au congélateur). On en fait des sirops, confitures ou gelées, après l'avoir soigneusement débarrassée des filaments qu'elle contient ("poil à gratter").



Fogeo juillet 2017



Fogeo septembre 2010

► **Les rosiers rugueux** (rosiers du Japon, *Rosa rugosa*) qui prolifèrent sur les dunes du Fogeo portent, comme l'églantier, des fruits rouges appelés **cynorhodons**, comestibles, de préférence après les premières gelées (ou éventuellement après un séjour au congélateur). On en fait des sirops, confitures ou gelées, après les avoir soigneusement débarrassés des filaments qu'ils contiennent ("poil à gratter").

Les cynorhodons du rosier rugueux sont très gros, presque sphériques et prolongés de longs sépales persistants.

Les rosiers rugueux sont de taille modeste, à port très ramassé et compact. Leurs tiges épineuses portent des feuilles composées de 5 à 7 folioles ovales et dentés.

► **Le fragon petit-houx** (*Ruscus aculeatus*), se reconnaît à ses feuilles raides et vernissées comme le houx, mais moins sombres et avec une seule épine située à l'extrémité, et souvent pliées en deux le long de la nervure.

Il est plus petit que le houx et dépasse rarement 50 cm de haut (le houx peut dépasser 20 mètres de haut).

Ses jolies baies sphériques rouges sont portées directement par les feuilles (qui ne sont en fait pas de vraies feuilles mais de cladodes, tiges aplaties en forme de feuilles) et persistent tout l'hiver (octobre à février).

Tout comme celles du houx, elles sont toxiques.

Les fragons du parc du Fogeo sont situés au nord-est des tennis est.



Fogeo juillet 2011

► **La pomme**

Quelques vieux pommiers (*Malus*) poussent à l'est du parc du Fogeo (et au nord-est à la limite du parc).

► **Le pommier Evereste** (*Malus Perpetu Evereste*) est un petit arbre au feuillage caduc et à croissance rapide.

Il peut s'élever jusqu'à 7 mètres de haut, plus souvent 5 mètres et s'étaler sur 5, voire 6 mètres de large.

Ses feuilles vert foncé en été et jaune orangé à l'automne sont de forme ovoïde (8-12 cm de long), parfois lobées.

Il fleurit à la fin du printemps (nombreuses fleurs blanches) puis se couvre en été de très nombreuses petites pommes jaune-orangé teintées de rouge de 2 à 3 cm de diamètre, portées par un long pédoncule. Elles décorent l'arbre jusqu'en février et nourrissent les oiseaux.

Elles sont d'ailleurs comestibles, mais sans aucun goût (on peut en faire de la gelée).

Le nom "Evereste" proviendrait de la contraction de Eve (référence à la pomme) et reste (parce que les pommes restent sur l'arbre après l'automne).

Plusieurs spécimens ont été plantés au nord du parc du Fogeo début 2011.



Fogeo octobre 2013



Fogeo juillet 2017

► **Les poires**

Le poirier sauvage (*Pyrus pyraster*, poirier franc) est un arbre épineux (contrairement au poirier commun) qui donne en octobre de petites poires comestibles (très rondes, de quelques centimètres de diamètre).

Ceux qui ont été plantés au Fogeo en 2012 ne semblent pas encore avoir fructifié (en 2017).



noisetier commun, Fogeo juillet 2017

► **Les noisettes**

Les noisettes du parc du Fogeo sont le fruit des noisetiers communs (coudrier, avelinier, *Corylus avellana*), des noisetiers pourpres (*Corylus maxima Purpurea*) et des noisetiers tortueux (*Corylus avellana* 'Contorta') qui ont été plantés à partir de 2011 dans le parc du Fogeo. Toutes sont également comestibles.



noisetier pourpre, Fogeo juillet 2011



chêne vert, Fogeo septembre 2011

► Les glands :

On trouve dans le parc du Fogeo de nombreux chênes verts (*Quercus ilex*) et chênes des marais (*Quercus palustris*), plusieurs chênes pédonculés (*Quercus robur*) et même quelques chênes-liège (*Quercus suber*).

Tous portent des glands. Ceux du chêne des marais se distinguent par leur forme presque ronde (en forme de noisette).

Le gland (de chêne vert, de chêne pédonculé, de chêne des marais ou de chêne liège) peut être consommé cuit, après un traitement visant à réduire sa teneur en tanins (toxiques, amers et astringents). Riche en amidon, il peut constituer un apport nutritif appréciable en cas de famine.



chêne pédonculé, Fogeo septembre 2015



chêne des marais

Si vous n'êtes pas encore abonné à "Fogeo News" et si vous voulez connaître la suite du feuilleton, abonnez-vous en cliquant ici : <http://fogeo.free.fr/fogeo-news/abonnement.html> !

Les Amis du Parc du Fogeo

fogeo@free.fr

<http://fogeo.free.fr>

*N'oubliez pas de nous communiquer toute info, nouvelle, idée, photo... susceptible d'intéresser les abonnés de Fogeo News !
Et envoyez Fogeo News à qui vous semble bon.*