

Arbres & Arbustes fruitiers en ville

Petit guide pratique sur la cueillette urbaine



Équipe de production :

Illustrations :

Océanne Boyte

Adèle Clapperton-Richard

Cloé Fortin

Rédaction et mise en page :

Maripier Deraspe

Geneviève Gagné

Sabrina Leclerc

Orlane Perdrix

Florian Rossignol

Marc Sardi

Aurore Souchal



Pour faciliter la lecture :

Les mots suivis d'un ◊ sont définis dans un lexique à la fin du guide.

Les symboles désignent le degré d'exposition, solaire optimal pour la plante.



À vous, cueilleur-se urbain-e en herbe, voici un guide qui vous permettra de déchiffrer l'un des secrets les mieux gardés des rues et parcs de Montréal. Dans les méandres de la ville poussent une variété impressionnante de petits fruits délicieux et nutritifs, mais qui sont trop souvent méconnus et perdus.

Ces pages vous guideront donc dans une odyssée de découverte de l'infinie richesse de cette flore nourricière montréalaise grâce à un guide imagé d'identification des arbres et arbustes fruitiers. Vous pourrez désormais repérer ces généreux arbres et arbustes et profiter de l'abondance de leurs fruits ou encore vous laisser tenter de les cultiver chez vous (parce que la flore urbaine ne demande qu'à être enrichie de cultivars nourriciers).

Avec la présence d'un petit carnet de recettes pour vous inspirer dans cette découverte fruitière et frugale tout en impressionnant vos convives avec ces nouvelles saveurs. Enfin, le petit lexique botanique vous permettra d'approfondir vos connaissances de la flore et de faire forte impression lors de futures balades dans les parcs de la ville.

Mais avant de se lancer...

Cueilleur-se urbain-e faites attention, ce savoir s'accompagne d'une grande responsabilité, celle de cueillir respectueusement et en sécurité pour vous, l'environnement et les autres. Ainsi, en bon-ne cueilleur-se urbain-e, vous ne récoltez que dans les arbres et arbustes situés sur des terrains publics ou des propriétés privées avec l'autorisation des propriétaires. Vous ne récoltez que les fruits que vous savez identifier, vous évitez de grimper aux arbres, d'abimer les tiges florales et de piétiner la végétation avoisinante et vous prenez garde aux fils électriques. Finalement qui dit cueillette urbaine dit partage, ne cueillez que ce dont vous avez besoin, le reste nourrira les prochains cueilleurs et certainement la faune urbaine, dont quelques oiseaux!

Bonne cueillette!

Table des matières

Fiche	Arbre/Arbuste fruitier	Page	Recette	Page
1	Amélanchier du Canada	5	Muffins aux bleuets et baies d'amélanchier	29
2	Argousier	6	Confiture d'argousier au thym et au basilic	30
3	Aronie noire	7	Confiture d'aronie noire	31
4	Camérisier bleu	8	Coulis à la camerise	32
5	Cerisier	9	Clafoutis aux cerises	33
6	Églantier	10	Confiture d'églantines	34
7	Framboisier	11	Coulis de framboises	35
8	Gadelier (Groseillier)	12	Confiture de gadelles et de framboises	36
9	Gadelier noir (Cassis)	13	Sirop de cassis	37
10	Mûre	14	Gelée de mûres de ronce	38
11	Mûrier	15	Tarte aux mûres	39
12	Mûrier blanc	16	Tarte aux pommes sans pâte aux mûres blanches	40
13	Poirier	17	Poires au four	41
14	Pommier/Pommetier	18	Tarte aux pommes	42
15	Prunier	19	Marmelade de prunes	43
16	Sumac aromatique	20	Sumac moulu (Épice)	44
17	Sureau du Canada	21	Biscuits à l'avoine et aux baies de sureau	45
18	Vigne des rivages	22	Jus de raisins sauvages	46
19	Viorne lentago	23	Sauce aux baies de viorne	47
	Conseils d'entretien		24	
	Lexique botanique		48	

Fiches descriptives

• Amélanchier du Canada • *Amelanchier canadensis*

Description :

- Arbre de la famille[◇] des Rosacées.
- Indigène[◇] du Québec.
- Arbuste fruitier à troncs multiples et diffus[◇].
- L'écorce est grisâtre et couverte de petits points noirs.
- Feuilles arrondies et ovales, couleur vert foncé en été et jaune orange et rouge orangé en automne.
- Fleurs hâtives au printemps, en grappes, couleur blanc crème.
- Fruits sous forme de baies, de couleur rouge foncé à pourpre noirâtre, juteuses et comestibles.

Croissance : Moyenne à lente

Conditions de culture :

- Préfère les sols frais[◇] à sec et bien drainés[◇]
- Résiste aux sols acides et tolère le sel de déglacage
- Sensible à la pollution, au compactage et à la sécheresse



Taille :

- Après la floraison
- Taille d'entretien au besoin
- Taille de formation si l'on veut un tronc unique

Récolte :

- Repérez-le aux abords des rues et dans les parcs grâce à ses branches chargées de baies. Ses fruits sont prêts à partir de la fin juin et jusqu'au début juillet.
- Cueillez uniquement les baies d'un rouge foncé ou pourpre. Pour plus d'efficacité, cueillez-les en grappe pour ensuite détacher les baies de leurs tiges.
- Propriétés nutritives : Les baies d'amélanchier sont riches en antioxydant et délicieuses nature ou en confiture.

Cultivar[◇] recommandé :

- Amelanchier canadensis
H: 7 m / L: 4 m
Rusticité: 3



• Argousier •
Hippophae rhamnoides

Description :

- Famille des Éléagnacées.
- H : 4 m / L : 3 m
- Tiges épineuses et feuilles vertes argentées qui tournent au gris à l'automne.
- Floraison[◇] printanière, avril. Fleurs jaunes.
- Fruits sous forme de baies, couleur jaune orangée, diamètre environ 6-8 mm.

Croissance : Moyenne

Rusticité[◇]: 2

Conditions de culture : Préfère les sols frais à sec et bien drainés. Tolère bien les sols pauvres.



Taille :

- Taille de formation à la fin de l'hiver.
- Conditions de croissance : Tolère les sels de déglacage. Résiste à la chaleur et à la sécheresse.

Récolte :

- Septembre
- Il existe des plants autofertiles.
- Propriétés nutritives : Fruit avec une grande concentration en vitamine C





• Aronie noire •
Aronia melanocarpa

Description :

- Famille des Rosacées.
- Indigène du Québec.
- H : 1-2 m / L : 1 m
- Feuilles lustrées et vertes foncées deviennent rouges à l'automne.
- Floraison printanière.
- Fruits sous forme de baies, couleur bleu noir. Ils sont bien aimés des oiseaux.

Croissance : Lente

Rusticité : 3

Conditions de culture : S'adapte à tout type de sol, autant les sols humides que secs



Taille :

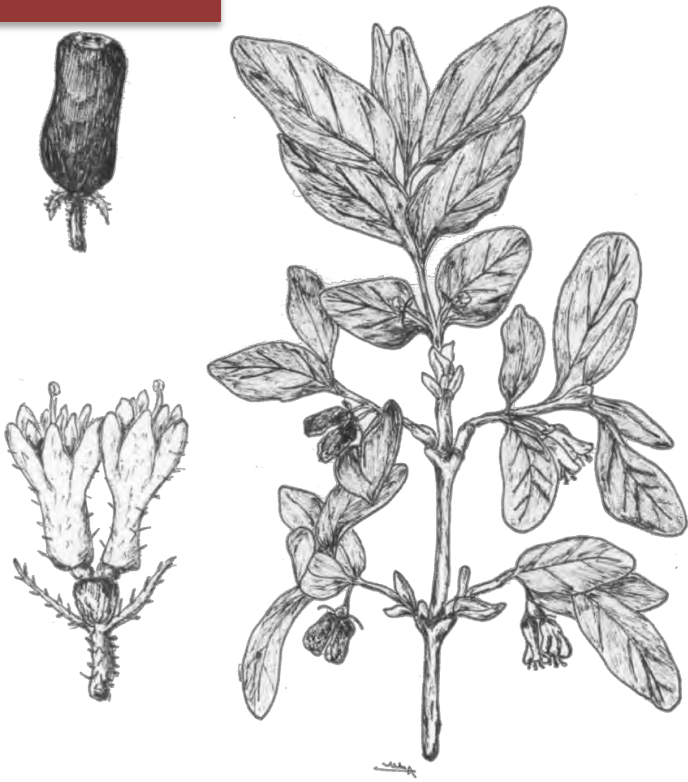
- Au printemps, taille d'entretien pour encourager la fructification.
- Conditions de croissance : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices°.

Récolte :

- Fin septembre/octobre
- Propriétés : Fruit aux propriétés antioxydantes et elles peuvent aider à réduire les risques de maladies du cœur.



4



• Camérisier bleu ou chèvrefeuille bleu à fruits comestibles •

Lonicera caerulea edulis

Description :

- Arbuste de la famille des Caprifoliacées.
- Arbuste très ramifié, de forme arrondie, aux rameaux[◊] couleur jaune ou rouge brun.
- Feuillage vert légèrement bleuâtre. Feuilles étroites de forme ovale, pétiole[◊] court.
- Floraison de mai à juillet. Fleurs de couleur blanc jaunâtre, en forme de cloches, avec cinq lobes[◊] égaux, produites en paires.
- Fruits comestibles sous forme de baies globuleuses/pruineuses[◊], couleur bleu foncé à noire, sucrés, environ 1 cm de long sur 0,5 cm de large

Croissance : Rapide

Conditions de culture :

- Préfère les sols frais, bien drainés, riches[◊] et acides/neutres.
- Moyennement tolérant à la sécheresse.



Récolte :

- Les camerises sont mûres parfois dès la fin mai et jusqu'au début juin
- Mise en garde : tous les autres chèvrefeuilles ne SONT PAS comestibles, ils sont TOXIQUES
- Propriétés nutritives : Ses fruits sont très riches en antioxydant et en vitamine C et leur goût se rapproche de celui du bleuet.

Cultivar recommandé:

- Camerise 'Berry Blue'
H: 1,5 m / L: 1,5 m
Rusticité: 2
Baie pourpre à saveur aigre-douce
- Camerise 'Blue Bell'
H: 1,25 m / L: 1,25 m
Rusticité: 3
Goût semblable aux bleuets
- Camerise 'Borealis'
H: 1 m / L: 1 m
Rusticité: 3
Gros fruits très savoureux
- Camerise 'Tundra'
H: 1,5 m / L: 1,25 m
Rusticité: 3
Fruits très fermes





• Cerisier •

Prunus cerasus

Description :

- Arbre fruitier du genre *Prunus*, de la famille des Rosacées.
- Branches étalées ou pendantes
- Feuille de forme elliptique[◊], biserrulée[◊] en marge[◊].
- Floraison avril-mai. Fleurs regroupées, de couleur blanche, diamètre 2-2,5 cm.
- Fruit sous forme de drupe[◊], couleur rouge vif, diamètre 1,2-1,5 cm, très juteux, saveur très acidulée.

Croissance : Rapide

Conditions de culture : Sols riches, frais et bien drainés



Taille :

- Taille de formation en juin
- Taille d'entretien pendant l'été

Récolte :

- Les griottes se récoltent du début juillet jusqu'à début août. Pour les cueillir, il faut agripper la tige des cerises et la tourner en tirant, tout en évitant d'arracher les feuilles et branches.
- Saviez-vous que cueillir les cerises avec leur tige permet de mieux les conserver.
- Propriétés nutritives : Ses fruits sont extrêmement riches en nutriments.

Cultivar recommandé:

- Cerisier 'Montmorency'
H: 4m / L: 4m
Rusticité: 3
Fruits ronds, rouge brillant, au goût suret. Autofertile.
- Cerisier 'Meteor'
H: 3,5 m / L: 3 m
Rusticité: 3
Petit arbre fruitier prolifique, dense. Fruits rouges au goût suret. Autofertile.





• Églantier •

Rosa canina

Description :

- Arbrisseau de la famille des Rosacées
- Les tiges sont dressées, arquées et munies d'aiguillons recourbés
- Feuilles alternes, 5 à 7 folioles[◊] elliptiques et dentées[◊]
- Floraison estivale. Fleurs composées de cinq pétales[◊] blanc rosé.
- Fruits (faux fruits en fait, parce qu'issus de la transformation du réceptacle floral) nommés cynorhodons ou églantines. Ils sont de forme ovale, de couleur rouge à maturité et atteignent 1,5 cm à 2 cm de long.

Croissance : Rapide

Conditions de culture : S'adapte à tous les sols, même s'il préfère les sols riches en humus et peu acides.



Taille :

- Taille d'entretien seulement. Après la floraison.

Récolte :

- La récolte des églantines se fait vers octobre, après les premiers gels
- Propriétés : Les églantines sont des fruits extrêmement riches en vitamine C, ils en contiennent 20 fois plus que l'orange. Ils font de délicieuses confitures.
- À noter : Plusieurs autres espèces d'églantiers sont communes dans nos régions. Par exemple, *Rosa blanda* est une espèce indigène au Québec, et certaines sont introduites en ville, comme *Rosa rugosa*.





• Framboisier •

Rubus idaeus

Description :

- Arbrisseau de la famille des Rosacées
- Feuilles des branches sans fleurs 5-foliolées[◊]. Feuilles des branches florifères[◊] trifoliolées.
- Floraison estivale. Fleurs aux pétales blancs et elliptiques.
- Fruits rouges, sous forme d'un ensemble de petites drupes et de 1,5 cm de diamètre environ, très sucrés.
- Absolument général au Québec

Croissance : Rapide

Conditions de culture : Sols frais et bien drainés de préférence

Taille :

- Veuillez tailler tard à l'automne ou tôt au printemps.
- La taille varie selon le cultivar de framboisiers, informez-vous.



Récolte :

- La récolte des framboises commence dès la fin juillet et peut durer jusqu'à la fin août. Veuillez cueillir avec délicatesse, en prenant garde aux épines.
- Propriétés : Les framboises sont des fruits très riches en nutriments et les feuilles peuvent être utilisées en infusion.

Cultivar recommandé:

- Framboisier 'Pathfinder'
H: 0,9 m / L: 0,9 m
Rusticité: 3
Variété à production continue de couleur rouge moyen, bonne grosseur.
- Framboisier 'Heritage'
H: 1,5 m / L: 1,5 m
Rusticité: 3
Variété remontante pour une récolte abondante d'août aux premières gelées. Fruit pourpre foncé.
- Framboise noire 'Jewel'
H: 1,5 m / L: 1 m
Rusticité: 3
Variété de framboisiers noirs, vigoureux, et résistants à l'antracnose.





• Gadelier ou groseillier à grappes •

Ribes rubrum

Description :

- Famille des Grossulariacées
- Arbuste fruitier résistant et productif
- Feuilles à 3-5 lobes triangulaires, dentées en scie.
- Floraison en mai. Fleurs généralement jaune-vert.
- Fruits rouges foncé (ou blanc pour le gadelier blanc) à saveur acidulée.

Croissance : Rapide

Conditions de culture : Sols riches, frais, bien drainés

Taille :

- Taille d'entretien à effectuer après la floraison



Récolte :

- Cet arbuste fruitier produit durant tout le mois de juillet. Pour mieux les conserver et pour une cueillette plus efficace, cueillez-les par grappe.
- Propriétés : Ces fruits gagnent à être connus en raison de leur haute teneur en antioxydant. Ils sont excellents en gelée et confiture, mais aussi nature.

Cultivar recommandé:

- Gadelier 'White Pearl'
H: 1,25 m / L: 0,9 m
Rusticité: 2
Gros fruit blanc, variété à production tardive, bonne productivité
- Gadelier 'Red Lake'
H: 1,2 m / L: 1 m
Rusticité: 3
Gadelier tardif de mi-saison, vigoureux et très productif avec des bouquets de gros fruits rouges clair.





• Gadelier noir ou Cassis •

Ribes nigrum

Description :

- Famille des Grossulariacées.
- Arbuste fruitier.
- Feuilles à 3-5 lobes triangulaires, pubescentes^o (légèrement poilue) en dessous.
- Floraison printanière. Fleurs verdâtres et rougeâtres.
- Fruits sous forme de baies noires à saveur et odeur aromatique.

Croissance : Moyenne

Conditions de culture : Sols riches, frais, bien drainés



Récolte :

- Les cassis sont mûrs vers la fin juillet
- Propriétés : Le cassis est un fruit à haute valeur nutritive et riche en antioxydant. Il est idéal en confiture.

Cultivar recommandé:

- Cassis 'Ben Sarek'
H: 0,9 m / L: 1 m
Rusticité: 3
Fruits noirs, en grappes
- Cassis 'Consort'
H: 1,5 m / L: 1,25 m
Rusticité: 3
Baies noires parfumées, de bonne grosseur. Goût à la fois doux, unique et musqué
- Cassis 'Titania'
H: 1,25 m / L: 1 m
Rusticité: 3





• Mûre •

Rubus fruticosus

Description :

- Arbuste fruitier de la famille des Rosacées
- Tiges arquées et épineuses, longueur de 1 à 3 m
- Feuilles des branches sans fleurs trifoliolées, marge légèrement crénelée[◊].
- Floraison juin-juillet. Fleurs de couleur blanche à pétales plus courts que les sépales[◊].
- Fruits sous forme d'un ensemble de petites drupes, 12-15 mm de diamètre et de couleur pourpre bleuâtre à maturité.

Croissance : Rapide

Conditions de culture : Sols riches, frais, bien drainés

Taille :

- Veuillez tailler tard à l'automne ou tôt au printemps. Supprimez toutes les tiges ayant porté des fruits.



Récolte :

- Les mûres se récoltent de juillet à septembre. Veuillez cueillir avec délicatesse et en prenant garde aux épines.
- Propriétés : Comme la plupart des baies, les mûres contiennent beaucoup d'antioxydants

Cultivar recommandé:

- Mûrier 'Chester Thornless'
H: 1,8 m / L: 1 m
Rusticité: 3
Gros fruit noir, saveur très bonne et ferme, très productif, tardif, sans épines
- Mûrier 'Black Darrow'
H: 1,2 m / L: 0,9 m
Rusticité: 3
Variété à forte vigueur, tiges dressées et épineuses. Gros fruits noirs allongés de très bonne qualité, mûrs tôt en juillet
- Mûrier 'Perron Noir'
H: 1,8 m / L: 1,8 m
Rusticité: 3
Fruits très gros et noirs sur des tiges sans épines





• Mûrier •

Morus nigra

Description :

- Arbre fruitier appartenant à la famille des Moracées
- Sa taille peut atteindre jusqu'à 20 m
- Feuilles glabres ou parfois légèrement pubescentes au revers, rugueuses, en forme de cœur, mesurant jusqu'à 18 cm de long.
- Floraison printanière. Fleurs généralement blanches.
- Fruits sous forme de petites drupes, globuleuses, taille 25 mm de long, couleur violet foncé ou noir, sucrés mais légèrement acidulés.

Croissance : Rapide

Rusticité : 4

Conditions de culture : Sols frais et légers◊



Taille :

- Taille d'entretien
- Conditions de cultures : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices.

Récolte :

- La récolte se fait de la fin juin jusqu'à la fin août. Les mûres passent du blanc au violet lorsqu'elles sont prêtes. Récoltez-les à l'aide d'un drap ou d'un filet tendu sous l'arbre et remuer les branches pour y faire tomber les mûres.





• Mûrier blanc •

Morus alba

Description :

- Arbre fruitier de la famille des Moracées
- Peut atteindre 30 m de haut
- Feuilles ovales, taille de 5 à 12 cm, de formes variées. Glabres^o sur les deux faces, couleur vert clair et dentées irrégulièrement en marge. Souvent lobées, contrairement aux feuilles du mûrier noir.
- Floraison printanière
- Les fleurs deviennent des groupes de fruits comestibles, couleur blanc, rose ou violet
- Fruits sous forme de petites drupes rassemblées, prumineux, sucrés

Croissance : Rapide

Rusticité : 4

Conditions de culture : Sols frais et légers



Taille :

- Taille d'entretien
- Conditions de cultures : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices.

Récolte :

- Juin-Juillet
- Propriétés : Fruit riche en vitamines C et E. Haute teneur en antioxydants. Peut aider à lutter contre les processus de dégénérescence cellulaire et les phénomènes inflammatoires.





• Poirier •

Pyrus communis

Description :

- Arbre de la famille des Rosacées
- H : 5 m / L : 6 m
- Feuilles de forme ovale, finement dentées en marge, mesurent environ huit à neuf centimètres.
- Floraison printanière, avril-mai. Fleurs blanches, regroupées.
- Fruit nommé poire, facilement reconnaissable

Croissance : Moyenne à rapide

Rusticité : 4

Conditions de culture : Sols frais, riches et bien drainés.



Taille :

- Taille d'entretien : Tailler les branches mortes à l'automne pour prévenir les maladies.
- Conditions de cultures : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices.

Récolte :

- Fin août/début septembre
- Propriétés : Fruit qui est une excellente source de fibre alimentaire. La pelure des poires est riche en antioxydants. Peut aider prévenir les maladies cardiovasculaires et certains cancers.
- À noter : À l'instar des pommiers, les poiriers se déclinent en de multiples variétés.





• Pommier/Pometier •

Malus

Description :

- Arbre ou arbrisseau de la famille des Rosacées.
- H : 5 m / L : 3 m
- Feuilles alternes, de forme ovale avec une base arrondie, dentées ou lobées.
- Floraison printanière, vers mai. Fleurs blanches ou rosées, très apparentes et abondantes.
- Fruit pomacé (pomme), facilement reconnaissable, au goût parfois un peu sûr.

Croissance : Moyenne.

Rusticité : 3

Conditions de culture : Préfère les sols lourds[◊] bien drainés ou les sols loameux[◊]. N'aime pas l'eau stagnante autour des racines.



Taille :

- Fin d'hiver, début de printemps. Taille de formation sur les jeunes arbres et taille d'entretien pour encourager la fructification.
- Conditions de croissance : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventives.

Récolte :

- Fin août jusqu'à octobre
- Propriétés : Fruit qui représente une bonne source d'antioxydants et de fibres alimentaires. Peut aider à réduire le risque de maladies cardiovasculaires, de cancer et d'asthme.
- À noter : Il y a de multiples variétés de pommiers et pometiers au Québec. Tous leurs fruits sont comestibles.





• Prunier •

Prunus

Description :

- Arbre de la famille des Rosacées
- H : 3-6 m / L : 3 m
- Feuilles alternes, simples
- Floraison printanière. Fleurs blanches ou rosées, en ombelle ou grappe. Pétales 5.
- Fruit sous forme d'une drupe pruneuse à noyau osseux, reconnaissable par sa couleur généralement bleu-rouge, parfois jaune-orangée selon l'espèce.

Croissance : Rapide

Rusticité : 4

Conditions de culture : Sols riches, frais et bien drainés.



Taille :

- Fin d'hiver, début de printemps. Taille d'entretien pour encourager la fructification.
- Conditions de croissance : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices.

Récolte :

- Vers la mi-septembre
- Propriétés : Fruit très riche en antioxydants, en fer et en vitamines. Les prunes et pruneaux sont aussi reconnus pour leur effet laxatif.

Cultivar recommandé :

- Prunier 'Brookred'
H : 5 m / L : 3 m
Rusticité : 2
Fruits rouges à chair orangée, juteuse et sucrée
- Prunier 'Reine Claude'
H : 5 m / L : 4 m
Rusticité : 4
Fruits jaune-vert, sucrés et très juteux





• Sumac aromatique •

Rhus aromatica

Description :

- Famille des Anacardiacees
- Indigène du Québec.
- H : 1.2 m / L : 4 m
- Arbuste bas prenant l'aspect d'un monticule
- Branches nombreuses horizontales
- Feuillage peu dense et aromatique. Feuilles de forme ovales, trifoliolées et dentées.
- Floraison avril-mai. Fleurs petites, couleur jaunâtre, en épis rapprochés.
- Fruits sous forme de baies, drupes globuleuses, rouges, pubescentes, à noyau lisse



Croissance : Lente

Rusticité : 3

Conditions de culture : Peu exigeant pour le sol, supporte la sécheresse et les sols calcaires

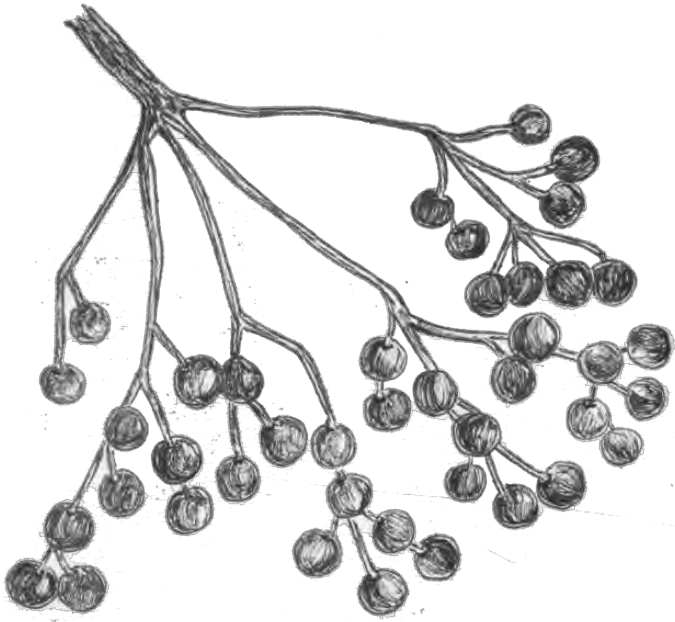
Taille :

- Fin d'hiver, début de printemps. Taille d'entretien pour encourager la fructification.
- Conditions de croissance : Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventives.

Récolte :

- Août
- Propriétés : Fruit surtout utilisé pour son arôme





• Sureau du Canada ou Sureau blanc • *Sambucus canadensis*

Description :

- Arbuste de la famille des Adoxacées
- Indigène du Québec.
- H : 4 m / L : 2 m
- Feuillage glabre ou presque, tiges légèrement ligneuses
- Folioles 5-11, inflorescence plus large que longue
- Floraison vers juin-juillet. Fleurs petites réunies, couleur blanche, odorantes, en forme d'étoiles.
- Fruits sous forme de baies, couleur noir, 3 à 5 mm de diamètre, disposés en grappes retombantes, attirant les oiseaux.

Croissance : Rapide

Rusticité : 3

Conditions de culture : S'adapte à tous les sols, autant les sols humides que secs



Taille :

- Taille de rajeunissement (début de printemps) et d'entretien (été)
- Conditions de croissance : Apport de compost au printemps les premières années. Sensible aux sels de déglacement. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventives.

Récolte :

- Août
- Propriétés : Baies extrêmement riches vitamines A, B6, C et en fer. Importante teneur en antioxydants, aident à prévenir certaines maladies comme le cancer, les maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives. Elles stimulent le système immunitaire.
- Mise en garde : Les baies mûres sont comestibles et peuvent se manger crues, mais toutes les autres parties de la plante contiennent des substances toxiques. Il est en fait recommandé de cuire les baies et de les transformer en sirop, en gelée, confiture, etc.





• Vigne des rivages ou sauvage • *Vitis riparia*

Description :

- Famille des Vitacées
- H : 8 m / L : 2 m
- Branches en rameaux, arrondies, verdâtres. Feuilles minces, luisantes, 3-7 lobées.
- Marges légèrement dentées en scie
- Floraison estivale
- Fruits sous forme de baies, pruneuses, couleur bleu noir, diamètre environ 8-10 mm

Croissance : Rapide

Rusticité : 3

Conditions de culture : Sols frais et bien drainés, mais s'adapte à tous les sols



Taille :

- Éclaircissage et contrôle de la croissance durant l'été
- Conditions de croissance : Tolère les sels de déglacage et les sols compacts. La base du plant doit être à l'ombre. Apport de compost au printemps les premières années. L'application de paillis permet de réduire la fréquence d'arrosage et la pousse des plantes adventices.

Récolte :

- Fin aout/début septembre
- Propriétés : Fruit aux propriétés antioxydantes et elles peuvent aider à réduire les risques de maladies du cœur.





• **Viorne lentago** •
Viburnum lentago

Description :

- Famille des Caprifoliacées.
- Indigène du Québec.
- H : 6 m / L : 3 m
- Feuilles vertes deviennent rouges à l'automne et son port est buissonnant, arrondi et ouvert à maturité.
- Floraison printanière.
- Fruits sous forme de baies, couleur bleu noir, diamètre environ 10-15 mm.

Croissance : Moyenne

Rusticité : 2

Conditions de culture : Sols riches, frais et bien drainés.



Taille :

- Peu ou pas de taille requise.
- Conditions de croissance : Tolère les sels de déglacage et les sols compacts.

Récolte :

- Septembre à octobre
- Fruits à saveur de dattes après le gel



Conseils d'entretien

Plantation

- La profondeur de la fosse de plantation doit avoir la même hauteur que le contenant. La largeur de la fosse doit correspondre à deux fois la largeur du contenant. Idéalement, les bords de la fosse devraient être légèrement inclinés.
- Retirer la plante de son contenant en la manipulant avec soin. Entailler légèrement les racines spiralées (il arrive, lorsque la plante est restée longtemps en pot, que les racines aient poussé en longeant le bord du contenant) afin de briser la spiralisation.

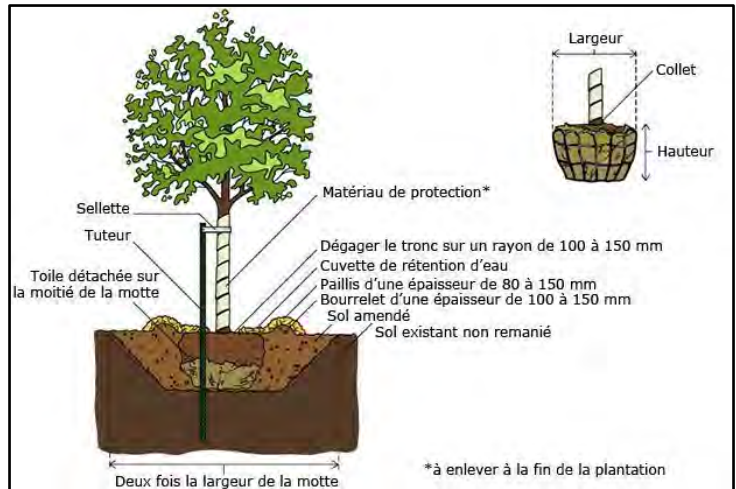


PHOTO : Espace pour la vie
<http://espacepourlavie.ca/etapes-de-plantation>

- Placer l'arbre dans le trou en s'assurant que la base de l'arbre arrive à la même hauteur que la surface du sol existant. Rectifier, si nécessaire, en creusant plus profondément ou en rajoutant du terreau ou du compost.
- S'assurer de la verticalité de la plante.
- Ajouter des couches successives de terreau et de compost (ou seulement de terreau) et tasser légèrement entre les couches, sans trop compacter la terre. Ce jusqu'au niveau du sol fini. Tasser légèrement afin d'éliminer les poches d'air qui s'affaisseront avec les arrosages.
- Il faut faire attention à ne pas recouvrir le collet de l'arbre. Il s'agit de la zone de jointure entre la tige et le système racine et il correspond à un renflement à la base de l'arbre.
- Il faut modeler, avec la terre, une cuvette de rétention d'eau du diamètre de la fosse. N'oubliez pas d'irriguer abondamment et en profondeur. Au besoin, veuillez irriguer graduellement afin d'éviter le ruissellement de l'eau.
- Recouvrir la cuvette de paillis organique (d'une épaisseur minimale de 5 cm). Il permet de mieux conserver l'humidité du sol, permettant d'espacer les arrosages, de diminuer la croissance des mauvaises herbes. De plus, en se décomposant il apporte à l'arbre des éléments nutritifs. Il est recommandé d'ajouter une nouvelle couche de paillis chaque année, ce durant les premières années d'implantation.

Entretien

Arrosage

Durant les deux premières années suivant la plantation il est nécessaire d'arroser régulièrement et en profondeur l'arbre/arbuste. Ceci est d'autant plus important pendant les périodes de grandes chaleurs et de sécheresse. On doit s'efforcer d'éviter le ruissellement de l'eau en dehors de la cuvette. La fréquence d'irrigation doit être espacée de manière à ce que la zone occupée par les racines ne soit pas constamment détrempée. On doit aussi éviter de mouiller le feuillage lors de l'arrosage.

Désherbage

Un désherbage manuel autour des plants est essentiel pour leur permettre de profiter d'un plein ensoleillement ainsi que pour éliminer la concurrence des mauvaises herbes pour les éléments nutritifs.

Tuteurage

Il est conseillé de tuteurer un arbre lorsqu'il est exposé à de grands vents ou que sa taille l'expose au renversement. L'attache ne doit pas étrangler le tronc. Il pourra être retiré après la première ou deuxième année d'implantation.

Paillis organique

Le paillis à trois fonctions : il permet de maintenir l'humidité dans le sol, il apporte des éléments nutritifs au cours de sa décomposition (choisir un paillis qui se décompose rapidement) et limite la croissance des mauvaises herbes. Idéalement, il faut appliquer une couche de paillis d'une épaisseur comprise entre 10 cm et 15 cm. Une nouvelle application devrait être faite chaque printemps durant les premières années d'implantation.

Fertilisation

L'ajout d'engrais est peu recommandé. En principe, l'ajout de mycorhize et de compost lors de la plantation suffit pour combler les besoins d'un arbre ou d'un arbuste. Il trouvera par la suite les nutriments dont il a besoin dans le sol.

Protection contre les rongeurs (arbres)

Certains petits animaux peuvent causer de gros dommages pendant la période hivernale en rongant l'écorce des arbres. Afin de contrer ces dommages, il est possible d'installer des tubes ou des treillis métalliques serrés autour des troncs et au plus près du collet. Cette protection doit être installée à l'automne et doit être retirée au printemps, ce durant les premières années d'implantation.

Taille

Avant la plantation, une taille de nettoyage peut être effectuée. Elle vise à éliminer les branches mortes, les branches mal positionnées qui se frottent et qui risquent d'être endommagées, ainsi que les branches qui poussent vers l'intérieur de l'arbre/arbuste. Cette taille peut être pratiquée l'été sur des arbres déjà établis. Éviter de tailler après la mi-août, car elle aura pour conséquence de générer de nouvelles pousses qui n'auront pas le temps de s'endurcir avant l'hiver.

Taille de formation : Cette taille commence l'année qui suit la plantation et se poursuit pendant environ 5 ans. Elle vise à doter l'arbre d'une charpente solide et équilibrée, tout en respectant son port (forme générale) naturel.

Taille d'entretien : Cette taille périodique vise à préserver la santé et la vigueur de l'arbre. Elle consiste à :

- Éliminer les branches mortes, cassées, endommagées ou malades ainsi que les chicots.
- Supprimer les gourmands (pousses à tendance verticale qui prennent naissance sur les branches et rameaux) et les rejets (pousses à tendance verticale qui prennent naissance à la base de l'arbre) le plus rapidement possible.
- Tailler les branches poussant vers l'intérieur, celles qui frottent les unes sur les autres ou qui sont nuisibles.
- Tailler les branches ou rameaux trop rapprochés.

Suggestions de recettes

1



• Muffins aux bleuets et baies d'amélanchier •

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- 1 œuf
- 150 g de farine
- 70 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 30 g d'huile « neutre » (isio 4)
- 75 g de bleuets frais
- 50 g de baies d'amélanchier
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de lait végétal
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Allumez le four à 180°C (350°F) sur le mode « muffins » (cuisson par le dessous).
2. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre dans l'huile. Pendant ce temps mélangez au batteur les sucres et l'œuf (+ 1 pincée de sel) jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Ajoutez le mélange « sucre-œuf » à la préparation « beurre-huile » lorsque tout est fondu, mélangez délicatement.
3. Ajoutez la farine et la levure, mélangez délicatement. Lorsque la pâte est lisse (mais pas trop), ajoutez la cuillère à soupe de lait végétal, les bleuets et les baies. Mélangez encore une fois bien délicatement.
4. Mettez la pâte dans les moules à muffins jusqu'à ras bord. Enfournez environ 25 minutes, sans ouvrir le four.

Source : Les recettes de Julie Gri

<https://recettesdejulie.fr/1315/muffins-aux-myrtilles-et-baies-damelanchier/>





PHOTO : Madame Gateau

<https://www.barbaragateau.com/2014/03/confiture-dargousier-au-thym-et-au-basil>

• Confiture d'argousier au thym et au basilic •

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 300 g (2 tasses) d'argousier
- 1 c. à café de thym en poudre
- 20 feuilles de basilic frais, coupées en très fins morceaux
- 300 g (1 ½ tasse) de sucre
- 80 ml (⅓ tasse) d'eau

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients dans une casserole, bien mélanger avec une cuillère en bois et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter 20 minutes à découvert, en remuant régulièrement.
2. Verser la confiture dans le pot à confiture stérilisé au préalable et fermer immédiatement. Laisser reposer à température ambiante. Conserver au réfrigérateur une fois ouvert.

Source : Madame Gateau

<https://www.barbaragateau.com/2014/03/confiture-dargousier-au-thym-et-au-basil>



3



• Confiture d'aronie noire •

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- 1 kg d'aronie noir
- eau
- 3 tasses (750 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

Préparation :

1. Dans une casserole à fond épais, déposer les fruits et couvrir d'eau à niveau. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes.
2. Pour extraire plus de jus, réduire les fruits en purée au robot culinaire. Filtrer le jus dans un sac à gelée ou autre tissu approprié.
3. Mettre le jus dans une casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser bouillir doucement pour 20 minutes. Ajouter le sucre et le jus de citron et cuire en mélangeant pour bien dissoudre le sucre.
4. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre indique 80°C (105°F) ou faire le test de gélification.
5. Verser dans des pots chauds jusqu'à $\frac{1}{4}$ po (5 mm) du bord et stériliser 10 minutes à l'eau bouillante.

Source : La tête dans le chaudron

<http://latetedanslechaudron.blogspot.com/2012/10/confiture-daronia-noir.html>



4

• Coulis à la camerise •

Préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- 300 g de camerise
- $\frac{1}{3}$ tasse de sucre (ou au goût)

PHOTO : Camerise Québec

Préparation :

1. Réduire la camerise et le sucre en purée. Servir sur les crêpes, de la crème glacée, dans le yogourt, avec un gâteau ou un brownie.



Source : Camerise Québec
http://www.camerisequebec.com/recette-20-Coulis_a_la_camerise



• Clafoutis aux cerises •

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Repos : 1 heure

Ingrédients :

- 1 kg de cerises
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 5 œufs
- 500 ml de lait
- 15 g de sucre vanillé
- 20 g de beurre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400°F).
2. Verser la farine dans un saladier. Faire un puits et mettre les 5 œufs battus en omelette, la moitié du lait tiédi et le beurre fondu et tiède. Travailler bien la pâte et ajouter le reste du lait et $\frac{1}{3}$ du sucre et le sucre vanillé.
3. Lisser la pâte.
4. Laisser reposer 1 heure.
5. Beurrer un plat creux et large en tôle ou en terre.
6. Déposer les fruits au fond du plat, en 1 seule couche.
7. Verser et recouvrir doucement la pâte afin de ne pas déplacer les fruits.
8. Cuire à four chaud pendant 20 min, puis 15 min en ouvrant la porte du four.
9. Après cuisson saupoudrer du reste de sucre ($\frac{2}{3}$).
10. Déguster tiède, de préférence.

Source : cuisine-libre.fr / Ja6

<https://cuisine-libre.fr/clafoutis-aux-cerises-noires>





• Confiture d'églantines •

Préparation : 90 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 1,5 kg d'églantines
- 500 g de sucre
- 1 jus de citron

Préparation :

1. Il faut éliminer les mouches des églantines, rincer les fruits, les sécher et les peser.
2. Déposer les fruits entiers dans la casserole et couvrir d'eau. Cuire une vingtaine de minutes.
3. Passer au chinois. Le passage au chinois est bien plus fastidieux car il doit être réitéré plusieurs fois pour éliminer graines et poils.
4. Lorsque la purée est prête à devenir confiture, la verser dans la casserole et finir la cuisson.
5. Les fruits, le sucre, le citron et une vingtaine de minutes à feu doux en remuant régulièrement.
6. Maintenant que la confiture d'églantines est prête, la déposer brûlante dans les pots stérilisés.
7. Laisser 1 cm de vide en haut de chaque pot, fermer ceux-ci et les laisser à température ambiante.
8. Lorsque vous entendrez le "clac", cela signifiera que la stérilisation se fait et vous pourrez donc ranger vos pots de confiture d'églantines en attendant de la savourer.

Source : Amande et Basilic

<https://amandebasilic.com/confiture-de-cynorrhodon-baie-deglantier/>



7



• Coulis de framboises •

Préparation : 8 minutes

Ingrédients :

- 500 g (4 tasses) de framboises
- 65 g (¼ tasse) de sucre

Préparation :

1. Réduire les framboises et le sucre avec l'aide d'un mélangeur.
2. Passer la purée au tamis.
3. Verser dans un contenant hermétique.





• Confiture de gadelles et de framboises •

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

- 750 ml (3 tasses) de gadelles écrasées
- 175 ml (¾ tasse) d'eau
- 1 L (4 tasses) de framboises
- 1,75 L (7 tasses) de sucre
- 125 ml (½ tasse) de pectine liquide

Préparation :

1. Cuire les gadelles dans l'eau pendant 10 minutes.
2. Filtrer à travers un tamis ou une chausse à gelée.
3. Remettre le jus dans une casserole et ajouter les framboises et le sucre.
4. Ajouter la pectine et faire bouillir à feu vif pendant une minute puis retirer du feu.
5. Verser dans des pots chauds et stérilisés et sceller.



Source : Les Folles-Avoines

<http://lilafaydjam.blogspot.com/2007/01/ribes-gadelliers-sauvages.html?q=ribes>



• Sirop de cassis •

Préparation : 20 minutes

Repos : 1 année

Ingrédients :

- 1kg de cassis
- 1kg de sucre

Préparation :

1. Dans un contenant hermétique, disposer des couches successives de sucre et de cassis en terminant par une couche de sucre.
2. Fermer hermétiquement le contenant et laisser reposer pendant une année.
3. Filtrer le contenu et mettre le sirop en bouteille.





• Gelée de mûres de ronce •

Préparation : 8 minutes

Cuisson : 1 heure

Repos : 1 nuit

Ingrédients :

- 1 L (4 tasses) de mûres de ronce
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) d'acide tartarique ou citrique
- Sucre

Préparation :

1. Dans une casserole, faire mijoter pendant une heure les mûres lavées, l'eau et l'acide.
2. Faire filtrer pendant une nuit à travers une chausse à gelée.
3. Mesurer le jus et ajouter une quantité égale de sucre.
4. Remettre le jus dans la casserole et faire bouillir jusqu'à ce que la gelée prenne à l'essai.
5. Verser dans des pots chauds et stérilisés et sceller.
6. Entreposer dans un endroit frais.

Source : Les Folles-Avoines

<http://lafaydjam.blogspot.com/2007/01/rubus-ronces-sauvages.html>





• Tarte aux mûres •

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson: 40 minutes

Ingrédients :

- Pâte pour une tarte à deux croûtes
- 750 ml (3 tasses) de mûres
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 50 ml (¼ tasse) de farine
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 25 ml (1 ½ c. à soupe) de beurre
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- Les graines d'une gousse de cardamome, écrasées au mortier (l'équivalent d'une petite pincée si elles sont moulues)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Tapisser le fond d'une assiette à tarte avec la pâte de votre choix et la piquer avec une fourchette.
3. Verser les mûres lavées et équeutées.
4. Mélanger ensemble le sucre (en utiliser moins si désiré), la farine et le sel.
5. Saupoudrer sur les mûres.
6. Garnir de quelques noix de beurre, couvrir de la croûte et sceller les bords avec un peu d'eau.
7. Piquer le dessus de la tarte pour permettre à la vapeur de s'échapper.
8. Mettre au four pendant 40 minutes environ ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Source : Les Folles-Avoines

<http://lafaydiam.blogspot.com/2007/01/morus-mrier.html?q=m%C3%BBre>





PHOTO : Île aux épices

• Tarte aux pommes sans pâte aux mûres blanches •

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients :

Ce qui remplacera la pâte

- 3 grosses dattes ou 50 g de dattes dénoyautées
- 35 g de mûres blanches

La garniture de la tarte

- 2 petites pommes
- 20 g de mûres blanches ou de dattes (vous pouvez aussi mélanger les deux : 10 g de chacune)
- ½ gousse de vanille

Préparation :

Préparation de ce qui remplacera la pâte

1. Mixez les dattes et les mûres blanches qui servent à remplacer la pâte jusqu'à obtenir un mélange grossier. Étalez du papier sulfurisé dans un petit moule à tarte, puis étalez le mélange datte/mûres blanches sur le papier sulfurisé.

Préparation de la garniture

2. Découpez une pomme en petits cubes. Étalez-les sur tout le fond de tarte.
3. Épluchez la pomme restante et passez-la au mélangeur. Ajoutez les mûres blanches de la garniture. Fendez la demi-gousse en deux, grattez l'intérieur et ajoutez les graines de vanilles au mélangeur. Mixez l'ensemble afin d'obtenir une compote.
4. Versez la compote sur les cubes de pommes

Source: L'île aux épices

<https://ileauxepices.com/blog/2014/10/21/recette-tarte-aux-pommes-sans-pate-aux-mures-blanches-mulberries/wpid6033/>



13



• Poires au four •

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 15-20 minutes

Ingrédients :

- 4 poires mûres coupées en deux
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Déposer les poires coupées en deux dans un plat à cuisson et verser le miel sur celles-ci.
3. Mettre le plat au four pour 15 minutes ou jusqu'à ce que les poires soient tendres.





• Tarte aux pommes •

Temps de préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- 2 abaisses pour tarte de 9 pouces
- 6 tasses de pommes parées, tranchées
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 c. à thé de cannelle (facultatif)
- 1 c. à table de beurre

Préparation :

1. Foncer de l'abaisse une assiette à tarte.
2. Mélanger pommes, sucre et cannelle; verser dans l'abaisse, parsemer de noisettes de beurre.
3. Couvrir d'une abaisse entaillée au centre, presser les bords.
4. Cuire à 230 °C (450 °F) 10 minutes; dorer à 180 °C (350 °F), 30 à 40 minutes de plus.

Source : Domaine LAFRANCE

http://www.lesvergerslafrance.com/pages/des_recette_pomme/



15



• Marmelade de prunes •

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Repos : 10 heures

Ingrédients :

- 1 kg de prunes
- 1 citron
- 500 g de sucre
- 100 ml d'eau

Préparation :

1. Rincez les prunes, équeutez-les. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Déposez-les dans un saladier et couvrez-les de sucre.
2. Laissez macérer quelques heures ou toute une nuit, en mélangeant à plusieurs reprises.
3. Versez les prunes macérées dans une grande casserole ou une bassine à confiture, avec un peu d'eau. Portez à ébullition. Cuisez 20 minutes en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.
4. Mixez les prunes en les passant au moulin à légumes. Remettez la purée obtenue dans la grande casserole. Ajoutez le jus de citron. En mélangeant régulièrement, cuisez jusqu'à ce que la marmelade nappe bien la cuillère.
5. Versez la marmelade dans des pots stérilisés et fermez aussitôt selon la méthode choisie.



Source : [cuisine-libre.fr / Romy](https://cuisine-libre.fr/marmelade-de-prunes)
<https://cuisine-libre.fr/marmelade-de-prunes>

16



• Sumac moulu (Épice) •

Préparation : 20 minutes

Repos : 1 à 2 semaines

Ingrédients :

- Baies de sumac
(1 tasse de baies = 1 ½ c. à thé d'épice)

Préparation :

1. Laisser sécher les baies dans un endroit frais et sombre pendant une ou deux semaines.
2. Mettre les baies dans un mélangeur et moudre jusqu'à ce que les baies soient jaunes et qu'il y ait un résidu de poudre rouge à côté. Cette poudre est votre épice.
3. Passez les baies dans une passoire pour retirer l'épice.
4. Utiliser tel quel ou mélanger avec du poivre en respectant le ratio suivant : $\frac{1}{3}$ poivre pour $\frac{2}{3}$ sumac.

Source : Instructables Cooking

<https://www.instructables.com/id/How-to-make-the-spice-Sumac-and-Sumac-lemon-pepper/>





• Biscuits à l'avoine et aux baies de sureau •

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre
- $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre de canne
- 1 œuf
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- $\frac{3}{4}$ de tasse de farine de blé entier
- $\frac{3}{4}$ de c. à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
- 3 tasses de flocons d'avoine
- $\frac{3}{4}$ de tasse de baies séchées de sureau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Battre le beurre en crème. Ajouter, en battant, la cassonade et le sucre, puis l'œuf, l'eau et l'extrait de vanille.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les flocons d'avoine, puis incorporer dans le mélange sucre/œuf. Ajouter les baies de sureau séchées.
4. Déposer la préparation sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, à raison de 1 cuillère à soupe (15 ml) par biscuit. Aplatir légèrement puis cuire 9 à 12 minutes.
5. Laisser refroidir sur des grilles. Les biscuits devraient être croquants sur le bord et tendres au centre.





• Jus de raisins sauvages •

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 4,5 kg (10 lb) de raisins sauvages
- Assez d'eau pour couvrir
- 1 kg (2 lb) de sucre

Préparation :

1. Équeuter et bien laver les raisins.
2. Écraser les fruits mais non les graines dans une casserole.
3. Ajouter juste assez d'eau pour couvrir, et faire mijoter pendant 30 minutes.
4. Presser les fruits dans un tamis, puis filtrer à travers une chausse à gelée.
5. Ajouter le sucre et faire mijoter pendant 15 minutes.
6. Verser immédiatement dans des pots chauds et stérilisés et sceller. Garder dans un endroit frais à l'obscurité.

Source : Les Folles-Avoines

<http://lafavdiam.blogspot.com/2007/01/vitis-rinaria-v-aestivalis-vignes.html>



19



• Sauce aux baies de viorne •

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 2 tasses de pulpe de baies de viorne
- ½ tasse de sucre

Préparation :

1. Mettre les baies dans une casserole et couvrir d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les baies soient tendres (environ 10 minutes).
2. Passer les baies dans un moulin à légumes pour extraire la pulpe.
3. Mettre la pulpe dans la casserole et ajouter le sucre. Chauffer seulement pour dissoudre le sucre.

Source : Along the grapevine

<https://alongthegrapevine.wordpress.com/2014/09/26/nannyberry-sauce/>



Petit lexique botanique

Adventice

Espèce végétale étrangère à la flore indigène d'un territoire dans lequel elle est introduite (accidentellement) et qui peut s'y installer.

Arbrisseau

Plante présentant plusieurs troncs (ou tiges ligneuses) à partir du sol. Généralement 4 mètres de hauteur maximum.

Biserrulé

À bords garnis de dents de scie de 2 tailles différentes.

Crénelé

Dont le bord est découpé en dents arrondies.

Cultivar

Variété d'une espèce végétale qui est obtenue artificiellement, en culture.

Denté

Dont le bord présente des saillies pointues, aiguës.

Diffus

Ramifié de façon étendue, dans toutes les directions de l'espace.

Drainé

Sol ou support où l'eau ne stagne pas.

Drupe

Fruit charnu indéhiscent (qui ne s'ouvre pas spontanément) à un ou plusieurs noyaux. (Exemple : la cerise, l'abricot, la prune). Les framboises et les mûres sont quant à elles composées de plusieurs drupéoles (chaque grain est en fait une petite drupe).

Elliptique

Se dit d'une feuille élargie dans sa partie centrale et dont les deux extrémités sont effilées.

Famille

5e niveau de la classification classique des espèces vivantes qui les regroupe selon leur niveau de similitudes. (Règne > Embranchement > Classe > Ordre > Famille > Genre > Espèce).

Floraison

Désigne la formation puis l'épanouissement d'une fleur ou d'une inflorescence.

Florifère

Qui porte des fleurs.

Foliolées

Constitué de folioles (partie d'une feuille composée).

Folioles

Partie d'une feuille composée ou bien petite feuille implantée à la base d'une feuille.

Glabre

Qualifie une plante qui n'a pas de poils (par opposition à pubescent).

Indigène

Une plante est dite indigène si elle pousse naturellement dans une région donnée, sans aucune intervention humaine.

Lobe

Division arrondie et peu profonde du limbe (la partie large et aplatie) d'une feuille.

Marge

Bord, contour de la feuille.

Obovale

De forme ovale, se dit d'une feuille dont la partie supérieure du limbe est plus large que la base.

Pétales

Parties de la fleur situées entre les sépales et les organes reproducteurs, ils composent la corolle.

Pétiole

Support de la feuille ou tige qui relie la feuille à la branche.

Pruineuse

Se dit d'un fruit, d'une feuille recouverte de pruine (matière cireuse souvent terne et fragile).

Prubescent

Aspect duveteux de la plante due à la présence de poils plus ou moins fins.

Rameau

Ramification d'une tige ou d'une branche d'arbre.

Rusticité

Capacité à s'adapter à des conditions climatiques différentes de celles que la plante avait dans son milieu d'origine. Plus le chiffre indiquant la zone de rusticité est faible, plus la rusticité n'est en fait importante.

Sépale

Pièce du calice (enveloppe externe de la fleur), soudée ou libre.

Sol frais

Sol qui garde l'humidité.

Sol léger

Sol à dominance sableuse qui lui donne une structure aérée et légère. Ce type de sol se draine facilement, car le sable ne retient pas l'eau.

Sol loameux

Se dit d'un sol entre léger et lourd.

Sol lourd

Sol à dominance argileuse, plus difficile à travailler et qui retient beaucoup l'eau.

Sol riche

Sol qui contient beaucoup de nutriments. En général, un apport de compost enrichit suffisamment le sol.