

L'INDISPENSABLE GUIDE DES... **Fous de Nature !**

IDENTIFICATION
FACILE !

Guide des Fruits sauvages

Fruits charnus

GÉRARD GUILLOT
JEAN-EMMANUEL ROCHÉ

Belin:

L'INDISPENSABLE GUIDE DES... **Fous de Nature!**

Guide des Fruits sauvages

Fruits charnus



GÉRARD GUILLOT
JEAN-EMMANUEL ROCHÉ



Belin:

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES



Fruit comestible.



Fruit non comestible,
mais non toxique.



Fruit toxique.



Fruit très toxique ou mortel.

DISPOSITION DES FEUILLES SUR LA TIGE



Feuilles opposées

Feuilles alternes

Gérard GUILLOT est enseignant en Sciences de la vie et de la terre. Naturaliste de terrain passionné de botanique, militant actif dans diverses associations de défense de l'environnement, il anime depuis plus de dix ans des chroniques nature sur la radio régionale France Bleu Pays d'Auvergne. Il a collaboré, sous la direction de Guillaume LECOINTRE, à la rédaction du *Guide critique de l'évolution*, aux éditions Belin (2009).

Jean-Emmanuel ROCHÉ est naturaliste de terrain, consultant en écologie et photographe. Il vient de publier *Camargue, land art*, aux éditions Actes sud, sur l'interprétation des paysages camarguais vus du ciel.

L'INDISPENSABLE GUIDE DES... **Fous de Nature!**

Guide des Fruits sauvages

Fruits charnus



GÉRARD GUILLOT
JEAN-EMMANUEL ROCHÉ



Belin:

COLLECTION DIRIGÉE PAR GUILLAUME EYSSARTIER.

Cédric AUDIBERT et Jean-Louis DELEMARRE, *Guide des Coquillages de France. Atlantique et Manche*, 2009.

Bart BUYCK, *Guide des Champignons de la montagne*, 2009.

François DUSAK, Pascal PERNOT et Pierre LEBAS, *Guide des Orchidées de France*, 2009.

Jérôme MORIN, *Guide des Oiseaux des villes et des jardins*, 2009.

Chantal VAN HALUWYN et Juliette ASTA, avec la collaboration de Jean-Pierre GAVÉRIAUX, *Guide des Lichens de France. Lichens des arbres*, 2009.

Fabrice TELETCHÉA, *Guide des Poissons de France. Atlantique et Manche*, 2009.

Gilles CORRIOL, *Guide des Plantes des haies*, 2010.

Francis OLIVEREAU et Gilles CORRIOL, *Guide des Fleurs des champs*, 2010.

Jérôme MORIN, *Guide des Oiseaux des forêts et campagnes*, 2010.

Alain PERSUY, *Guide des Arbres et des Arbustes*, 2010.

**Retrouvez les ouvrages des éditions Belin
sur le site Internet :**

www.editions-belin.com

Le code de la propriété intellectuelle n'autorise que les « copies ou reproduction strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » [art. L. 122-5] ; il autorise également les courtes citations effectuées dans un but d'exemple ou d'illustration. En revanche, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » [art. L. 122-4]. La loi 95-4 du 3 janvier 1994 a confié au C.F.C. (Centre français de l'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006, Paris), l'exclusivité de la gestion du droit de reprographie. Toute photocopie d'œuvres protégées, exécutée sans son accord préalable, constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

Comment utiliser ce guide ?	4
Avertissement	6
Introduction	7
Qu'est-ce qu'un fruit ?	7
Vrais ou faux-fruits ?	7
Les vrais fruits du botaniste	7
Les faux-fruits du botaniste	8
Des graines-fruits	10
Les fruits du naturaliste	10
Fruits simples ou composés	10
Des animaux comme transporteurs	11
Les adaptations des plantes à fruits charnus à la dispersion par des animaux	12
La période de production	12
L'attraction des consommateurs	12
La taille des fruits	13
La composition des fruits	13
La toxicité des fruits	13
Les fruits charnus en fiches	14-216
Glossaire	218
Bibliographie	219
Index	220-223
Centres antipoison et de toxicovigilance	224

COMMENT UTILISER CE GUIDE ?

Les fruits charnus sont dans ce guide répartis en trois groupes (voir la définition de chaque groupe dans le glossaire, p. 216) :

1^{er} groupe : rassemble les fruits charnus portés par des **plantes grimpantes**, qu'elles soient entièrement herbacées ou ligneuses → **rendez-vous p. 14.**

2^e groupe : réunit les fruits charnus portés par des **plantes non grimpantes, entièrement herbacées**, avec tout au plus l'extrême base des tiges un peu ligneuse chez les individus les plus robustes → **rendez-vous p. 36.**

3^e groupe : réunit les fruits charnus portés par un **arbre, un arbuste ou un arbrisseau** → **rendez-vous p. 60.**

Ensuite, laissez-vous guider par les onglets !

Symbole de comestibilité (voir rabat de couverture avant)

Famille

Nom français

Nom latin

Description

Description concise des caractères importants pour l'identification

Biologie et dispersion

Tout ce qu'il faut savoir sur la biologie de l'espèce et sur la façon dont ses graines sont dispersées

Habitat et répartition

Description des préférences écologiques et de la répartition de l'espèce

Risque de confusion et espèces proches

Comment ne pas se tromper en sachant identifier les espèces ressemblantes

Le saviez-vous ?

Anecdotes et autres observations sur l'espèce présentée

Genévrier oxycèdre ou Cade

Juniperus oxycedrus L., Cupressacées.

COIFFURE

Coiffure arborescente ne dépassant guère 8 m de haut au port étalé, le plus souvent avec un port touffu-étalé, de 2 à 3 m de haut.

Feuilles persistantes, en aiguilles piquantes, groupées par 3 et disposées sur 6 rangs, vert bleuâtre avec deux bandes blanches dessus.

Fruits en cônes ronds aux écailles charnues soudées (gambules), de 8 à 10 mm de diamètre, d'abord verts et recouverts de pruine puis, l'année suivante, brun-rouge brillant (sans pruine), groupés par paquets à l'axille des aiguilles ; pulpe sèche au goût assez doux ; 1 graine par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Genévrier oxycèdre produisent des fruits (arbuste dioïque, à sexes séparés sur des pieds différents). Leur coloration brun-rouge à rouge attire l'attention sur le fond vert bleuâtre du feuillage. La maturité tardive, jointe à la taille des fruits (moins de 1 cm), en font une ressource alimentaire appréciée des merles et grives hivernants dans le Midi. Malgré tout, tous les fruits ne sont pas forcément consommés au cours de l'hiver selon les autres fruits disponibles dans l'environnement.

Habitat et répartition : le Cade est commun dans la région méditerranéenne au sens large, jusque sur les Causses du sud du Massif Central, les Alpes du Sud et la basse vallée du Rhône. Il ne dépasse pas 1200 m en altitude, et recherche les stations ensoleillées et arides, souvent rocailleuses, plutôt sur calcaire. Preuve les garrigues, les pelouses sèches, les zones rocheuses jusque dans les sous-bois clairs.

Risques de confusion : par ses aiguilles persistantes piquantes, le Cade ressemble beaucoup au Genévrier commun (p. 152), mais il s'en distingue facilement par la présence de deux bandes blanches sur les aiguilles et surtout par ses fruits rouges et non bleu-noir.

Espèce proche : sur les sables littoraux de Corse vit le Genévrier oxycèdre à gros fruits (*J. oxycedrus* subsp. *macrocarpa*) avec des fruits plus gros et brun foncé ; cette sous-espèce se retrouve sur le pourtour méditerranéen en Espagne et Afrique du nord.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits, comme ceux du genévrier commun, développent un parfum agréable. On les a utilisés pour leurs propriétés médicinales stimulantes et nettement diurétiques.

PRINCIPE DES ONGLETS

En quelques étapes, votre choix est réduit à une poignée de fiches : il vous sera facile de reconnaître votre fruit en le comparant aux photographies. Les critères descriptifs (répartition, risques de confusion, etc.) vous permettront de valider votre identification.

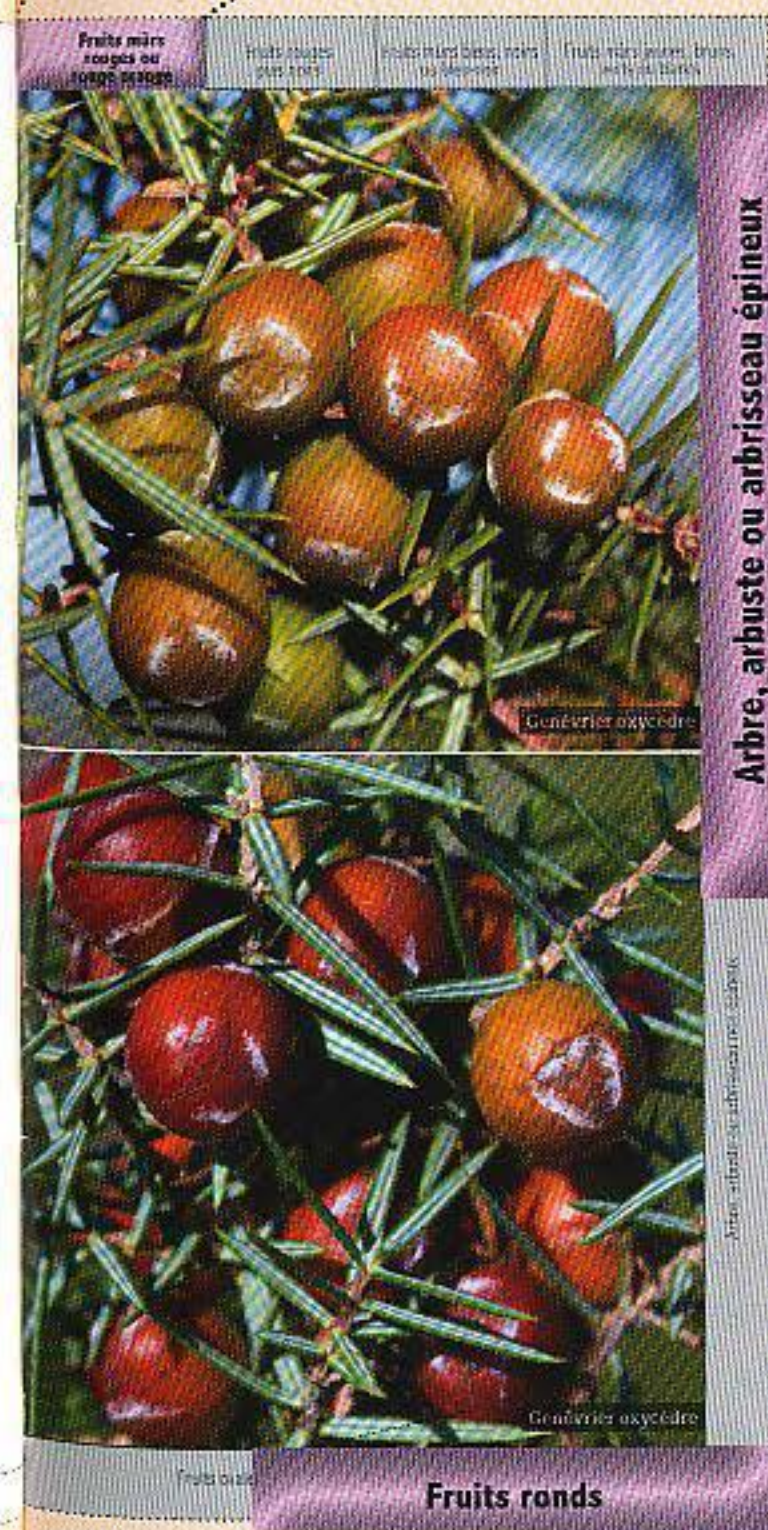
Supposons que vous observez le fruit d'un arbre. En suivant les groupes tels que définis ci-contre → **rendez-vous p. 60.**

Là, commencez par les onglets en haut de page. Trois choix s'offrent à vous en lisant de gauche à droite :

1^{er} critère

Fruits murs rouges ou rouge orange	Fruits rouges puis noirs	Fruits murs bleus, noirs ou bleu-noir	Fruits murs jaunes, orange, bruns verts ou blancs
------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---

Si votre fruit est rouge ou rouge orangé, vous êtes au bon endroit !



Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

2^e critère

Puis faites votre choix dans les onglets du côté droit, en lisant de haut en bas.

Fruits ronds

3^e critère

Et enfin dans les onglets du bas, en lisant de droite à gauche.

AVERTISSEMENT

Ce guide vous permettra d'identifier la majorité des espèces de plantes à fruits charnus (ceux à paroi épaisse et « juteuse », par opposition aux fruits secs comme les noix) de France et pays limitrophes, et d'accéder ainsi aux informations biologiques les concernant : leur habitat, leurs exigences écologiques et les modalités de la dispersion de leurs fruits et graines. Au-delà de ces « nourritures cérébrales », inéluctablement, le thème des fruits charnus conduit sur le terrain des nourritures terrestres : ça se mange ? C'est bon ? C'est dangereux ? Que peut-on en faire ? Nous ne sommes pas les descendants de chasseurs-cueilleurs pour rien !

Nous entrons là dans un champ autrement plus risqué que celui de la simple identification sur lequel nous tenons à avertir solennellement le lecteur :

IL Y A DES RISQUES CERTAINS À CONSOMMER DES FRUITS SAUVAGES !

Certaines espèces peuvent provoquer de graves intoxications, parfois mortelles, sans qu'il soit nécessaire d'en consommer beaucoup (voir les **centres antipoison** p. 224).

Dans ce guide, vous découvrirez si tel fruit est comestible ou toxique, mais cette indication ne constitue en aucun cas un sésame pour le goûter ou le consommer. Entre autres, les sensibilités individuelles varient vis-à-vis de certaines substances contenues dans les fruits, la quantité ingérée influe largement sur les réactions possibles, et il peut y avoir des différences dans la toxicité des fruits d'une même espèce d'un endroit à un autre. Enfin, de plus en plus, notamment près des villages, on peut trouver une très grande diversité de plantes cultivées non indigènes ne figurant pas dans ce guide. **Ce guide doit donc être avant tout inciter à la prudence, en particulier avec les enfants, plus sensibles et peu méfiants.**

La récolte massive de fruits sauvages n'est pas non plus sans conséquence : autant de fruits prélevés, autant de chances en moins pour une espèce d'assurer sa descendance, autant de nourriture en moins pour les espèces animales qui s'en nourrissent, et autant de dégâts collatéraux (piétinement, bris de branches, dérangement de la faune, etc.).

Alors, apprenons à nous nourrir de la beauté et de la diversité de ce qui nous entoure. Et goûtons, grâce à ce guide, aux délices des subtilités mises en place au cours de l'évolution permettant d'assurer le voyage des graines via ces merveilleux fruits charnus !

INTRODUCTION

Ces quelques pages présentent la diversité des fruits charnus au niveau de leur structure et de leur importance dans le cycle de vie des plantes comme moyen de se disperser, c'est-à-dire de se déplacer à plus ou moins grande échelle. Ce dernier aspect, essentiel dans la survie des plantes, implique d'autres êtres vivants (oiseaux, mammifères, etc.) qui assurent le rôle d'agents de transport et entretiennent ainsi avec les plantes des relations plus ou moins étroites. C'est un domaine passionnant de la biologie qui a fait l'objet depuis quelques décennies d'études considérables, car il s'inscrit dans le cadre de l'évolution et de la biodiversité. Ici ne seront présentées que les notions élémentaires permettant de mieux comprendre cette place des fruits dans la vie des plantes et le fonctionnement des écosystèmes (pour en savoir plus, voir la liste d'ouvrages p. 219).

QU'EST-CE QU'UN FRUIT ?

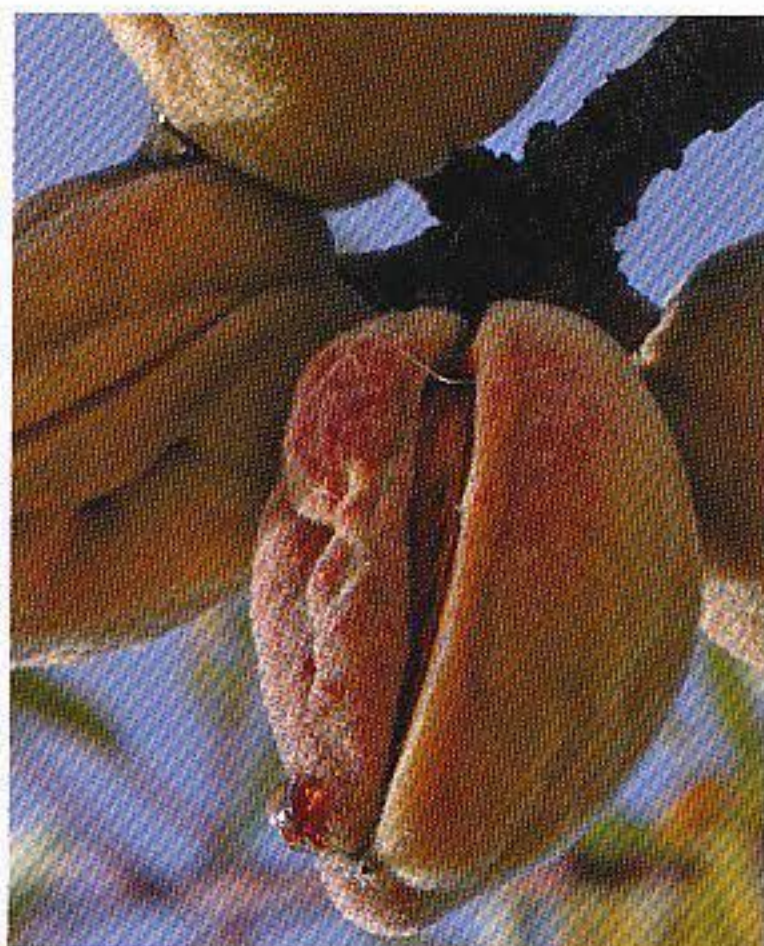
Les botanistes appellent **fruit** l'organe résultant de la transformation du **pistil** de la fleur après sa fécondation par le **pollen** : le fruit est ce que devient la **fleur fécondée** après la floraison. Les fruits n'existent donc que chez les plantes à fleurs. Le pistil, organe sexuel femelle de la fleur, contient des **ovules** qui, une fois fécondés, deviennent les **graines** : chaque graine contient un **embryon** qui peut, après germination, donner une nouvelle plante. Le fruit représente donc le « récipient » contenant les graines, lesquelles assurent la descendance de la plante. Comme le pistil est composé d'un ou plusieurs **carpelles**, on retrouve cette structure dans le fruit comme une image de la fleur passée, mais éventuellement très modifiée par la croissance différentielle de certaines parties !

VRAIS OU FAUX-FRUIT ? (voir rabat de couverture arrière)

Les vrais fruits du botaniste

Si, au cours du passage de la fleur au fruit, seule la paroi du pistil s'agrandit et se transforme, en changeant parfois de consistance, on obtient un « vrai fruit » au sens botanique. La paroi du fruit (le **péricarpe**), issue de la transformation de la paroi du pistil, s'organise en 3 parties : une couche superficielle ou « peau » du fruit (l'**épicarpe**), une couche médiane qui donne la consistance du fruit (le **mésocarpe**) et une couche interne qui enveloppe la ou les graines (l'**endocarpe**). Selon les fruits, ces 3 couches peuvent prendre des épaisseurs, des importances relatives ou des consistances très différentes, y compris chez des espèces très proches parentes. Ainsi, dans

une prune (*Prunus domestica*), l'épicarpe correspond à la peau, le mésocarpe à la chair juteuse, et l'endocarpe à l'enveloppe ligneuse du noyau contenant la graine. Chez l'amande (*Prunus dulcis*), le mésocarpe correspond à la coque verte, mi-dure et sèche, mi-charnue, qui s'ouvre en deux et révèle l'endocarpe du noyau, l'épicarpe étant la peau veloutée. Ainsi, l'amande n'est pas considérée comme un fruit charnu !



La peau veloutée de l'Amande correspond à l'épicarpe du fruit.

Traditionnellement, on distingue 2 grands types de vrais fruits charnus :

- **les baies** : toute la paroi du fruit est charnue et contient le plus souvent de nombreuses graines (par ex. les groseilles, les airelles, les grains de raisin, etc.) ;
- **les drupes** : la couche interne de la paroi du fruit (l'endocarpe) est dure et ligneuse et enveloppe la graine formant un noyau (par ex. les prunes, les cerises, les mûres, etc.).

Néanmoins, sur le terrain, la distinction est loin d'être simple, notamment pour les petits fruits où il devient difficile de distinguer une petite graine dure libre dans une baie d'une petite graine entourée d'un noyau dur dans une drupe !

Les faux-fruits du botaniste

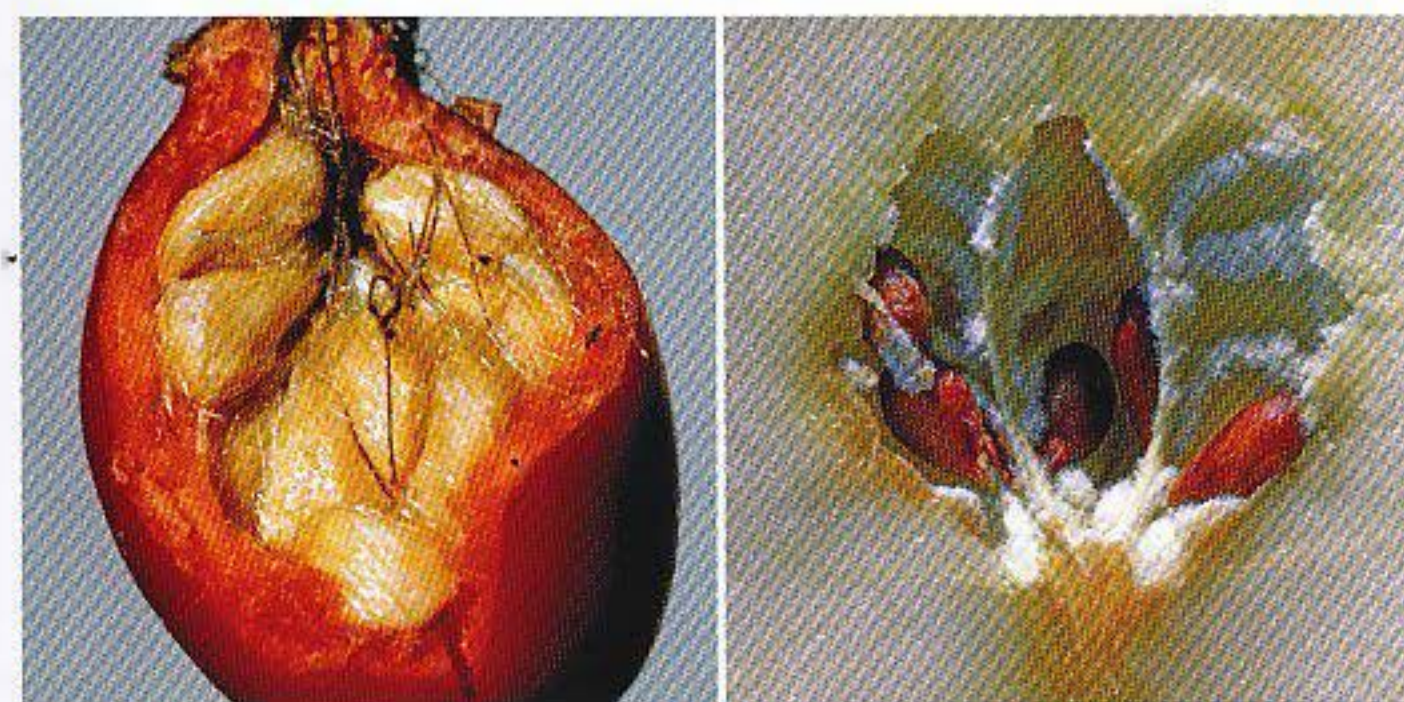
D'autres parties de la fleur deviennent parfois charnues tandis que la paroi de l'ovaire ne se transforme pas et reste soudée à la graine. On parle alors de « faux-fruit », car il ne dérive pas du pistil tout en ayant la parfaite apparence d'un fruit ! C'est en général le **réceptacle floral**, c'est-à-dire la « coupe » à la base de la fleur où s'implantent les différents organes, qui devient charnue. Trois exemples, pris dans la même famille des Rosacées, illustrent cette notion :

- **chez le Fraisier** (p. 38), le réceptacle prend la forme d'une grosse protubérance savoureuse (la fraise !) qui porte les vrais fruits, des **akènes** formés d'une graine soudée à la paroi d'un pistil et que nous appelons (à tort !) des graines. Pour comprendre la transformation, il faut revenir à la fleur du fraisier avant sa transformation. On voit les pistils verts nombreux serrés portés sur le réceptacle en dessous, encore tout plat à ce stade : chacun d'eux va devenir un akène ;



À gauche : fleur de fraisier cultivé ; au cœur de la fleur, on voit le bouquet dense de carpelles jaunes et verts. À droite : gros plan d'un akène de Fraise, le vrai fruit.

- **chez l'Églantier** (p. 80) et son fruit nommé **cynorhodon**, le réceptacle qui était déjà dans la fleur en forme de coupe creuse s'épaissit et enveloppe presque complètement les akènes durs et jaunes ; le faux-fruit devient presque un « super fruit » enfermant complètement les vrais fruits à l'intérieur. Les restes du calice accrochés au sommet signalent la position du reste de la fleur au-dessus du réceptacle ;



À gauche : cynorhodon d'Églantier en coupe. À droite : le cœur de la pomme correspond à l'endocarpe qui entoure les graines ou pépins.

- **chez le Pommier** (p. 192), la pomme résulte de l'évolution conjointe du pistil au cœur de la pomme autour des pépins (les graines) avec un endocarpe un peu parcheminé (qui reste parfois entre les dents) et du réceptacle floral à l'extérieur ; la limite entre ces deux parties est matérialisée par le passage de vaisseaux conducteurs de sève issus du calice (les restes en forme d'étoile en haut de la pomme). Ainsi, la pomme serait un « vrai-faux-fruit » !

Chez les Chalefs (p. 212) et l'Argousier (p. 70), l'illusion devient totale puisque le réceptacle charnu enveloppe complètement le vrai fruit (un akène dur ressemblant à un noyau). Beaucoup plus rarement, comme chez la Corroyère (p. 178), c'est le calice qui devient charnu.

Des graines-fruits

Chez certaines espèces, qui ont des fruits secs (de type **capsule** par exemple), les graines peuvent arborer un revêtement charnu appelé **arille** et qui les fait ressembler à des... fruits charnus ! Le Fusain (p. 118) et l'Iris fétide (p. 36) en sont deux beaux exemples. Selon les familles, l'origine de cet arille peut varier, ce qui indique qu'une telle structure est apparue plusieurs fois indépendamment au cours de l'évolution.

Les fruits du naturaliste

Tous ces exemples nous montrent la diversité des voies suivies au cours de l'évolution dans la transformation de la fleur en fruit charnu. Certes, chacune d'elles a abouti à une structure différente et n'a pas du tout la même signification en termes de parenté. En revanche, si on se place d'un point de vue naturaliste, avec les yeux d'un oiseau amateur de fruits sauvages, la fraise est un fruit au même titre la prune ou l'argouse : le fruit, c'est ce qu'il va manger et dans (ou sur) lequel se trouvent les graines ! Le vrai et le faux n'ont plus d'importance. *C'est pourquoi, dans ce guide, nous avons choisi délibérément d'adopter ce point de vue fonctionnel et de ne retenir que le seul terme de fruit sans se préoccuper de sa structure.* L'approche est ainsi simplifiée, sachant qu'elle peut vite devenir ardue compte tenu des subtilités de structures et des ressemblances trompeuses.

FRUITS SIMPLES OU COMPOSÉS

Les fruits évoqués ci-dessus sont « d'une seule pièce », mais il existe aussi des fruits « **composés** ». Là encore, pour le botaniste, il y a des faux et des vrais ! La framboise (p. 78) ou la mûre de la Ronce (p. 126) constituent de bons exemples : le fruit se compose de grains charnus séparés, mais réunis sur une sorte de colonne blanche (le **réceptacle floral**). Chaque grain



Figue en coupe : chaque grain correspond à un « vrai fruit ».

correspond au fruit d'une

fleur différente. Autrement dit, la mûre de la Ronce est un vrai fruit alors que la mûre du Mûrier est un faux-fruit composé appelé **sorose**. Mais il y a pire ! La figue (p. 202), d'aspect simple, résulte en fait de la transformation d'une inflorescence devenue charnue (un **sycone**) : c'est donc un fruit composé. Chaque grain de la figue correspond à un vrai fruit. Là encore, du point de vue naturaliste, nous nous fonderons sur le seul aspect externe pour qualifier un fruit de simple ou composé.

DES ANIMAUX COMME TRANSPORTEURS

Les fruits charnus assurent deux rôles essentiels dans la reproduction de la plante :

- **ils ne s'ouvrent pas** (sauf de rares exceptions comme les grenades, p. 196), et protègent ainsi les graines le temps de leur formation et de leur maturation ;
- **ils facilitent la dispersion des graines** : les graines, pour germer, doivent certes atteindre le sol, mais surtout se trouver dans des conditions favorables à leur germination, puis à leur développement en tant que jeune plante. Germer immédiatement sous le pied-mère après être tombé au sol n'est pas idéal à cause de la compétition immédiate exercée par le parent, et du risque de surpeuplement local. Des animaux pour qui la pulpe des fruits charnus constitue une source de nourriture servent d'agents de transport en rejetant dans leurs excréments au moins une partie des graines avalées avec les fruits. On parle d'**endozoochorie**. Les graines doivent résister aux sucs digestifs et traverser le tube digestif en conservant leur pouvoir germinatif. Souvent, une digestion partielle est obligatoire, car des composés chimiques présents dans la pulpe non digérée empêchent la germination des graines tant qu'elle est présente. Ce dispositif évite la germination immédiate des graines des fruits tombés directement au sol au pied de la plante.

En France, deux grands groupes d'animaux interviennent ici :

- **des oiseaux** : de nombreux passereaux ont un régime alimentaire qui varie au cours de l'année. Insectivores en été, ils complètent leur régime alimentaire en automne au moment des migrations, ou en hivernage, par la consommation de fruits sauvages. Parmi les espèces les plus représentatives, on peut citer les merles, les grives, les rouges-gorges, les gobe-mouches, les fauvettes, les étourneaux, les rouges-queues, mais aussi les pies, corneilles, geais ou pigeons et les perdrix, faisans, tétras et gélinottes ;
- **des mammifères** : ce sont des carnivores qui complètent leur régime carné par un apport de fruits (renards, fouines, blaireaux, martres, genettes, etc.), ou des ongulés qui mangent les fruits au sol ou en même temps que le feuillage (chevreuils, cerfs, daims, sangliers, etc.).

Contrairement à une idée reçue, il n'existe presque pas de partenariat obligatoire entre une plante et un animal disperseur : en Europe occidentale, seul le Laurier-tin (p. 174) a comme unique agent de dispersion connu le rouge-gorge. Mais ce dernier consomme aussi les fruits de nombreuses autres espèces de plantes. La règle qui prévaut est le généralisme : des fruits charnus consommés par de nombreux animaux et des animaux dont le régime englobe de nombreux fruits différents. L'autre idée reçue concerne l'efficacité d'un tel dispositif : le plus souvent, les animaux déposent leurs excréments à moins de 100 mètres du lieu de prélèvement. Des différences notables existent selon le type d'animal consommateur : les mammifères, par exemple, se déplacent plus loin et ont un temps de digestion plus long, ce qui augmente les chances de dispersion. Enfin, il ne faut pas oublier qu'il existe aussi de nombreux animaux qui récoltent les graines contenues dans les fruits charnus pour les consommer, et les détruisent donc. On peut les qualifier de prédateurs de graines. C'est le cas de nombreux oiseaux granivores (verdiens, gros-becs, pinsons ou mésanges) ou, parmi les mammifères, des petits rongeurs (mulots, campagnols, lérot, etc.).

LES ADAPTATIONS DES PLANTES À FRUITS CHARNUS À LA DISPERSION PAR DES ANIMAUX

La sélection naturelle a favorisé l'apparition de dispositifs qui augmentent les chances de consommation, et donc de dispersion, par certains animaux. Aussi observe-t-on un certain nombre de caractéristiques chez ces plantes qui tendent à rendre plus efficace la dispersion de leurs graines.

La période de fructification

Souvent, la période de fructification coïncide avec la période de présence maximale des animaux disperseurs. Ainsi, divers arbustes du maquis méditerranéen qui fleurissent tôt ne voient leurs fruits mûrir qu'en automne, au moment où passent les passereaux migrants. Le climat joue aussi un rôle majeur comme déterminant de cette période de fructification.

L'attraction des consommateurs

En automne, les couleurs dominantes des petits fruits sauvages tournent surtout autour du rouge, du bleu ou du noir. Ces couleurs sont un signal visuel majeur qui attire notamment les oiseaux, aux capacités visuelles très développées. Il semble que le contraste avec le feuillage environnant (qui souvent change de couleur en automne) soit le facteur déclenchant. De même, la pruine grise qui recouvre certains fruits et réfléchit les ultra violets pourrait faciliter la détection des fruits.



En haut, à gauche : excrément de merle ayant consommé des fruits d'If. En haut, à droite : excrément de renard ayant mangé des fruits d'Églantier. En bas : fiente de pigeon ramier qui a mangé des fruits de Lierre : il n'y a plus de traces des graines, relativement molles, qui ont été digérées au cours du transit intestinal.

La taille des fruits

La taille du fruit constitue un facteur limitant pour les consommateurs. Chez les petits passereaux, les fruits d'un diamètre supérieur à 1 cm sont inaccessibles, l'oiseau ne pouvant ouvrir suffisamment son bec. Ainsi, selon la taille de ses fruits, chaque plante va être visitée par une cohorte de frugivores différents. Le nombre de graines dans un fruit influence aussi la taille du fruit : les oiseaux préfèrent souvent des fruits avec moins de graines, car celles-ci encombrant leur tube digestif « inutilement » le temps du transit intestinal.

La composition des fruits

La valeur nutritive de la pulpe est un critère essentiel d'attraction. La plupart des fruits présentent beaucoup d'eau et de sucres, et peu de protéines et de matières grasses. Ce facteur est déterminant dans la compétition entre plantes offrant des fruits à la même période : les premiers fruits de Sureau noir (p. 190) ou d'Aubépine (p. 68) dans les haies détournent massivement les oiseaux des autres fruits disponibles.

La toxicité des fruits

La toxicité de nombreux fruits sauvages semble un handicap pour attirer les consommateurs. Plusieurs explications ont été proposées pour expliquer ce fait. Les fruits contiennent souvent les mêmes poisons que le reste de la plante, et il ne faut pas perdre de vue que les fruits attirent aussi des prédateurs : les substances présentes dans de nombreux fruits sont toxiques pour les mammifères (dont les rongeurs prédateurs de graines), mais pas pour les oiseaux. Ces composés toxiques pourraient aussi protéger contre les champignons parasites.

Vigne cultivée



Vitis vinifera subsp. *vinifera* L., Vitacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste grimpant pouvant dépasser les 10 m en hauteur ; s'accroche par des vrilles qui s'enroulent, chacune étant opposée à une feuille (mais il n'y en a pas à chaque feuille).

Feuilles caduques, alternes, découpées en 3 à 5 lobes profonds (la feuille de vigne !).

Fruits en grappes très serrées pendantes, ronds, couverts d'une pruine fine, bleu-violet ou vert-jaune selon les variétés ; pulpe juteuse transparente ; 5 graines osseuses en forme de mini-poire (pépins).

Biologie et dispersion : les grains de raisin, juteux et sucrés, constituent un mets attractif recherché des oiseaux et des mammifères. Les viticulteurs connaissent bien les dégâts que peuvent occasionner les bandes d'étourneaux qui s'abattent sur les vignobles en automne juste avant la vendange. Les vignes naturalisées peuvent donc apporter un appoint de fruits sauvages appréciable notamment pour les passereaux assez gros (merles, grives), mais aussi pour les plus petits car, souvent, les vignes ensauvagées produisent des grains de petite taille. Les pépins sont très appréciés des granivores, comme les verdiers, qui exploitent volontiers les tas de marc de raisin.

Habitat et répartition : on trouve des vignes cultivées retournées à l'état sauvage dans toutes sortes de milieux, le plus souvent à proximité d'anciens vignobles abandonnés : coteaux viticoles, friches, arrière-dunes du littoral atlantique (« conches » de Vendée) et vallées fluviales.

Risques de confusion : les vignes vierges (p. 16) ont des vrilles avec des ventouses et des fruits non groupés en grappes denses.

Espèces proches : la Vigne américaine (*V. labrusca*), souvent cultivée et parfois naturalisée, a des feuilles à trois lobes revêtues dessous d'une couche feutrée grise ; chaque feuille a en face d'elle soit une grappe, soit une vrille. La Vigne sauvage ou Lambrusque (*V. vinifera* subsp. *sylvestris*) est une sous-espèce bien distincte entièrement sauvage, devenue très rare dans les forêts riveraines des grands cours d'eau ; elle peut atteindre 40 m de long avec de véritables troncs. Elle se distingue par le fait qu'elle est dioïque (sexes séparés sur des pieds différents), les pieds femelles ayant des feuilles à peine lobées. Les grains des raisins sont petits, violets et acides.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le jus des raisins est riche en sucres et en acides organiques ; il a des propriétés nutritives et laxatives.

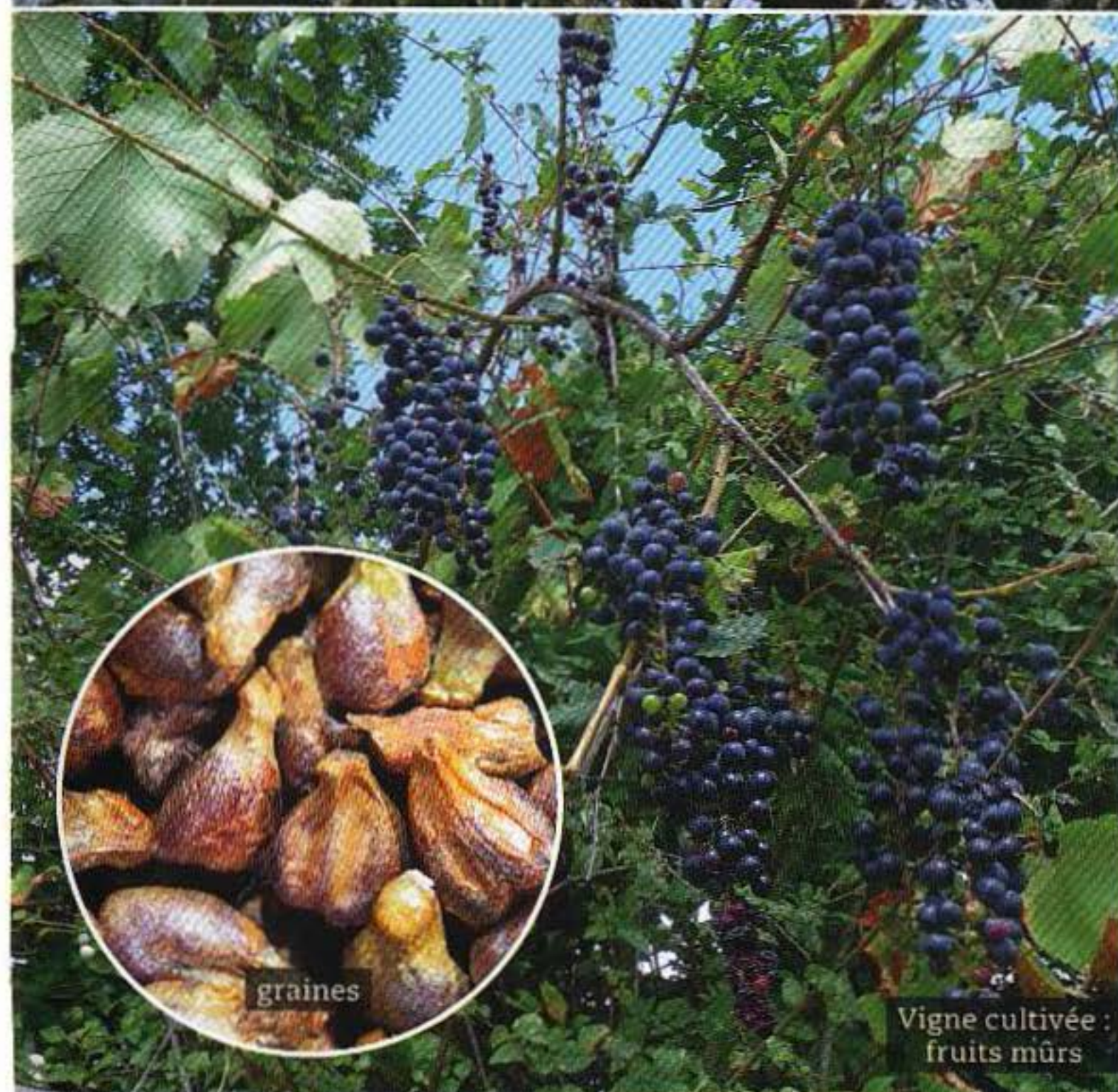
Plante ligneuse

Plante herbacée



Vigne cultivée : fruits verts

Feuillage caduque



graines

Vigne cultivée : fruits mûrs

Feuillage persistant

Fruits rouges

Fruits bleus

Vigne vierge à cinq folioles



Parthenocissus quinquefolia (L.) Planchon, Vitacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante grimpante pouvant atteindre près de 20 m ; s'accroche par des vrilles ramifiées dotées de ventouses, mais peut aussi ramper au sol ; forme souvent de grandes draperies tombant des arbres.

Feuilles caduques composées de 5 folioles dentées.

Fruits (baies) noir bleuté, de 5 à 7 mm de diamètre, recouverts d'une pruine, réunis en bouquets, étalés sur des pédoncules rouge vif ; pulpe juteuse au goût aigre ; pépins comme ceux des raisins.

Biologie et dispersion : les fruits sont très rapidement consommés par de nombreuses espèces d'oiseaux dont les merles et étourneaux qui participent à la dispersion de cette espèce introduite.

Habitat et répartition : originaire des États-Unis et cultivée en Europe depuis 1620, la Vigne vierge à cinq folioles s'est naturalisée abondamment sur les décharges, le long des bois et des rivières.

Risques de confusion : les feuilles à 5 folioles et les pépins « de raisin » sont typiques ; voir néanmoins les espèces proches ci-dessous.

Espèces proches : la Fausse vigne vierge de Virginie (*P. inserta*) a des vrilles à 3 à 5 branches sans ventouses adhésives. La Vigne vierge à trois folioles (*P. tricuspidata*) possède des feuilles à trois lobes ; cette espèce, très cultivée sur les façades des maisons, est originaire d'Asie orientale.



Vigne vierge à 5 folioles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les pédoncules rouges portant les fruits participent à l'attraction visuelle des oiseaux après la chute des feuilles. La consommation des fruits peut provoquer des vomissements.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Vigne vierge à 5 folioles

Feuillage caduque



Vigne vierge à 5 folioles

Feuillage persistant

Fruits rouges

Fruits bleus

Morelle douce-amère



Solanum dulcamara L., Solanacées.

J F M A M **J J A S O N D**

Plante grimpante aux tiges en partie ligneuses, brun clair, pouvant atteindre jusqu'à 4 m de long ; s'appuie sur la végétation environnante.

Feuilles alternes caduques en forme de fer de flèche, mais les feuilles supérieures sont souvent à trois lobes en forme de fer de hallebarde.

Fruits (baies) brillants, ovales, d'abord verts, puis jaunes et enfin rouge carmin, longs de 1 à 1,5 cm, portant un calice en étoile à la base portés par des pédoncules recourbés ; peau transparente laissant voir la pulpe liquide orangée ; plusieurs dizaines de pépins jaunâtres par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de la Morelle douce-amère persistent même après la chute des feuilles, mais ils se flétrissent rapidement. Ces baies restent très appréciées des passereaux avec en tête les fauvettes à tête noire, puis les merles, grives, rouges-gorges et étourneaux. Elles sont très consommées en fin d'été quand il y a peu de fruits disponibles, et pour leur richesse en eau. Comme cette plante fréquente beaucoup les vallées des grandes rivières, couloirs de migrations bien connus, elle connaît un grand succès en août et septembre. Ensuite, ses fruits sont délaissés avant d'être consommés de nouveau en début d'hiver par des oiseaux hivernants. Sans le passage dans le tube digestif d'un oiseau, les graines entourées de leur pulpe germent très mal. Les bouvreuils représentent par contre des prédateurs redoutables des graines qu'ils extraient des fruits pour les broyer.

Habitat et répartition : la Morelle douce-amère est très commune en France jusqu'à 1700 m d'altitude. Elle recherche des sols plutôt humides enrichis en nitrates, et fréquente les bois humides, les bords des cours d'eaux, mais aussi des lieux enrichis par les activités humaines (vieux murs, décharges, déblais).

Risques de confusion : la belle couleur rouge vif des baies ovales, coiffées de leur calice en étoile, et le port grimpant de cette plante sont caractéristiques.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies de la Morelle sont vénéneuses, surtout quand elles sont encore vertes, et provoquent vomissements et vertiges. Cette plante s'installe souvent dans de vieux saules têtards au tronc creux rempli de terreau ; elle réussit à s'installer ainsi « en l'air » grâce au rejet des graines dans les excréments d'oiseaux ayant consommé ses fruits. Le qualificatif de « douce-amère » se rapporte aussi bien aux tiges qu'aux fruits : d'abord doux au goût, ils libèrent vite une forte amertume.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Morelle douce-amère

Feuillage caduque



Morelle douce-amère



Morelle douce-amère

Feuillage persistant

Fruits rouges

Fruits bleus

Chèvrefeuille des bois



Lonicera periclymenum L., Caprifoliacées.

J F M A M J J A **S O N** D

Plante grimpante, aux tiges nettement ligneuses qui s'enroulent autour de supports, et qui atteignent de 1 à 5 m de longueur.

Feuilles caduques, opposées, en général entières mais parfois lobées, vert foncé dessus et vert bleuté dessous ; pétiole très court ou absent.

Fruits (baies) un peu ovales rouge vif, brillants, de 8 mm de diamètre, groupés en têtes très serrées d'une dizaine de fruits souvent de taille inégale entre eux ; pulpe juteuse orangée un peu collante ; peau un peu transparente, mais résistante ; jusqu'à 10 graines aplaties et jaunâtres par baie.

Biologie et dispersion : les fruits du Chèvrefeuille des bois sont moyennement appréciés des passereaux frugivores tels que les merles, grives, rouges-gorges ou étourneaux. Tant qu'il y a d'autres fruits plus appétissants disponibles, ceux du Chèvrefeuille semblent délaissés et ne sont consommés qu'en fin d'automne, quand la pénurie commence à se manifester. Bouvreuils et verdiers recherchent activement les graines dans les fruits pour les consommer dès leur apparition.

Habitat et répartition : le Chèvrefeuille des bois pousse aussi bien en plein soleil dans les haies ou sur les lisières qu'en sous-bois un peu ombragé ; dans ce dernier cas, il ne fructifie que très rarement sauf si, en grimpant, il réussit à atteindre la lumière. Il est commun en France sauf dans le Midi (rare). Son habitat préféré est la forêt de chênes sur sol acide, ou les landes dans des stations assez humides ou fraîches ; on le retrouve aussi en bord de mer dans les fourrés buissonnants au creux des dunes.

Risques de confusion : les feuilles supérieures ne sont pas soudées deux à deux ; la disposition des fruits rouge vif en groupes serrés de tailles hétérogènes reste caractéristique.

Espèces proches : on cultive souvent dans les jardins, notamment dans le Midi, le Chèvrefeuille des jardins (*L. caprifolium*), aux feuilles coriaces, mais néanmoins caduques, et soudées deux par deux ; les fruits rouges à orangés sont groupés en têtes serrées sous-tendues par deux feuilles soudées formant une collerette. Ils sont mûrs dès le mois de juillet et vite consommés par les oiseaux. On cultive aussi des hybrides de cette espèce avec d'autres espèces, tel le Chèvrefeuille d'Italie (*L. x italica*), et de nombreux cultivars ou variétés. On peut les rencontrer parfois à l'état semi-sauvage non loin des maisons. Ces deux chèvrefeuilles sont aussi toxiques.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Chèvrefeuille des bois



Chèvrefeuille des bois



Chèvrefeuille des bois

Fruits rouges

Fruits bleus

Feuillage caduque

Feuillage persistant

Lierre



Hedera helix L., Araliacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante grimpante aux tiges ligneuses pouvant atteindre le diamètre d'un bras ; rampe à terre ou s'accroche aux troncs par des crampons en brosse sur les tiges ; peut grimper jusqu'à 30 m de hauteur.

Feuilles persistantes coriaces brillantes, ovales-losangiques, ± tachées de sombre, de deux types : 3 à 5 lobes triangulaires sur les tiges stériles, et sans lobe sur les tiges florifères.

Fruits (baies) ronds, d'abord verts puis noir bleuté foncé avec un disque au sommet, de 8 à 9 mm de diamètre, groupés en boules rondes au bout des tiges ; peau épaisse ; pulpe violette farineuse ; 5 graines jaunâtres brillantes en forme de petites pommes de terre.

Biologie et dispersion : les fruits du Lierre possèdent une haute valeur nutritive par leur teneur en matières grasses. Comme la fructification a lieu en fin d'hiver et au début du printemps, période critique pour se procurer des fruits sauvages, ils sont très recherchés par de nombreux passereaux frugivores : merles, grives, fauvettes, rouges-gorges, étourneaux, etc., et récoltés rapidement avant le milieu du printemps. Quelques mammifères carnivores en consomment, mais en petites quantités car ils sont toxiques pour eux. Les graines, bien que relativement molles, ne sont pas digérées par les passereaux. Par contre, les pigeons ramiers (voir photo p. 11) digèrent aussi bien la pulpe que les graines et s'attaquent aux fruits dès leur formation : ils peuvent détruire plus des $\frac{3}{4}$ de la production avant sa maturité. Ils rejettent alors des fientes violacées très caractéristiques.

Habitat et répartition : le Lierre est très commun partout, mais ne dépasse guère 1200 m en altitude ; il tolère très bien l'ombre, mais reste alors stérile. Il abonde dans les bois, sur les rochers, les vieux murs, les ruines, dans les dunes, etc., formant soit des tapis au sol, soit des draperies ou manteaux autour des arbres.

Risques de confusion : le Lierre ne peut se confondre avec aucune autre plante grimpante tant par son feuillage et ses tiges à crampons que par ses fruits noirs en têtes rondes.

Espèce proche : aucune.

► **Voir aussi** la Garance voyageuse, p. 34, à tige un peu ligneuse à la base.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Lierre, très irritants, sont dangereux. Sa floraison tardive en automne et la fructification printanière trahissent l'originalité du Lierre : il fait partie d'un groupe d'espèces reliques de la flore de l'ère tertiaire qui peuplait l'Europe sous un climat plus chaud, avant les grandes glaciations du Quaternaire.

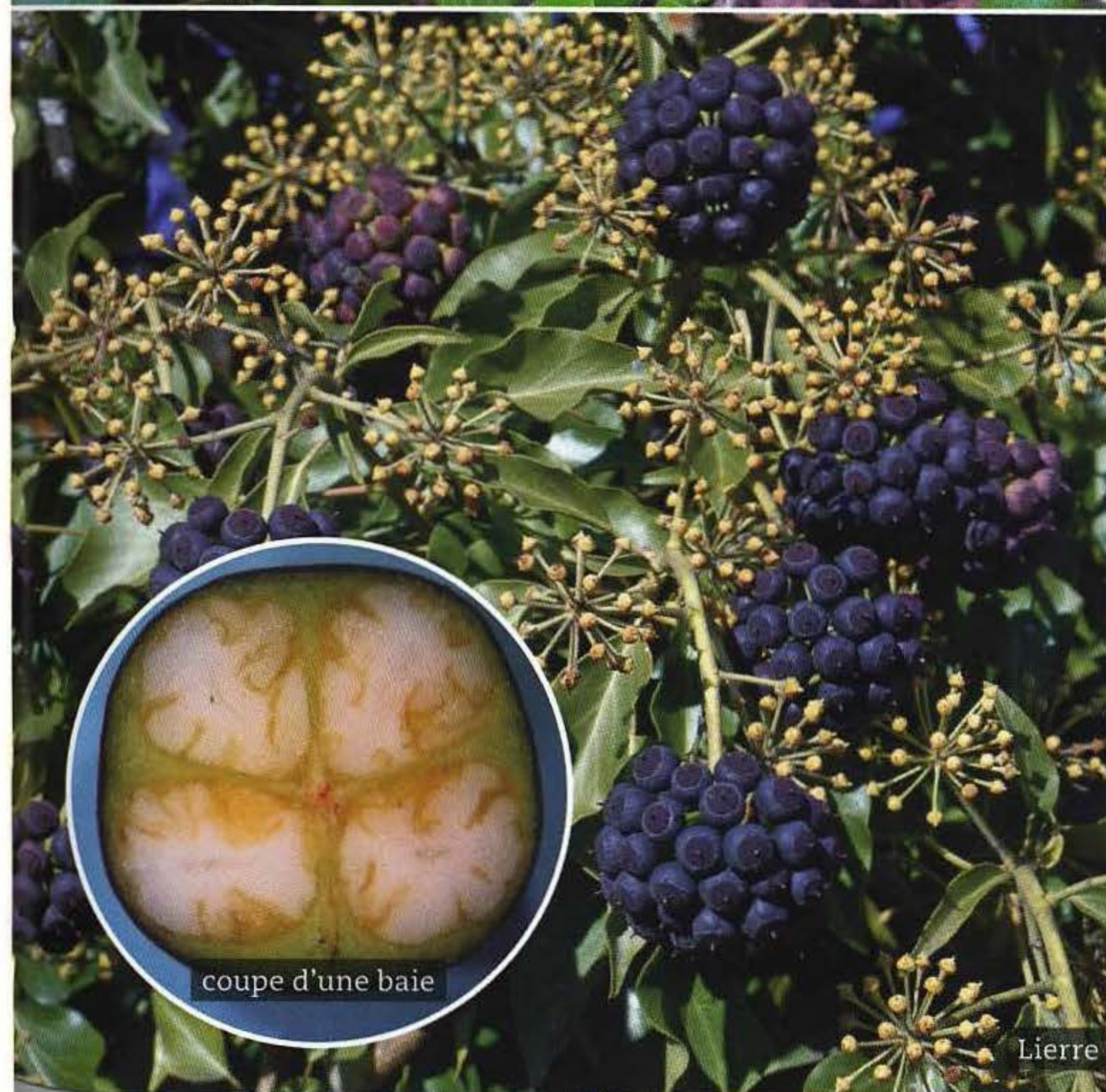
Plante ligneuse

Plante herbacée



Lierre

Feuillage caduque



coupe d'une baie

Lierre

Feuillage persistant

Fruits rouges

Fruits bleus ou noirs

Chèvrefeuille du Japon



Lonicera japonica Thunb. ex Murray, Caprifoliacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante grimpante aux tiges nettement ligneuses, robustes, pouvant atteindre 10 m de hauteur ; grimpe en s'enroulant ou en s'appuyant sur la végétation ou sur des supports ; peut aussi ramper longuement au sol avant de trouver un nouveau support.

Feuilles semi-persistantes, durant en général une bonne partie de l'hiver ; forme ovale, mais au contour variable : entières ou plus ou moins découpées en lobes, notamment au niveau des jeunes pousses.

Fruits (baies) noirs portés par un pédoncule court sous-tendu par deux petites feuilles élargies (bractées), soudés par deux à leur base (comme chez le Camérisier à balais, par exemple, p. 104).

Biologie et dispersion : bien qu'exotique, le Chèvrefeuille du Japon a été rapidement « adopté » par les oiseaux frugivores indigènes, même si ses fruits restent une bonne partie de l'hiver et ne sont consommés qu'en cas de coups de froid importants. Ce sont d'ailleurs ces mêmes oiseaux qui ont largement participé à sa dispersion et à sa semi-naturalisation à proximité des habitations.

Habitat et répartition : originaire d'Asie orientale (Japon, Corée, Chine), le Chèvrefeuille du Japon a été introduit en Europe comme plante ornementale en 1806. Depuis, il s'est naturalisé dans plusieurs régions (Ouest, Midi notamment). Il s'installe dans les haies, les friches à la périphérie des jardins et des villages.

Risques de confusion : le Chèvrefeuille du Japon se distingue des autres chèvrefeuilles grimpants par ses baies noires disposées deux par deux.

Espèce proche : aucune.

► **Voir aussi** la Garance voyageuse, p. 34, à tige un peu ligneuse à la base.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits semblent toxiques comme chez la majorité des chèvrefeuilles.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Chèvrefeuille du Japon

Feuillage caduque



Chèvrefeuille du Japon

Feuillage persistant

Fruits rouges

Fruits bleus ou noirs

Salsepareille



Smilax aspera L., Smilacacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante grimpante aux tiges ligneuses vertes atteignant 2 m de long. ; tiges en zig-zag portant des épines vertes en forme de crochets.

Feuilles persistantes en forme de cœur ou de fer de flèche, portant quelques épines faibles ; pétiole muni à sa base de deux vrilles simples qui s'accrochent ; la plante forme le plus souvent des fourrés inextricables recouvrant la végétation qui sert de support.

Fruits (baies) rouge brillant, ronds, de la taille d'un pois, groupés en grappes pendantes comme des groseilles ; pulpe juteuse ; de 1 à 3 graines par fruit, brillantes, dures, jaunâtres avec une petite tache noire.

Biologie et dispersion : les fruits de la Salsepareille sont très recherchés des passereaux migrateurs ou hivernants qui traversent ou séjournent dans le bassin méditerranéen : fauvettes, merles, grives, rouges-gorges, etc. Une étude menée en Espagne a démontré que ces oiseaux consomment de préférence les fruits avec une seule graine à ceux en ayant 2 ou 3 : le rendement énergétique est meilleur pour ces oiseaux qui ne digèrent pas les graines, mais seulement la pulpe. Or, dans les sites où existe une grande diversité d'autres fruits disponibles, les populations de Salsepareilles tendent à avoir en majorité une graine par fruit. Les oiseaux exercent donc une sélection qui favorise les Salsepareilles ayant peu de graines ! En revanche, quand les Salsepareilles sont presque les seules à fournir des fruits, le nombre moyen de graines se rapproche de 2 ou 3 : pour la plante, avoir plus de graines constitue un avantage car cela signifie plus de chances d'être dispersée !

Habitat et répartition : la Salsepareille est une espèce confinée à la région méditerranéenne et à la côte atlantique jusqu'en Charente. Même dans le Midi, elle ne monte pas en altitude au-delà de 400 m. Elle aime la chaleur, et pousse de préférence sur des sols secs. Elle colonise les maquis, les forêts claires, les lisières, mais aussi les vignes abandonnées ou les vieux murs.

Risques de confusion : en région méditerranéenne, c'est la seule liane ligneuse portant épines et vrilles avec des feuilles persistantes rappelant celles des liserons, et des grappes de fruits rouges.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La bande dessinée des Schtroumpfs a rendu célèbre la confiture de Salsepareille, alors que les baies ne sont pas comestibles, et même considérées comme suspectes !

Plante ligneuse

Plante herbacée



Feuillage caduque

Feuillage persistant

Salsepareille

Fruits rouges

Fruits bleus ou noirs

Bryone dioïque



Bryonia dioica Jacquin, Cucurbitacées.

J F M A M J **J A S O N D**

Plante grimpante herbacée vivace dont les tiges sèchent chaque année, toute hérissée de poils raides ; tiges longues de plusieurs mètres portant de longues vrilles en forme de ressort qui s'accrochent aux plantes supports.

Feuilles en cœur à la base rappelant par leur forme celles du Lierre (cinq lobes, p. 22), rugueuses et vert clair.

Fruits (baies) ronds, verts puis rouge foncé à maturité, de 5 à 8 mm de diamètre, réunis en petits groupes serrés de 2 à 4 fruits dressés ; peau terne ; pulpe juteuse teintée d'orange à odeur repoussante ; 4 à 6 graines aplaties jaunâtres par fruit. Comme la Bryone est dioïque (sexes séparés sur des pieds différents), seuls les pieds femelles portent des fruits en automne.

Biologie et dispersion : en dépit de leur odeur fétide, les fruits sont consommés au cœur de l'été surtout par les fauvettes tant que d'autres fruits plus appétissants comme ceux des sureaux (p. 58, 112 et 190) ne sont pas disponibles : ils fourniraient notamment un apport en eau par temps chaud. Ensuite, les fruits restent négligés et la plupart sèchent sur la plante avant de tomber en milieu d'hiver. Les mésanges bleues ou nonettes décortiquent volontiers les fruits pour extraire les graines qu'elles consomment et qu'elles détruisent donc.

Habitat et répartition : la Bryone est commune presque partout, mais plus rare dans le Midi ; elle monte jusqu'à 1500 m en altitude. Elle recherche les sols enrichis par les nitrates et fréquente volontiers les environnements perturbés par l'Homme et engraisés par des apports de fertilisants : friches, haies, bords de champs, vergers, jardins, etc.

Risques de confusion : la présence de vrilles en ressort, le feuillage rugueux et l'odeur fétide des baies rouge sombre constituent autant de critères uniques d'identification. Le Tamier (p. 30) a des feuilles lisses, des baies brillantes plus grosses et n'a pas de vrilles.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On observe souvent la Bryone grimpant sur les clôtures : il s'agit le plus souvent du résultat d'un dépôt de graines dans les excréments d'un oiseau qui s'est perché après avoir consommé des baies. Ces baies peuvent être mortelles, même si leur odeur réduit le risque de consommation par les enfants. Curieusement, elles sont toxiques pour les poules alors que les passereaux les consomment volontiers. Chez les Grecs de l'Antiquité, on la surnommait « grappe de serpent », sans doute à cause de sa toxicité.

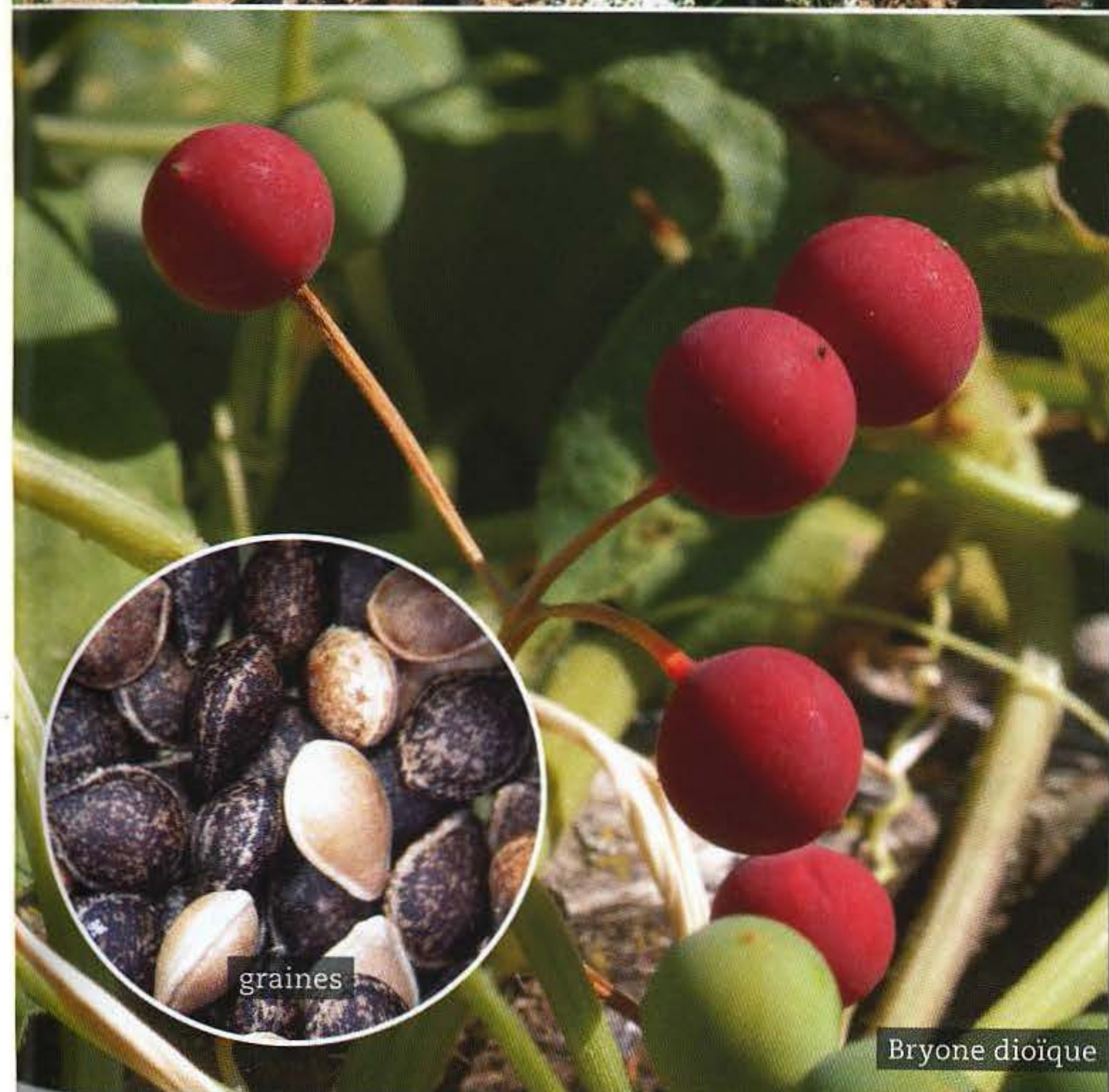
Plante ligneuse

Plante herbacée



Fruits rouges

Bryone dioïque



graines

Fruits noirs

Bryone dioïque

Pas de vrilles sur la tige

Présence de vrilles sur la tige

Tamier commun



Tamus communis L., Dioscoréacées.

J F M A M J J A S O N D

Liane herbacée pouvant atteindre 7 à 8 m de long dont les tiges s'enroulent autour de supports.

Feuilles caduques en forme de cœur, vert foncé, luisantes avec 5 à 7 nervures disposées en éventail.

Fruits (baies) rouge corail brillant, de la taille d'un pois, groupés en grappes de 10 à 20 fruits ; pulpe juteuse orangée au goût acidulé et brûlant ; 2 à 6 graines dures et rondes par fruit ; plante dioïque (à sexes séparés sur des pieds différents) : seuls les pieds femelles portent donc des fruits.

Biologie et dispersion : les fruits du Tamier commun restent longtemps sur la plante tout en restant en bon état. Les grives et merles les apprécient beaucoup, d'autant plus que leur taille correspond bien à celle de leur bec. Les fauvettes à tête noire et les rouges-gorges doivent d'abord comprimer la baie dans leur bec pour la réduire un peu et réussir à l'avaler. Les fruits sont plutôt consommés en fin d'automne quand les autres fruits sauvages plus digestes (comme ceux des aubépines) ne sont plus disponibles. À maturité, les fruits rouges contrastent vivement avec le feuillage jaunissant de la plante dès octobre.

Habitat et répartition : commun dans toute la France, mais plus rare dans l'Est et ne dépassant pas 1200 m en altitude, le Tamier aime les sites chauds, bien exposés sur des sols riches et profonds. Il fréquente avant tout les lisières et les haies ; dans les bois, il se développe à la faveur de clairières ou le long des allées.

Risques de confusion : la Bryone (p. 28), autre liane herbacée indigène commune, possède des vrilles et les fruits plus petits sont d'un rouge plus foncé. La Salsepareille (p. 26), liane méditerranéo-atlantique, lui ressemble par la forme des feuilles, mais elle a un feuillage coriace persistant et des tiges épineuses.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Tamier, fort appétissants à la vue, contiennent une substance toxique dangereuse, la diosgénine ; leur absorption provoque coliques et vomissements et peut être mortelle. Cette plante se classe dans les dioscoréacées, famille regroupant plus de 600 espèces tropicales dont un grand nombre d'ignames ; le Tamier est un des très rares représentants habitant des régions tempérées. Dans cette famille, la majorité des espèces produisent des fruits secs avec des graines ailées dispersées par le vent. Le Tamier fait exception avec ses fruits charnus, mais il a néanmoins conservé des graines avec des ailes courtes, témoignage évolutif de sa parenté.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Tamier commun



Tamier commun



Tamier commun

Fruits rouges

Fruits noirs

Pas de vrilles sur la tige

Présence de vrilles sur la tige

Cucubale à baies



Cucubalus baccifer L., Caryophyllacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** N D

Plante fortement velue, couverte de duvet vert blanchâtre ras, herbacée vivace presque grimpante, s'appuyant sur la végétation environnante avec ses tiges cassantes à longs entre-nœuds ; forme des nappes étalées sur la végétation ; peut atteindre ainsi 2 m de hauteur ; les parties aériennes sèchent en début d'hiver.

Feuilles opposées ovales, molles, pointues au bout et velues.

Fruits (baies) ronds, d'abord verts, puis rougeâtre violacé avant de devenir noir brillant à maturité, solitaires, posés au milieu d'une coupe formée de 5 pièces jaunâtres rabattues (les sépales) et surélevés par un pied court (carpophore) ; pulpe verte peu abondante sous une peau cassante ; plusieurs dizaines de petites graines brillantes par fruit ; arrivé à maturité, sèche rapidement et perd sa consistance charnue.

Biologie et dispersion : les fruits du Cucubale sont très appréciés des oiseaux qui les consomment rapidement dès leur production assez précoce. L'habitat de cette plante, essentiellement lié aux bords des rivières, facilite sa dispersion par les oiseaux migrateurs qui suivent volontiers les couloirs fluviaux lors de la migration d'automne.

Habitat et répartition : le Cucubale reste une espèce assez rare qui ne dépasse pas 500 m d'altitude. Il est localisé dans des habitats humides, spécialement dans les forêts riveraines des fleuves et rivières. On le retrouve aussi dans les haies humides en bordure de fossés.

Risques de confusion : la présence d'un pied court sous la baie noire au milieu du calice creux évasé est unique pour une plante herbacée.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Cucubale appartient à la vaste famille des œillets et stellaires dans laquelle l'écrasante majorité des espèces possède des fruits secs de type capsule, s'ouvrant à maturité. Il fait donc exception avec son fruit charnu qui, en fait, apparaît plus comme une capsule charnue ne s'ouvrant pas, comme le prouve sa rapidité à sécher après la maturité. Ce fruit a conservé le pied surélévateur que l'on retrouve par exemple chez les silènes dont il est très proche. Une transformation simple au cours de l'évolution a donc suffi pour passer d'un fruit sec à un fruit charnu dispersé par des animaux.

Le Cucubale a été formellement identifié comme une des plantes figurant sur une des six célèbres tapisseries de la Dame à la Licorne datant du ^{xv}^e siècle : on l'y reconnaît à ses fleurs et à ses baies noir brillant.



Cucubale à baies



Cucubale à baies



Cucubale à baies

Fruits rouges

Fruits noirs

Tige à 4 angles ornés de poils crochus

Tige cylindrique, couverte de poils mous

Garance voyageuse



Rubia peregrina L., Rubiacées.

J F M A M J J **A S O N** D

L'ensemble de la plante est étalé et forme souvent une masse de tiges enchevêtrées s'accrochant à la végétation environnante par ses nombreux petits aiguillons ; tiges un peu ligneuses, mais seulement à la base, vertes et pouvant atteindre 2 m de long, avec quatre angles marqués et dotés d'aiguillons crochus non ligneux.

Feuilles persistantes, groupées par étages de 4 (ou plus), coriaces, avec une seule nervure et pourvues elles aussi d'aiguillons crochus sur les bords.

Fruits groupés en petits bouquets souvent peu garnis et répartis le long des tiges, noir violacé, petits (5 à 8 mm de diamètre), ronds ; pulpe peu abondante sous une peau un peu dure et sèche ; une seule graine par fruit.

Biologie et dispersion : dans le Midi de la France où elle abonde, la Garance voyageuse sert de garde-manger, en automne, aux petits passereaux migrateurs et hivernants : ses fruits forment une des baies les plus consommées par les rouges-gorges avec celles du Laurier-tin (voir p. 162) compte tenu notamment de leur petite taille et de la relative facilité pour les détacher.

Habitat et répartition : la Garance voyageuse recherche la chaleur sur les pentes bien exposées au sud (surtout dans la moitié nord de son aire de répartition), avec des sols secs de préférence sur des roches calcaires ou volcaniques. En France, elle est abondante dans le Midi, l'Ouest et le Sud-Ouest. Elle est absente du Nord et d'une grande partie de l'Est car elle craint les périodes de froid hivernal prolongées. Elle fréquente les bois clairs et les lisières, souvent en compagnie soit du Chêne vert soit du Chêne pubescent.

Risques de confusion : aucune autre liane ne possède à la fois un feuillage persistant, des tiges et feuilles accrocheuses par des aiguillons et des baies noires.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Garance appartient à la famille des rubiacées dans laquelle on trouve, dans notre flore, de nombreuses autres espèces dont les gaillets et les aspérules : toutes ces espèces ont des fruits secs accrocheurs, dispersés par transport externe sur les animaux. La Garance, pourtant très proche parente de ceux-ci, fait figure d'exception avec ses fruits charnus : ceci montre la facilité avec laquelle, au cours de l'évolution et au sein d'espèces très proches, on peut avoir un changement radical au niveau de la structure des fruits, ouvrant la porte à de nouvelles voies de dispersion.

Plante ligneuse

Plante herbacée



Garance voyageuse

Fruits rouges



Garance voyageuse



Garance voyageuse

Fruits noirs

Tige à 4 angles ornés de poils crochus

Tige cylindrique, couverte de poils mous

Iris fétide



Iris foetidissima L., Iridacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante vivace herbacée à feuillage persistant.

Feuilles raides vert foncé, en forme de glaive avec des nervures en long ; groupées en touffes denses ; peuvent atteindre 75 cm de long ; froissées, elles répandent une odeur désagréable de viande faisandée.

Fruits secs (voir p. 10), portés au bout d'une longue hampe florale sous la forme de capsules allongées vertes à 3 angles et retombantes ; à maturité, ces capsules s'ouvrent en étoile à 3 branches et révèlent des rangées de graines entourées d'une superbe enveloppe charnue rouge orangé (arille) ; les graines colorées sont donc de faux-fruits au sens scientifique.

Biologie et dispersion : si les graines rouges « offertes » dans leurs capsules ouvertes ne manquent pas d'attirer l'attention, elles restent pourtant souvent intactes une grande partie de l'hiver et ne semblent consommées que par grands froids. Des observations éparses indiquent les merles et grives comme consommateurs très occasionnels, mais, globalement, ces graines ont peu de succès. Peut-être sont-elles aussi consommées par des rongeurs, mais elles sont alors détruites sauf si ces animaux en oublient quelques-unes après les avoir transportées.

Habitat et répartition : l'Iris fétide est surtout répandu dans l'Ouest (notamment sur la côte atlantique) et le Midi, et est rare ou très disséminé ailleurs. Il craint le froid et ne dépasse pas 700 m en altitude. Il recherche des sites secs et chauds, essentiellement sur des terrains calcaires : dunes et falaises du littoral, talus et lisières, forêts claires, bords des grandes rivières

Risques de confusion : l'odeur fétide de la plante jointe à ses graines enveloppées d'un arille rouge vif sont uniques dans notre flore.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les graines de l'Iris fétide sont fortement purgatives pour l'homme.

Il a reçu le surnom d'Iris gigot à cause des fruits qui se fendent en long et découvrent les graines rouge vif à la manière des « manches gigot » portées par les vêtements de luxe des xv^e et xvi^e siècles.

Au Moyen Âge, on considérait que sa « vraie fleur » était les graines rouges : il faut dire que ses fleurs, tout en étant très belles, sont d'un coloris très discret. Cet iris est cultivé depuis longtemps notamment près des cimetières pour faire des bouquets décoratifs avec ses fruits ouverts en hiver.

Les anciens Romains faisaient bouillir les graines dans du lait pour teindre les étoffes en rouge.

Fruits secs, graines
rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus
charnus



Iris fétide



Iris fétide

Fraisier des bois



Fragaria vesca L., Rosacées.

J F M A M J **J A** S O N D

Plante vivace herbacée formant des tapis.

Feuilles composées à 3 folioles dentées vert vif.

Fruits en réceptacle charnu rouge vif portant des dizaines de « graines » ou akènes : ce sont les célèbres fraises des bois, qui atteignent 2 cm de long.

Biologie et dispersion : les fruits sont surtout consommés par les mammifères carnivores qui dispersent les petits akènes durs dans leurs excréments.

Habitat et répartition : commune dans toute la France mais rare dans le Midi ; habite les coupes et clairières, les allées ou encore les pierriers en forêt.

Risques de confusion : voir les autres espèces ci-dessous.

Espèces proches : le Fraisier musqué (*F. moschata*), rare dans la moitié sud, donne des fraises rouges d'un côté et blanc verdâtre de l'autre, presque sans graines. Les fruits du Fraisier vert (*F. viridis*), espèce rare des pelouses sèches, sont peu charnus, sans graines à la base, avec le calice rabattu dessus.

Le Fraisier des Indes (*Duchesnea indica*, ci-dessous) est une espèce asiatique introduite, souvent naturalisée en ville : il produit des fraises rouge brillant, assez grosses, spongieuses, insipides ; elles sont dressées et sous-tendues par une collette de petites feuilles.



Fraisier des Indes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits peuvent être contaminés par l'urine de renard, vecteur d'une maladie parasitaire redoutable qui détruit le foie, l'échinococose. Il faut s'abstenir de les consommer crus

dans le Nord, l'Est et le Centre où sévit la maladie.



Fraisier des bois

Fruits pendants



Fraisier des bois

Fruits dressés

Fruit entouré d'une
enveloppe membraneuse
en « lanterne »

Fruits lisses

Fruits couverts
de graines

Asperge officinale



Asparagus officinalis subsp. *officinalis* L., Asparagacées.

J F M A M J **J** **A** S O N D

Plante herbacée produisant des tiges vertes fortes, très ramifiées pouvant atteindre 2 m de haut ; ces tiges sèchent en fin d'automne et toutes les parties aériennes se détruisent.

Fausses-feuilles (cladodes) fines et souples de 2 cm de long par groupes de 4 à 10 le long des rameaux étalés.

Fruits rouge orangé, luisants, ronds et portant à la base les restes du calice en forme d'étoile, de 6 à 10 mm de diamètre, solitaires ou par 2 sur des fins pédoncules penchés ; pulpe très peu abondante ; 2 à 6 graines d'un noir pourpré par fruit.

Biologie et dispersion : chez l'Asperge officinale, la plupart des pieds sont dioïques : seuls les pieds femelles produisent donc des fruits, mais on trouve parfois des pieds hermaphrodites (les 2 sexes réunis dans les mêmes fleurs). Les fruits très voyants au milieu du feuillage très fin et clairsemé restent pourtant peu attractifs compte tenu de leur faible quantité de pulpe nutritive. Ils sont donc souvent non consommés et on trouve des pieds, en fin d'automne, complètement « effondrés » et secs, encore couverts de fruits qui sèchent.

Habitat et répartition : l'Asperge officinale est assez commune, mais uniquement à basse altitude ; elle recherche les lieux sablonneux et chauds, et fréquente les berges sableuses des fleuves, les friches et les haies.

Risques de confusion : le feuillage très fin comme des aiguilles et les fruits pendants sur des pédoncules fins sont typiques.

Espèces proches : l'Asperge des dunes (*A. officinalis* subsp. *prostratus*, ci-contre en bas) est une variante couchée et petite des dunes et falaises atlantiques avec des fausses feuilles plus épaisses, raides, et des fruits sur des pédoncules courts (moins de 1 cm) et contenant moins de 5 graines par fruit.

L'Asperge à feuilles ténues (*A. tenuifolius*) est une espèce rare et très localisée dans les bois secs et clairs de la moitié sud ; elle se distingue par ses tiges très ramifiées, ses fausses feuilles minuscules en paquets très denses et, surtout, par ses fruits rouge brique de la taille d'une petite cerise (diamètre : 1 à 1,5 cm) portés par des pédoncules élargis vers le fruit.

LE SAVIEZ-VOUS ?

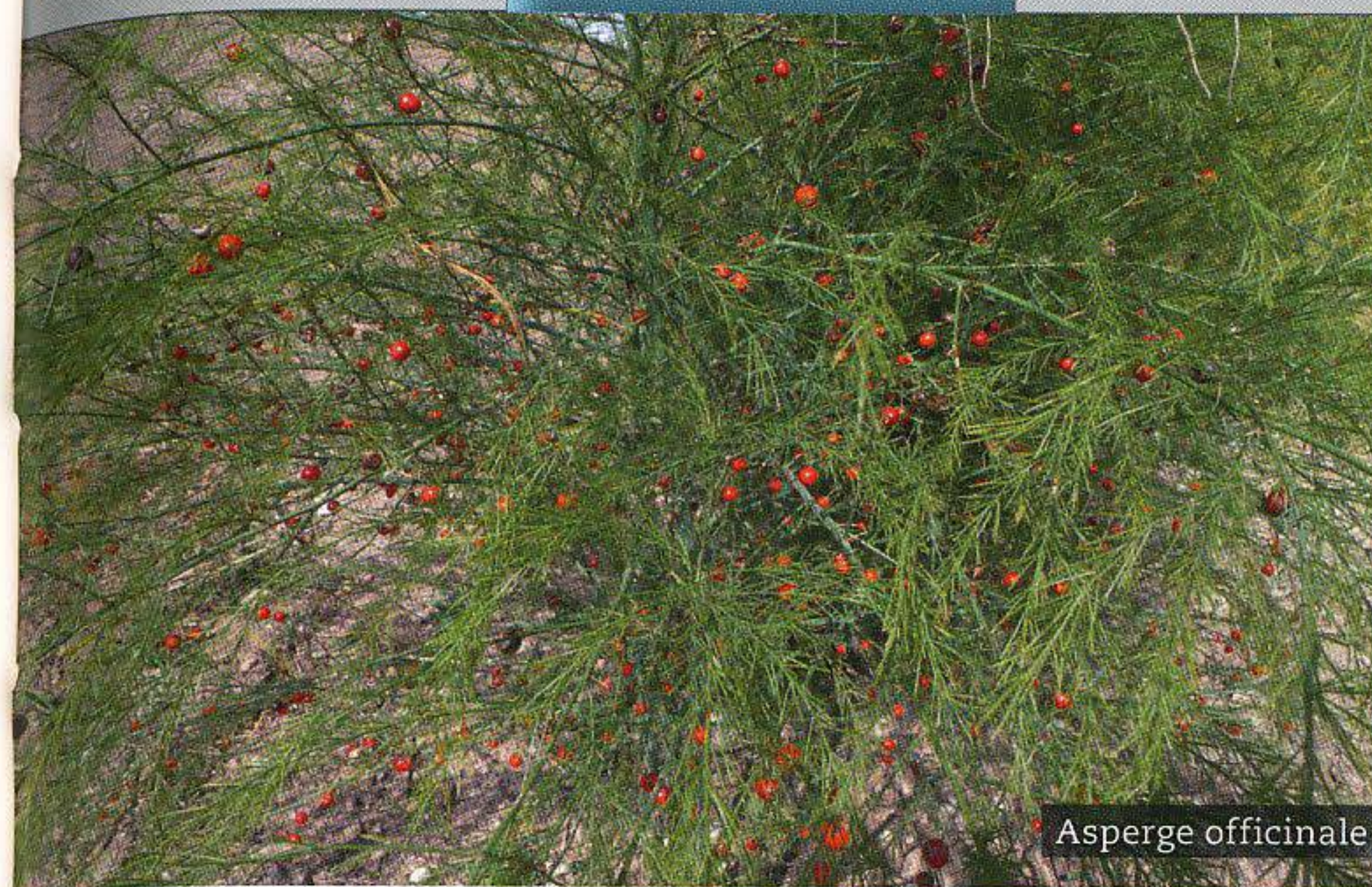
La couleur noire des graines de l'Asperge provient de la présence dans leur tégument d'une substance particulière, la phytomélanine, signature spécifique d'un groupe de familles

proches des asparagacées (asphodèles, ails, agaves, amaryllis, etc.). On les a utilisées comme ersatz de café pendant la Première Guerre mondiale.

Fruits secs, graines
rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus
charnus



Asperge officinale



graine

Asperge officinale



Asperge des dunes

Fruit entouré d'une
enveloppe membraneuse
en « lanterne »

Fruits lisses

Fruits couverts
de graines

Fruits pendants

Fruits dressés

Muguet de mai



Convallaria majalis L., Convallariacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** N D

Plante herbacée vivace à feuilles annuelles ; forme des colonies denses par ses rhizomes souterrains.

Feuilles par deux, engainées l'une dans l'autre, avec de courtes gaines rosées à la base.

Fruits (baies) verts puis rouge orangé, ronds et brillants, de 6 à 12 mm de diamètre, groupés par 4 à 7 au sommet d'une hampe, suspendus chacun sur un pédicelle courbé, tous penchés du même côté ; pulpe orangée ; 2 à 6 graines par fruit, dures et jaunâtres.

Biologie et dispersion : les fruits seraient consommés par les oiseaux, mais la plante fane et sèche vite avant de tomber au sol.

Risque de confusion : les baies rouges suspendues sont typiques ; en outre, les feuilles sont jaunies ou ont disparu à maturité.

Habitat et répartition : assez commun en France sauf dans le Midi ; typique des sous-bois ombragés des vieilles forêts de feuillus.

Espèce proche : le Maïentème à deux feuilles (*Maienthemum bifolium*, ci-dessous), surnommé **Petit-muguet**, habite les forêts montagnardes et de la moitié nord, aussi bien dans des chênaies ou hêtraies que dans des forêts de résineux. Il possède

une tige dressée avec deux feuilles alternes ovales en forme de cœur. Les baies rondes et luisantes sont d'abord rougeâtres, marbrées de violacé, puis rouge vif à maturité quand les feuilles sèchent. La grappe dressée ne porte que quelques fruits, toxiques comme ceux du Muguet.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Muguet de mai contiennent des poisons cardiotoniques dangereux.

Maïanthème à deux feuilles

Fruits secs, graines rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus charnus



Muguet de mai

Fruits pendants



Muguet de mai

Fruits dressés

Fruit entouré d'une enveloppe membraneuse en « lanterne »

Fruits lisses

Fruits couverts de graines

Coqueret alkékengé



Physalis alkekengi L., Solanacées.

J F M A M J J A S O N D

Plante herbacée vivace formant des colonies.

Feuilles supérieures disposées presque par deux, en forme de losange, entières ou à bords sinueux ; long pétiole.

Fruits (baie) orange écarlate de la taille d'une cerise, entourés par le calice gonflé en forme de lanterne japonaise à nervures saillantes, d'abord verts puis d'un rouge orangé avec des côtes plus marquées, disposés un par un à l'aisselle d'une feuille sur un pédicelle courbé vers le bas ; plusieurs dizaines de petites graines jaunâtres dans la pulpe liquide.

Biologie et dispersion : les tiges et les feuilles du Coqueret, aussi nommé *Physalis* ou *Amour-en-cage*, sèchent en automne, mais les fruits enveloppés dans leur lanterne persistent tout l'hiver, accrochés aux tiges nues. En cours d'hiver, la paroi du calice se décompose, ne laissant plus que le squelette des nervures qui forment alors une cage ajourée laissant entrevoir la baie. Ces lanternes finissent par se détacher et peuvent alors être entraînées par le vent, notamment en roulant sur la neige. Ainsi, en dépit des baies charnues, ce ne sont pas spécialement les animaux frugivores qui assurent la dispersion, mais le vent grâce à la présence de ce calice gonflé en vessie. Comme quoi, au cours de l'évolution, tout est possible !

Habitat et répartition : le Coqueret se rencontre à l'état sauvage dans presque toute la France, mais il n'est jamais commun ; il fréquente surtout les régions viticoles où il colonise volontiers les vignes peu entretenues ; on le trouve aussi le long des rivières, sur les chemins, dans des friches, souvent non loin des villages.

Risques de confusion : le Coqueret est inimitable tant par sa couleur que par son aspect.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies du Coqueret renferment de la solanine, substance qui peut les rendre toxiques si on en consomme beaucoup à la fois. Leur goût n'est pas des plus agréables, et on leur

préfère celles d'autres espèces cultivées exotiques.

La forme extravagante du fruit n'a pas manqué d'attirer l'attention des Anciens : « coqueret » vient de coq, par allusion à la couleur rouge. Les surnoms des fruits sont légion : Cerise d'hiver, Cerise de Mahon, Mirabelle de Corse, etc.

Enfin, au Moyen Âge, à cause de la ressemblance avec une vessie, on disait qu'il portait la « signature » de l'urine — selon la célèbre théorie des signatures du mystique Paracelse —, et on lui attribuait des propriétés diurétiques... qui se sont avérées réelles ! De même, on l'utilisait pour guérir la scarlatine à cause de la « signature » rouge : cette fois, par contre, le fruit n'a aucun effet sur cette maladie...

Fruits secs, graines rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus charnus



Coqueret alkékengé



Coqueret alkékengé



Coqueret alkékengé

Fruit entouré d'une enveloppe membraneuse en « lanterne »

Fruits lisses

Fruits couverts de graines

Fruits pendants

Fruits dressés

Arum d'Italie



Arum italicum Miller, Solanacées.

J F M A M J **J A S O** N D

Plante herbacée vivace.

Feuilles disparues au moment de la fructification.

Fruits (baies) rouge vif très voyants, mous, de 8 à 11 mm de diamètre, densément groupés par dizaines en un épi dressé de 4 à 6 cm de long ; pulpe juteuse orangée sous une peau fine ; 1 à 2 graines claires par fruit rappelant de « mini-citrons ».

Biologie et dispersion : les épis de fruits de l'Arum d'Italie sont consommés par les cerfs et les rongeurs. Les merles et les rouges-gorges recherchent ces fruits en été, en dépit de leur goût très âcre : ils les cueillent depuis le sol ou en voletant sur place devant l'épi. En début d'automne, il ne reste souvent que quelques fruits au sommet de l'épi qui finit par tomber.

Habitat et répartition : l'Arum d'Italie est répandu dans le Midi, le Centre et l'Ouest ; il vit à l'ombre dans les sous-bois frais au sol riche et profond, et sur les lisières.

Risques de confusion : voir ci-dessous ; l'épi de baies rouge vif sans feuilles est très caractéristique.

Espèce proche : l'Arum tacheté (*A. maculatum*), plus répandu, est pratiquement indiscernable de l'Arum d'Italie si l'on ne tient compte que des fruits : les épis sont simplement moins fournis, et les baies un peu plus petites avec plus de graines.

► **Voir aussi** l'Androsème officinal, p. 144, à fruits très longtemps orangés avant de noircir, et à tiges ligneuses à la base.



Arum tacheté

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits riches en saponosides sont dangereux. On prétendait autrefois que les vipères fabriquaient leur venin en les mangeant !

Fruits secs, graines rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus charnus



Arum d'Italie

Fruits pendants



Arum d'Italie

Fruits dressés

Parisette

Paris quadrifolia L., Mélanthiacées.

J F M A M J **J A S O N** D

Plante herbacée vivace de 30 cm de hauteur ; une tige unique, annuelle, portant quatre feuilles disposées en croix et surmontée par une fleur unique ; forme souvent des colonies importantes par ses rhizomes souterrains rampants.

Feuilles ovales sans pétiole à nervures en réseau ; les parties aériennes sèchent dès les premières gelées.

Fruit en grosse baie noir bleuté brillante, pruneuse, unique au sommet de la tige, dépassant de 4 cm au-dessus des feuilles.

Biologie et dispersion : les fruits de la Parisette sont sans doute dispersés par des oiseaux du type grives ou merles (compte tenu de la taille des baies qui dépasse 1 cm), ou par des mammifères carnivores (compte tenu de la faible hauteur de la plante en fruits). En tout cas, les fruits persistent assez longtemps même après que les feuilles ont fané, ce qui indique un faible niveau de consommation, lequel s'explique peut-être, au moins en partie, par leur grande amertume !

Risques de confusion : les quatre feuilles en croix surmontées de ce fruit noir de la taille d'un pois sont uniques dans notre flore.

Habitat et répartition : la Parisette est une plante forestière assez rare ; elle habite surtout les régions de montagne ; elle recherche les sites ombragés sur des sols frais à humides et riches dans les forêts de feuillus ou mêlées de conifères.



Actée en épi

Autre espèce : l'Actée en épi (*Actaea spicata*, Renonculacée, ci-contre) a des fruits verts puis noirs, luisants, toxiques, réunis en grappes dressées ; les tiges dressées portent des feuilles composées. Elle est typique des hêtraies de montagne jusqu'à 1500 m, et pousse souvent en compagnie de la Parisette.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies de la Parisette sont très toxiques, car elles contiennent des saponines. Elles peuvent provoquer des empoisonnements graves, mais rares, car l'amertume extrême n'incite guère à les consommer. Cette toxicité a valu à la Parisette, selon les pays, des surnoms peu flatteurs : en France, elle est nommée Raisin de renard ou Étrangle-loup ; pour les Anglais, c'est le « Diable dans un buisson », et pour les Allemands, « l'Œil de corbeau » !



Parisette



Parisette

Sceau-de-Salomon odorant



Polygonatum odoratum (Miller) Druce, Convallariacées.

J F M A M J J A **S** **O** **N** **D**

Plante herbacée vivace atteignant 1 m de hauteur ; tige unique arquée avec des angles nets au toucher.

Feuilles alternes, ovales disposées sur deux rangs à nervures convergeant vers la pointe.

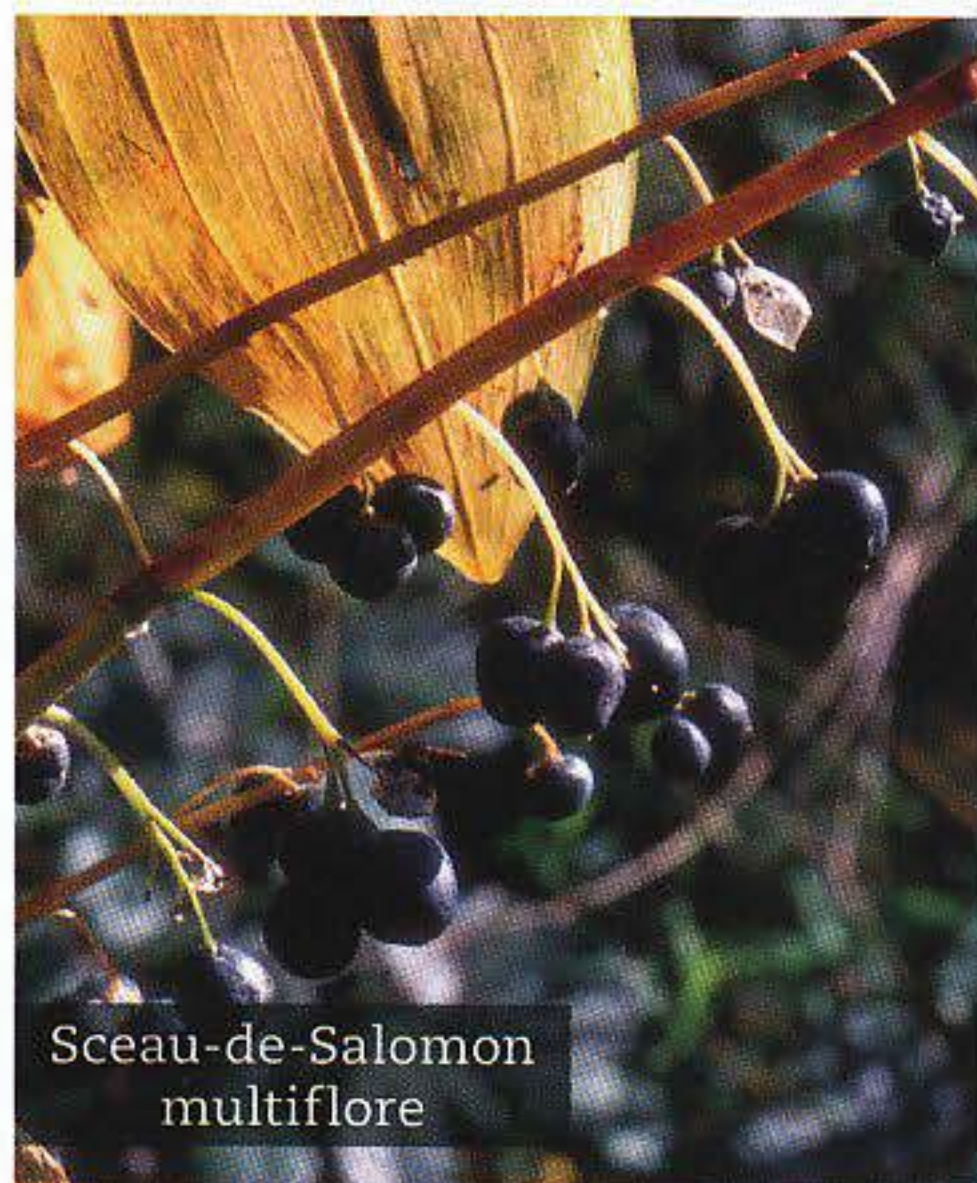
Fruits (baies) ronds, bleu-noir, de 1 cm de diamètre environ, groupés par 1 à 2 sous la tige sur des pédoncules pendants ; pulpe verte et peau assez épaisse ; 2 à 6 graines jaunâtres par fruit.

Biologie et dispersion : les baies du Sceau-de-Salomon odorant restent sur la tige même quand elle sèche, en fin d'automne ; semblent très peu consommés par les oiseaux.

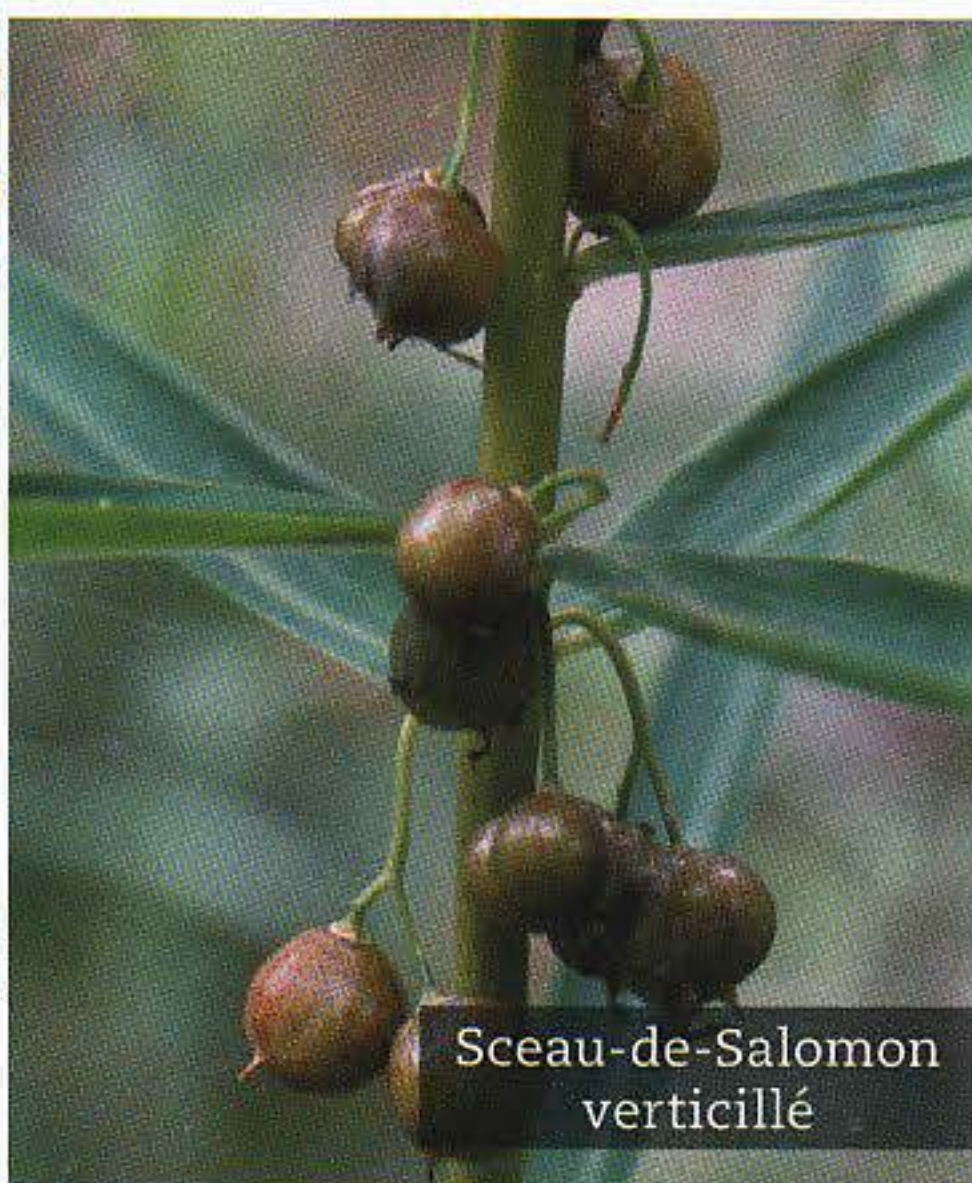
Habitat et répartition : cette espèce, assez rare en France, est plutôt méridionale, et recherche les bois chauds sur les lisières, dans les clairières ou dans les secteurs rocheux.

Risques de confusion : les baies pendantes bleu-noir en groupes à l'aisselle des feuilles sur une tige unique sont caractéristiques des sceaux-de-Salomon.

Espèces proches : le Sceau-de-Salomon multiflore (*P. multiflorum*, ci-dessous à gauche) est plus commun dans toute la France dans les bois ombragés frais. Il se distingue par sa tige ronde et ses fruits groupés par 2 à 5 au lieu d'une tige avec des angles nets et des fruits par groupes de 1 à 2. Le Sceau-de-Salomon verticillé (*P. verticillatum*, ci-dessous à droite) est montagnard, assez commun, à fruits plus petits (diamètre 8 mm), rouges au début puis bleu foncé, par groupes de 1 à 3 à l'aisselle de feuilles disposées par étages de 4 ou 5. Tous deux sont toxiques.



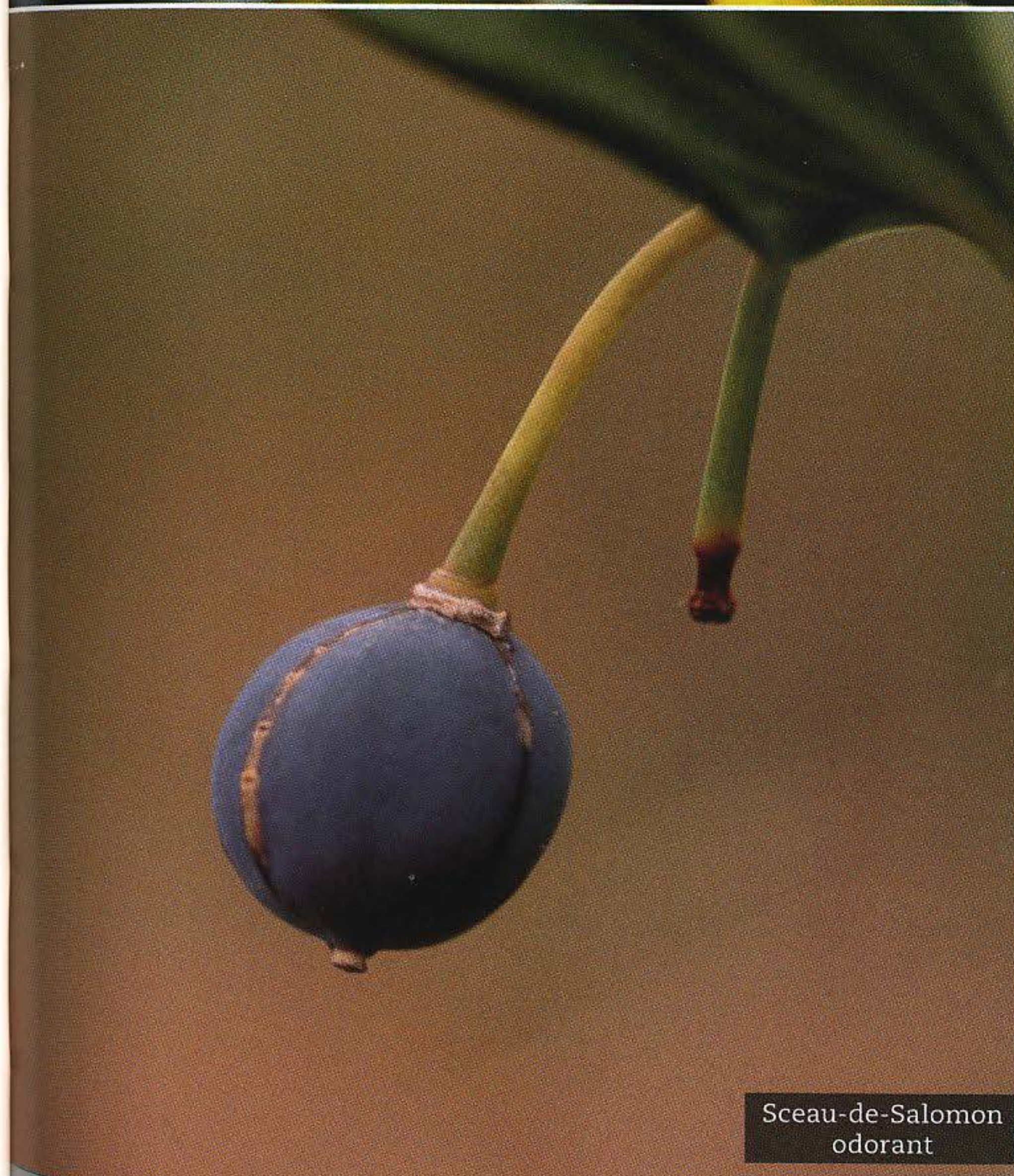
Sceau-de-Salomon multiflore



Sceau-de-Salomon verticillé



Sceau-de-Salomon odorant



Sceau-de-Salomon odorant

Fruits secs, graines rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus charnus

Fruits dressés

Fruits pendants

Morelle noire



Solanum nigrum L., Solanacées.

J F M A M J **J A S O N** D

Plante herbacée annuelle de 20 à 50 cm de hauteur ; tige anguleuse sombre.

Feuilles alternes, ovales triangulaires.

Fruits (baies) ronds, de 6 à 10 mm de diamètre, d'abord verts devenant noir violacé à maturité, portés sur un pédoncule commun qui se ramifie en fins pédicelles retombants ; jus violacé au goût âcre ; plusieurs dizaines de petites graines aplaties par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de la Morelle noire restent assez longtemps sur la plante, mais ils sèchent vite et tombent dès les premières gelées. Ils sont consommés par les merles noirs et les rouges-gorges, même s'ils ne semblent pas très recherchés, car ils ont une faible valeur nutritive.

Habitat et répartition : la Morelle noire est une espèce très commune en France, et fait partie des plantes qui accompagnent les cultures, dans les champs comme dans les jardins ; elle recherche les sols riches en nitrates (enrichis par les apports d'engrais) et se retrouve de ce fait aussi sur les décharges et sur les déblais.



Morelle jaune

Risques de confusion : la forte odeur désagréable de la plante est déjà un indice ; la disposition des baies sur un pédoncule commun est caractéristique.

Espèce proche : la Morelle jaune ou Morelle velue (*S. luteum*, ci-contre) est une espèce très proche, nettement plus rare ; ses feuilles sont couvertes de poils hérissés et les baies sont jaune orangé à rouges.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Morelle noire est considérée comme toxique : cette particularité lui a valu le surnom évocateur de « crève-chien ».

Fruits secs, graines rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus charnus



Morelle noire



Morelle noire



Morelle noire

Fruits groupés par plus de 10

Fruits groupés par 1-5

Fruits dressés

Fruits pendants

Belladone



Atropa belladonna L., Solanacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Plante herbacée vivace au port buissonneux atteignant 1,5 m de hauteur ; tiges robustes ramifiées dès la base et très étalées.

Feuilles duveteuses ovales entières, disposées par deux de taille inégale sur les tiges portant des fleurs.

Fruits (baies) noirs, brillants, de la taille d'une cerise, portant un calice en étoile, solitaires ou par deux à l'aisselle des feuilles ; pulpe juteuse violacée ; de 50 à 100 petites graines sombres par fruit.

Biologie et dispersion : la taille du fruit de la Belladone varie beaucoup, si bien que les plus petits fruits restent accessibles aux passereaux ; néanmoins, peu de consommations directes par des oiseaux ont été observées, tout au plus du picorage de la pulpe chargée de graines. La dispersion se fait peut-être par certains mammifères insensibles au poison des fruits, comme les sangliers ou les cervidés. Les fruits séchent très vite et les premières gelées anéantissent toute la plante qui fane et s'effondre y compris les fruits.

Habitat et répartition : la Belladone est inégalement répartie en France : elle est surtout présente dans le Nord et l'Est, et en moyenne montagne. Elle habite les clairières en forêts (notamment autour des chablis après les tempêtes), mais aussi les décharges, les carrières abandonnées, les bords des routes. Elle est réputée pour ses apparitions à éclipses : en masse certaines années, puis absente parfois plusieurs dizaines d'années de suite sur un même site.

Risques de confusion : les fruits noirs gros comme des cerises et la forte odeur nauséabonde que répandent les feuilles au froissement permettent de reconnaître facilement la Belladone.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies de la Belladone renferment des alcaloïdes redoutables dont la hyoscyamine ou la célèbre atropine qui agissent sur le système nerveux. Une dizaine de baies suffisent pour tuer une personne. L'exemple historique le plus tristement célèbre reste sans doute l'intoxication de 160 soldats français, le 14 septembre 1813, dont certains périrent sur place. La ressemblance étonnante avec des cerises noires et le goût sucré trompeur renforcent leur dangerosité en les rendant appétissantes. En langage populaire, la Belladone a reçu toute une série de surnoms évocateurs des symptômes liés à sa consommation, dont le délire : Cerise enragée, Cerise des fous ou Morelle furieuse. Les baies vertes non mûres ont servi autrefois de base pour la fabrication d'une couleur en peinture.

Fruits secs, graines
rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus
charnus



Belladone



Belladone



Belladone

Fruits dressés

Fruits pendants

Fruits groupés par plus de 10

Fruits groupés par 1-5

Raisin d'Amérique

Phytolacca americana L., Phytolacacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Plante vivace buissonnante (seule la base des tiges peut être un peu ligneuse), pouvant atteindre 3 m de hauteur ; tige rougeâtre formant un tronc dans le bas puis se divisant dans le haut ; gèle et sèche en début d'hiver.

Feuilles grandes alternes ovales, souvent teintées de rouge ; pétiole court.

Fruits (faux-fruits) en forme de baies rouge noirâtre, brillants, en 10 parties soudées, en longues grappes pendantes et arquées regroupant jusqu'à 90 fruits, sur des pédoncules rouge vif ; jus violet-rouge très foncé ; 5 lobes rouges sous le fruit ; chacune des 10 parties correspond à un vrai fruit réduit à une graine.

Biologie et dispersion : les fruits du Raisin d'Amérique ont été rapidement adoptés par les oiseaux frugivores, dont les grives, qui ont vite appris à les consommer. Ces animaux ont largement contribué à la dispersion de cette espèce introduite qui, en moins de deux siècles, est devenue une plante envahissante en pleine expansion.

Habitat et répartition : originaire d'Amérique du Nord et naturalisé dans une grande moitié ouest et sud de la France, le Raisin d'Amérique recherche les sols riches en éléments nutritifs, surtout sableux, souvent perturbés par les activités humaines, et se rencontre sur les décharges, le long des fleuves, au bord des routes ou dans les parcs des villes.

Risques de confusion : le port buissonnant, la teinte rouge qui domine dans toute la plante et les fruits rouge foncé, au jus qui tache, permettent de reconnaître le Raisin d'Amérique.

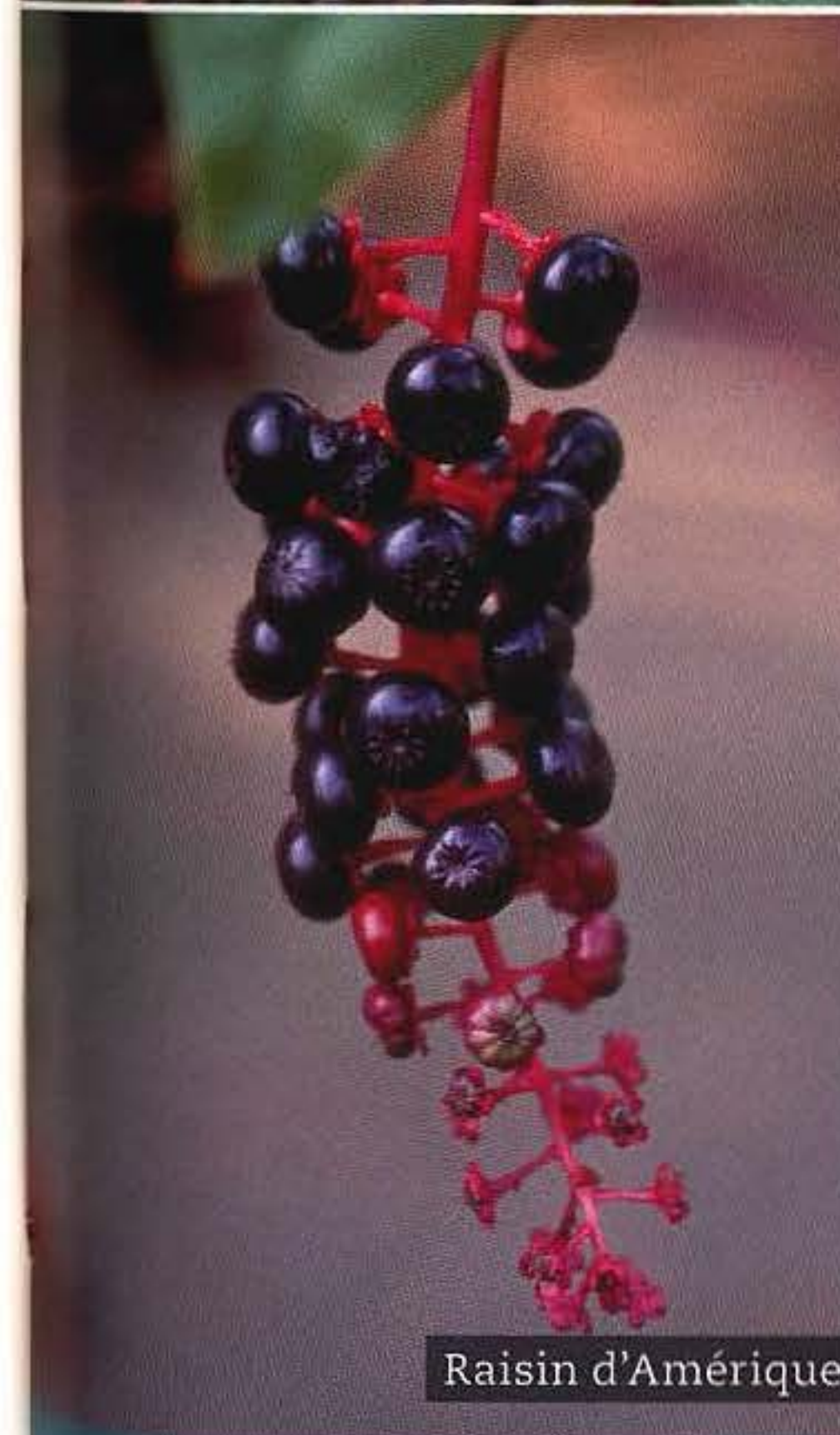
Espèce proche : le Phytolaque indien (*P. acinosa*, ci-contre en bas à droite), parfois cultivé comme plante ornementale, se distingue par des grappes de fruits restant dressées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Raisin d'Amérique a été introduit dès 1650 en France, et on a utilisé le jus fortement coloré de ses baies pour foncer le vin trop clair. Néanmoins, cette pratique ne s'est pas généralisée, car l'effet purgatif des baies se communiquait au vin, ainsi qu'un goût assez désagréable. Il s'est ainsi propagé à partir de la région bordelaise — et à partir d'autres sites d'introduction viticoles comme en Limagne auvergnate — aux Landes, puis s'est répandu en suivant les grandes voies fluviales. Il est aujourd'hui considéré comme une espèce invasive qui peut concurrencer la flore indigène. Ses baies, fort appétissantes, renferment des substances très irritantes pouvant provoquer des empoisonnements graves, voire mortels chez des enfants.



Raisin d'Amérique



Raisin d'Amérique



Phytolaque indien

Fruits dressés

Fruits pendants

Fruits groupés par plus de 10

Fruits groupés par 1-5

Sureau hièble



Sambucus ebulus L., Adoxacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Plante vivace entièrement herbacée, mais qui a un port de buisson bas, de 1 à 2 m de haut ; tiges dressées robustes vertes contenant une moelle blanche.

Feuilles opposées, composées de 7 à 11 folioles à bords découpés en dents de scie, d'un vert très foncé ; au froissement, elles répandent une odeur fétide.

Fruits (baies) noir rougeâtre, brillants, de 5 à 7 mm de diamètre, groupés en ombelles dressées très denses avec des pédoncules rouge violacé ; pulpe juteuse rouge violacé qui tache ; 3 petites graines par fruit.

Biologie et dispersion : en août, au début de la maturité, les fruits du Sureau hièble sont un peu consommés par de petits passe-reaux tels que les fauvettes et pouillots. Mais dès que les fruits de son proche parent, le Sureau noir (p. 190) mûrissent, les siens ne sont pratiquement plus consommés ! On peut parler de véritable compétition pour la dispersion. La faible hauteur de la plante le rend accessible aux mammifères carnivores en automne. Ensuite, les parties aériennes meurent rapidement aux premières gelées, entraînant la chute des fruits.

Habitat et répartition : le Sureau hièble est commun dans toute la France jusqu'à 1400 m d'altitude. Il forme le plus souvent de vastes colonies un peu envahissantes. Il recherche les sols fertiles, enrichis par les activités humaines : bords de routes, décharges, talus, friches et berges des rivières. Il arrive même à s'installer en bordure des champs cultivés.

Risques de confusion : le feuillage ressemble beaucoup à celui du Sureau noir (p. 190), mais ce dernier est un arbuste ou arbre avec des branches ligneuses et ses grappes de fruits sont pendantes.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Contrairement aux fruits du Sureau noir (p. 190), les fruits du Sureau hièble sont un peu toxiques, provoquant diarrhées et vomissements à fortes doses. Pourtant, les fouilles archéologiques montrent que les hommes préhistoriques en ont consommé, et ont sans doute participé à sa dispersion à l'échelle du continent. Le pouvoir colorant de leur jus est connu depuis l'Antiquité : on l'a utilisé pour teindre le cuir, le fil, ou pour colorer le vin trop clair. Le grand botaniste Carl Linné, en 1741, l'avait surnommé « le sang des hommes » car, disait-il, en Suède, ce sureau ne poussait qu'à un endroit où il y avait eu une bataille avec les Danois. En fait, il semblerait que cette croyance soit liée à une déformation à partir du mot anglo-saxon « danes » qui désigne les diarrhées... mais aussi les Danois (avec une majuscule !).

Fruits secs, graines
rouges charnues

Fruits rouges charnus

Fruits noirs ou bleus
charnus



Sureau hièble

Fruits dressés



Sureau hièble

Fruits pendants

Fruits groupés par plus de 10

Fruits groupés par 1-5

Genévrier oxycèdre ou Cade ☺

Juniperus oxycedrus L., Cupressacées.

J F M A M J J A S O N D

Conifère arbuste ne dépassant guère 8 m de haut au port étalé, le plus souvent avec un port touffu-étalé, de 2 à 3 m de haut.

Feuilles persistantes, en aiguilles piquantes, groupées par 3 et disposées sur 6 rangs, vert bleuté avec deux bandes blanches dessus.

Fruits en cônes ronds aux écailles charnues soudées (galbules), de 6 à 10 mm de diamètre, d'abord verts et recouverts, de pruine puis, l'année suivante, brun-rouge brillant (sans pruine), groupés par paquets à l'aisselle des aiguilles ; pulpe sèche au goût assez doux ; 1 graine par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Genévrier oxycèdre produisent des fruits (arbuste dioïque, à sexes séparés sur des pieds différents). Leur coloration brun-rouge à rouge attire l'attention sur le fond vert bleuté du feuillage. La maturité tardive, jointe à la taille des fruits (moins de 1 cm), en font une ressource alimentaire appréciée des merles et grives hivernants dans le Midi. Malgré tout, tous les fruits ne sont pas forcément consommés au cours de l'hiver selon les autres fruits disponibles dans l'environnement.

Habitat et répartition : le Cade est commun dans la région méditerranéenne au sens large, jusque sur les Causses du sud du Massif Central, les Alpes du Sud et la basse vallée du Rhône. Il ne dépasse pas 1200 m en altitude, et recherche les stations ensoleillées et arides, souvent rocailleuses, plutôt sur calcaire. Peuple les garrigues, les pelouses sèches, les zones rocheuses jusque dans les sous-bois clairs.

Risques de confusion : par ses aiguilles persistantes piquantes, le Cade ressemble beaucoup au **Genévrier commun** (p. 152), mais il s'en distingue facilement par la présence de deux bandes blanches sur les aiguilles et surtout par ses fruits rouges et non bleu-noir.

Espèce proche : sur les sables littoraux de Corse vit le **Genévrier oxycèdre à gros fruits** (*J. oxycedrus* subsp. *macrocarpa*) avec des fruits plus gros et brun foncé ; cette sous-espèce se retrouve sur le pourtour méditerranéen en Espagne et Afrique du nord.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits, comme ceux du Genévrier commun, développent un parfum agréable. On les a utilisés pour leurs propriétés médicinales stimulantes et nettement diurétiques.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Genévrier oxycèdre

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Genévrier oxycèdre

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Fragon ou Petit-houx



Ruscus aculeatus L., Convallariacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau ne dépassant pas 1 m de haut formant des touffes très serrées ; tiges vert foncé striées en long, raides, mais souples.

Fausses-feuilles (cladodes ou tiges aplaties en forme de feuilles) persistantes, raides, directement fixées sur l'axe, ovales, terminées par une pointe piquante.

Fruits ronds, rouge brillant, lisses et fermes, de 1 à 1,5 cm de diamètre, solitaires, fixés directement sous les fausses-feuilles (ce qui prouve que ce ne sont pas des feuilles !) ; pulpe épaisse jaunâtre ; 2 grosses graines dures (parfois une seule) par fruit, un peu vitreuses, brunâtres.

Biologie et dispersion : le Fragon est dioïque : seuls les pieds femelles produisent des fruits. Ceux-ci peuvent persister plus d'une année sur la plante, si bien que l'on trouve des fruits à toute période de l'année, bien qu'ils soient plus nombreux en hiver-fin de printemps. Leur diamètre assez important ne les rend accessibles qu'aux passereaux de la taille des merles ou des grives. En tout cas, la dispersion semble efficace puisqu'on retrouve des Fragons dans des bois de Chênes-verts très isolés les uns des autres dans le Midi.

Habitat et répartition : le Fragon est assez commun partout, mais il se raréfie vers le nord et l'est car il craint le froid. Il ne dépasse pas 700 m en altitude, et peut se développer aussi bien en sous-bois que dans les clairières. Il forme souvent des fourrés impénétrables, et recherche des sols assez riches, frais ou secs selon les régions.

Risques de confusion : le port unique du Fragon rend sa confusion impossible et, surtout, la position des fruits « sous les feuilles » ne manque pas d'interpeller. L'appellation de Petit-houx ne traduit aucune parenté avec le **Houx commun** (p. 64) : simplement, le « feuillage » coriace pique.

Espèce proche : le très rare **Fragon hypoglosse** (*R. hypophyllus*) habite quelques ravins et rochers ombragés sur la Côte d'Azur ; il se distingue par ses fausses-feuilles non piquantes, les inférieures étant opposées, et par des fruits atteignant 2 cm de diamètre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies du Fragon contiennent des saponosides qui les rendent toxiques. Autrefois, on a utilisé les graines comme substitut du café à cause de leur vague ressemblance avec des grains de café (il y a un côté aplati). La présence des fruits sur des « feuilles » avait déjà attiré l'attention de l'un des pères fondateurs de la botanique, Théophraste (372 à 287 avant J.-C.).

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



graine



Fragon

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Houx commun



Ilex aquifolium L., Aquifoliacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste ou arbre pouvant atteindre 15 m de haut.

Feuilles alternes persistantes, très coriaces, brillantes et comme enduites de vernis dessus ; deux types de feuilles : les unes avec un bord ondulé et des dents fortement épineuses, et les autres entières et non épineuses.

Fruits serrés par paquets contre les tiges, rouge écarlate, ronds, de 9 mm de diamètre en moyenne ; pulpe farineuse jaunâtre plutôt sèche ; 4 noyaux clairs striés en moyenne par fruit ; seuls les Houx femelles portent des fruits (arbre dioïque dont les sexes séparés sont portés par des pieds différents).

Biologie et dispersion : les fruits du Houx sont remarquables par leur capacité à rester intacts durant de très longues périodes, certains étant encore en bon état au début du printemps. Ils sont fortement consommés par les passereaux frugivores au cœur de l'hiver, essentiellement par les merles noirs, grives et pigeons ramiers. Les grives draines défendent activement des massifs de houx dans les haies, et en chassent tout autre oiseau qui tente de s'en approcher : elles se ménagent ainsi un garde-manger pour les périodes de neige prolongée.

Habitat et répartition : le Houx est commun dans toute la France jusqu'à 1500 à 2000 m d'altitude. Il a besoin d'un climat avec une forte humidité atmosphérique, et recherche avant tout l'ombre au moins partielle. Il peuple le sous-bois des forêts, mais se retrouve dans les haies et les landes.

Risques de confusion : le Fragon (p. 62), connu sous le nom de Petit-houx, n'a rien à voir avec le Houx commun si ce n'est que ses « fausses feuilles » sont aussi rigides et piquantes : ses gros fruits rouges solitaires sont portés sous les fausses feuilles. Les feuilles du Mahonia (p. 154) évoquent celles du Houx, mais les fleurs et les fruits de ces deux plantes sont très différents.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Houx, très voyants et très appétissants, sont toxiques et provoquent diarrhées et vomissements. Le fait qu'ils persistent longtemps sur l'arbre avait fait de lui un symbole de fertilité ; il était aussi censé éloigner les sorcières. Autrefois, on considérait le Houx en fruits comme une plante masculine, alors que seuls les pieds femelles produisent des fruits. Ironie de l'histoire pour un arbre aux fruits si appréciés des merles et grives, c'est avec son écorce interne que les oiseleurs fabriquaient une colle entrant dans la composition des gluaux pour piéger ces oiseaux ! Son feuillage persistant est connu comme décoration de Noël.



Houx commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



graines

Houx commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Prunier myrobolan



Prunus cerasifera Ehrh., Rosacées.

J F M A M J J A **S** **O** N D

Arbuste ou petit arbre atteignant jusqu'à 12 m de hauteur ; jeunes rameaux toujours glabres et luisants, parfois épineux.

Feuilles caduques, alternes, ovales, aux bords dentelés.

Fruits ronds prenant une belle teinte rouge carmin, de 2 à 3 cm de diamètre, le plus souvent solitaires, pendants sur des pédoncules courts ; pulpe juteuse abondante, au goût d'abord acide puis fade ; un seul noyau lisse par fruit.

Biologie et dispersion : cet arbre, aussi nommé Myrobolan ou Prunier-cerise, se distingue des autres pruniers par sa floraison très précoce, au printemps, avant même celle du **Prunellier** (p. 156), couplée pourtant avec une maturité tardive des fruits en début d'automne ! La taille de ces fruits les rend inaccessibles aux oiseaux, sauf peut-être aux corneilles. Ce sont surtout les mammifères qui les consomment une fois tombés à terre. Ainsi, on observe souvent des crottes de renard ou de fouine contenant les noyaux de ces fruits.

Habitat et répartition : le Myrobolan, originaire d'Europe sud-orientale, est introduit en Europe depuis au moins le xvr^e siècle. De plus en plus planté comme arbuste d'ornement et souvent naturalisé, il est favorisé par sa capacité à faire des rejets souterrains à partir des racines (drageons) : de ce fait, il devient souvent envahissant. Il se rencontre dans les haies et les friches.

Risques de confusion : il fait penser par ses fruits à un cerisier qui aurait des gros fruits, mais le court pédoncule ainsi que la couleur rouge assez foncé des fruits l'en distinguent. On peut aussi le confondre avec certaines variétés de pruniers domestiques retournés à l'état sauvage, mais il a des rameaux glabres et un noyau lisse ; de plus, la peau n'a pratiquement pas le revêtement de pruine des prunes classiques.

Espèce proche : un cultivar du Myrobolan, au feuillage pourpre et aux fleurs roses, est planté comme ornementale : c'est le **Prunier de Pissard** (cultivar *atropurpurea*).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Myrobolan a été très utilisé comme porte-greffe, si bien que dans les vergers abandonnés, quand la variété greffée est morte, le porte-greffe reprend le dessus et se développe vigoureusement. À l'origine, on l'a introduit d'abord pour ses fruits avant que des variétés de prunes bien plus goûteuses ne soient créées. Il n'empêche qu'on peut en faire d'excellentes confitures, même si la peau reste un peu dure. Le nom latin de *cerasifera* renvoie à l'aspect de cerise des fruits qui lui valent le surnom de Prune-cerise.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Prunier myrobolan



Prunier myrobolan

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Aubépine à un style



Crataegus monogyna Jacquin, Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste ou petit arbre ne dépassant pas 5 m de haut ; rameaux courts transformés en fortes épines.

Feuilles caduques alternes, découpées en 3 à 7 lobes eux-mêmes découpés et dentés.

Fruits en grappes dressées, rouge foncé, en forme de mini-pomme, coiffé par le calice persistant et le style noir unique ; diamètre variant de 9 à 14 mm ; pulpe jaunâtre farineuse, un peu amère et astringente ; un seul noyau dur, jaunâtre, par fruit.

Biologie et dispersion : cette aubépine est l'un des fruits sauvages les plus consommés par les passereaux frugivores dans les haies, et est donc capital pour leur survie en hiver. En général, avant la fin décembre, les fruits ont été récoltés par les merles, grives, étourneaux et pigeons ramiers (qui rejettent les graines intactes : voir le Lierre, p. 22). Des grives draines gardent jalousement certaines aubépines en fruits, et chassent tout oiseau qui s'en approche : elles conservent ce garde-manger « sur pied » comme réserve en cas de période de neige prolongée ! Seuls le bec puissant des gros-becs peut briser les noyaux très durs.

Habitat et répartition : très commune jusqu'à 1600 m d'altitude, l'Aubépine à un style fréquente toutes sortes de milieux : forêts et leurs lisières, haies, talus, pelouses, etc. La dispersion par les passereaux lui permet de coloniser rapidement les champs abandonnés et les friches.

Risques de confusion : à part les deux autres aubépines (voir ci-dessous), la combinaison des épines fortes et lisses et des fruits rouges à noyau unique dur distinguent l'Aubépine à un style.

Espèces proches : l'Aubépine à deux styles (*C. laevigata*), assez commune dans les forêts fraîches en sous-bois, a des fruits très proches, mais avec 2 noyaux. L'Azarolier (*C. azarolus*) du Midi a des fruits plus gros, de 1,5 à 3 cm de diamètre, avec 1 à 5 noyaux, et portés sur des pédoncules blanchâtres cotonneux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits de l'Aubépine à un style ne manquent pas de surnoms : cenelles, poires Martin, poires à Bon dieu, etc. Dans les cités lacustres, on a trouvé de grosses quantités de ses noyaux, preuve de leur consommation régulière. On a fabriqué pendant longtemps avec la pulpe un peu sèche une sorte de farine, pour les périodes de disette hivernale. La présence du petit noyau a suggéré au Moyen Âge qu'il s'agissait de « la signature de la maladie de la pierre », c'est-à-dire les calculs urinaires : on pensait donc que l'absorption de noyaux broyés devait de fait « pulvériser les calculs » !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

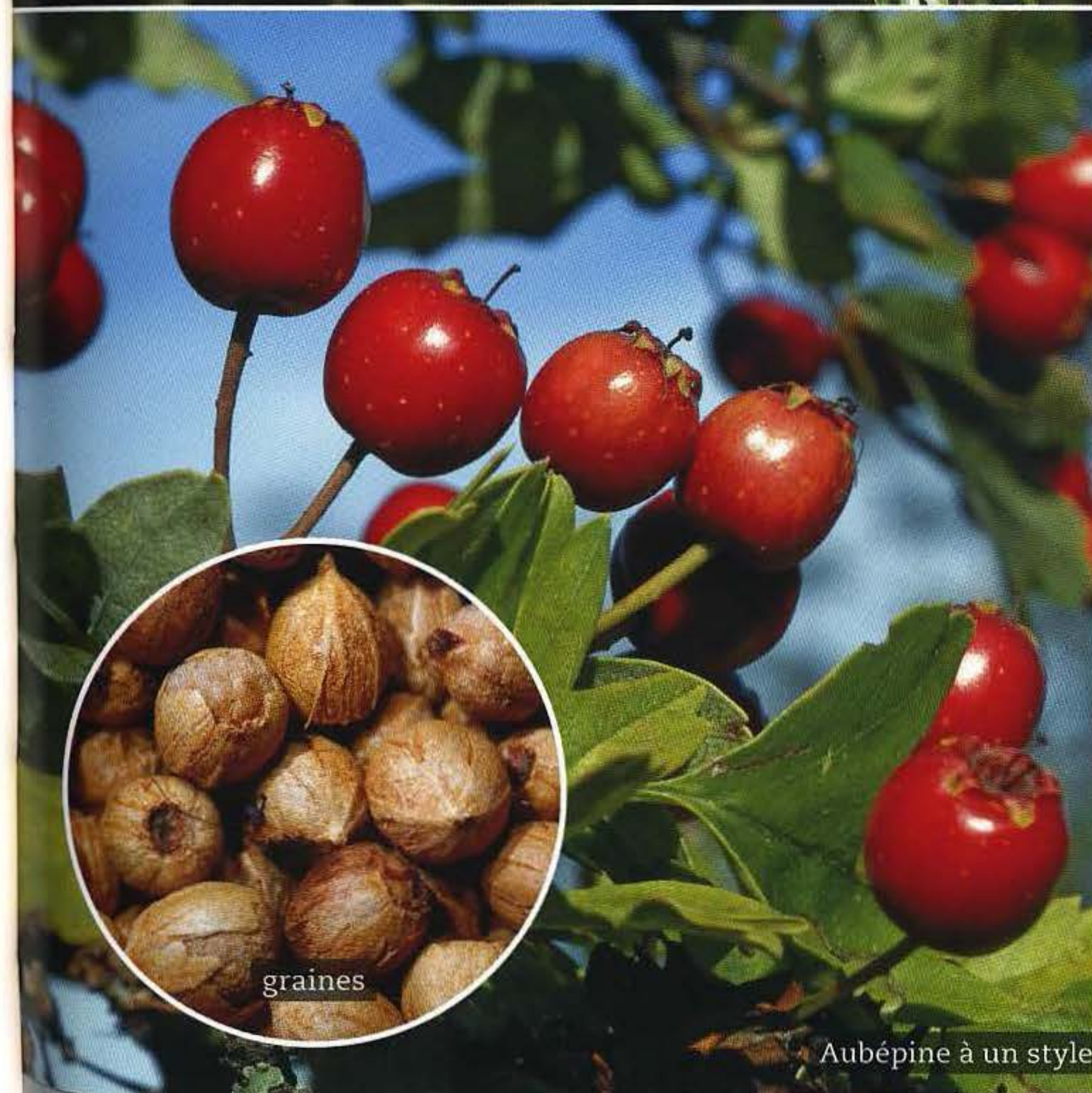
Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Aubépine à un style



graines

Aubépine à un style

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Argousier



Hippophae rhamnoides L., Eléagnacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 5 m de haut, au port touffu ; rameaux épineux.

Feuilles caduques, alternes, allongées étroites, recouvertes comme les jeunes rameaux d'écailles argentées puis rousses.

Fruits ronds, de 6 à 8 mm de diamètre, jaunes à orange, portant quelques écailles qui partent vite, insérés un par un sur les branches mais tellement serrés et nombreux qu'ils peuvent former un manchon ; pulpe juteuse orangée ; 1 graine brun foncé par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles de l'Argousier produisent des fruits (espèce dioïque aux sexes séparés sur des pieds différents). Les fruits persistent tout l'hiver, même s'ils se dessèchent. Dans les dunes littorales, ces fruits juteux sont très appréciés des passereaux hivernants (pies, merles, grives, rouges-gorges, etc.), mais aussi des faisans, des perdrix et des mammifères carnivores. Néanmoins, il semble que les graines ne résistent pas ou mal au transit digestif y compris chez des passereaux ! L'eau serait un autre moyen de dispersion possible, notamment le long des torrents de montagne.

Habitat et répartition : l'Argousier est assez commun dans deux types de milieux très différents : les dunes littorales du Nord, et les bords des torrents de montagne des Alpes et le long du Rhin en Alsace. Il est de plus en plus planté sur les talus d'auto-roues comme fixateur de sols pentus. Il pousse en plein soleil sur des sols souvent caillouteux ou sableux.

Risques de confusion : ce buisson épineux aux feuilles revêtues d'écailles argentées et l'abondance des petits fruits orange sont très caractéristiques.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

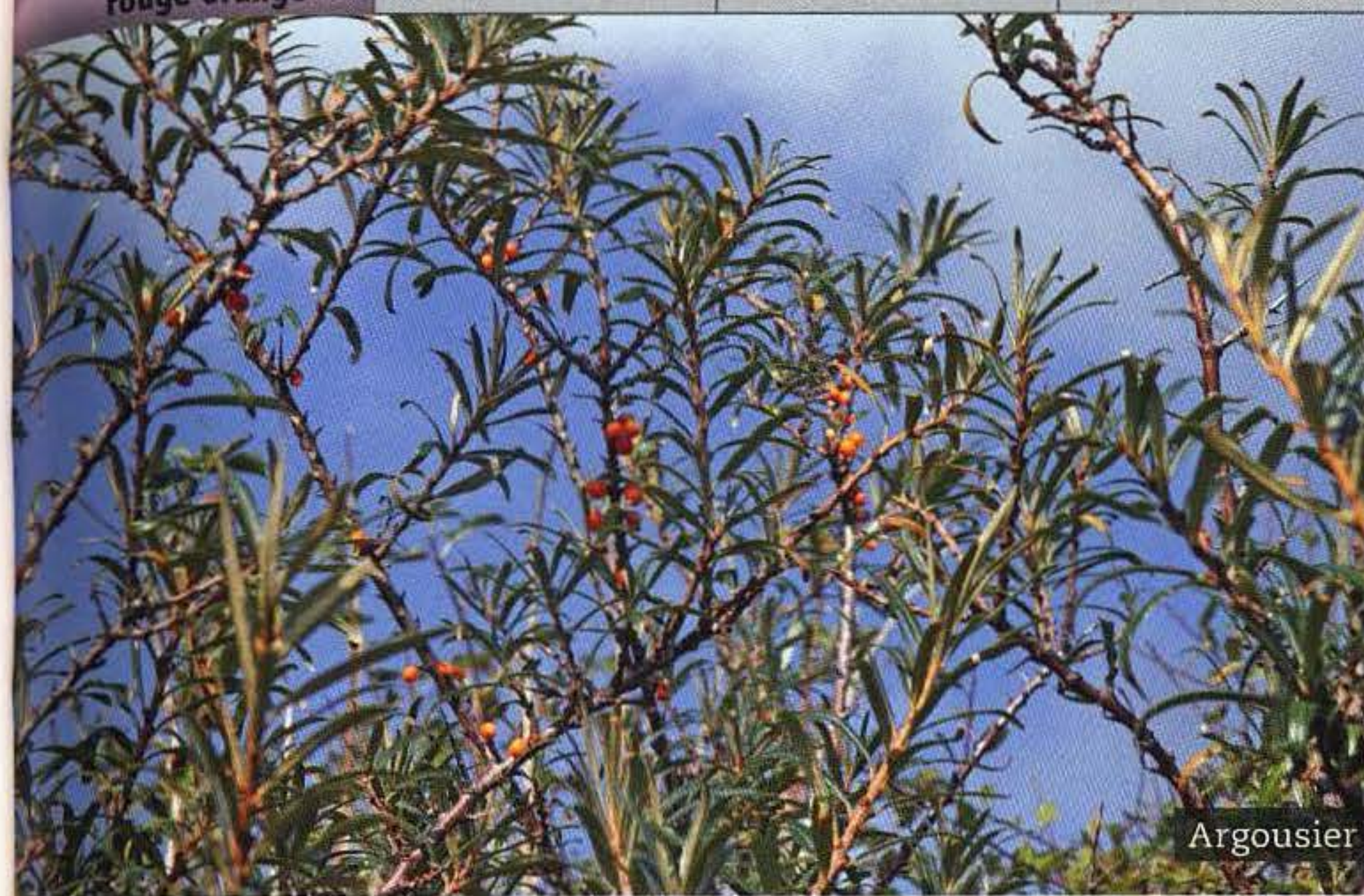
L'extrême richesse des fruits de l'Argousier en vitamine C lui a valu une solide réputation méritée d'antiscorbutique : la teneur peut atteindre 1 g pour 100 ml de jus. Les fruits ont une action fortifiante sur l'organisme en augmentant la résistance aux infections grippales. On cultive l'Argousier à grande échelle dans les pays nordiques pour fabriquer des sirops réputés. La coloration orange provient de la présence de bêta carotène. L'Argousier appartient à la même famille que le Chalef (p. 212), caractérisée par la présence d'écailles argentées sur les feuilles et les rameaux. Comme pour le Chalef, le fruit est en fait un faux-fruit : la « graine » est le vrai fruit, un akène dur (graine soudée à la paroi du fruit) tandis que la partie charnue provient du calice de la fleur. L'ensemble imite parfaitement une vraie baie !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Argousier



Argousier



Argousier

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Épine-vinette commune



Berberis vulgaris L., Berbéridacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste buissonnant de 1 à 3 m de hauteur ; tiges armées d'épines très dures à 3 pointes.

Feuilles caduques, coriaces, disposées en paquets, ovales, avec des dents raides.

Fruits (baies) rouge clair, ovales-allongés, longs de 1 cm environ, terminés par un point noir, en grappes pendantes assez longues et lâches ; 2 à 5 graines allongées par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de l'Épine-vinette sont consommés par les oiseaux allant des passereaux aux faisans.

Habitat et répartition : rare et disséminée dans toute la France, plus commune dans la moitié sud, l'Épine-vinette recherche la chaleur sur des sols rocaillieux, le plus souvent calcaires ; elle habite les pentes chaudes, les bois clairsemés, les lisières et les haies.

Risques de confusion : les épines à 3 branches associées aux baies rouges évitent toute confusion.

Espèce proche : l'Épine-vinette de Thunberg (*B. thunbergii*), originaire du Japon, est devenue très cultivée, notamment un cultivar au feuillage rouge ; elle produit aussi des baies rouge clair, brillantes, de 1 cm de long, qui mûrissent dès août et peuvent persister une partie de l'hiver, mais qui sont vite consommées par les oiseaux. Ainsi, cette espèce tend à se ressemer spontanément.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot vinette fait allusion à la ressemblance des fruits avec des grappes de raisin, d'autant qu'elles mûrissent à la même époque. Ils ont un goût très acide avant la maturité, mais

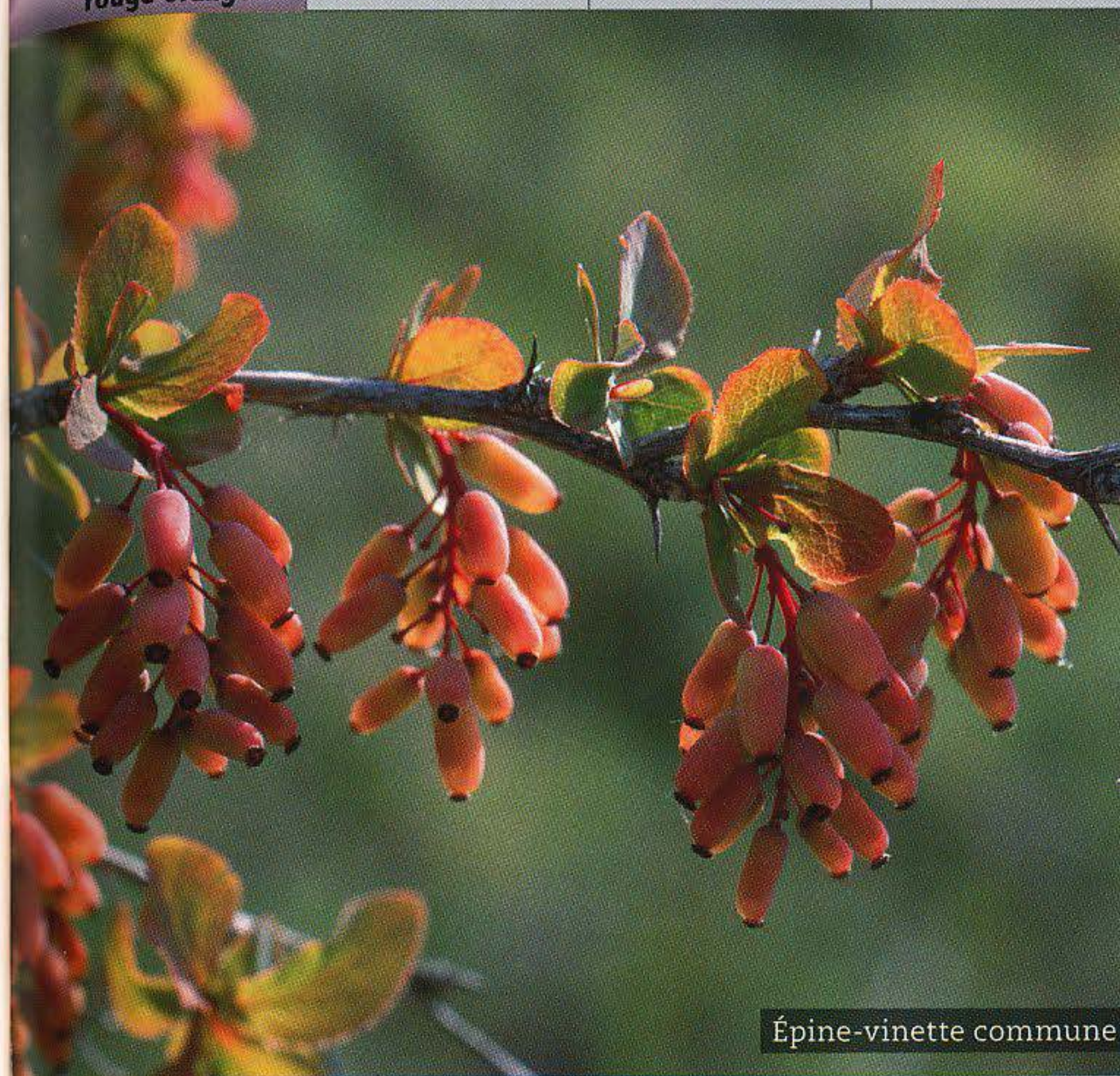
ils s'adoucissent nettement après les premières gelées : l'acidité provient de la présence d'acides organiques qui se transforment sous l'action du froid. Ces fruits sont comestibles (alors que le reste de la plante est vénéneux !) et on en fait gelées, confitures et liqueurs. Comme ils contiennent beaucoup de pectine, ils peuvent aider à la prise en gelée des confitures tout en donnant un délicieux arrière-goût acidulé. Autrefois, on cultivait des variétés sans pépins, spécialement utilisées pour la fabrication de confitures. On peut aussi les sécher pour en faire des tisanes rafraîchissantes. On les utilise volontiers comme épice dans les cuisines orientales pour le goût acidulé qu'ils apportent dans les plats de riz par exemple. D'ailleurs le nom latin *Berberis* vient d'un mot arabe qui désignait ces fruits très appréciés dans la cuisine du Maghreb ou du Moyen-Orient. Enfin, on a aussi préparé les fruits encore verts dans du vinaigre comme des câpres.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Épine-vinette commune

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Épine-vinette commune

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Lyciet commun



Lycium barbarum L., Solanacées.

J F M A M J **J A S O** N D

Arbrisseau de 1 à 3 m de haut avec des rameaux retombants arqués ; parfois avec quelques épines courtes.

Feuilles caduques, longuement ovales, alternes ou par petits groupes, un peu charnues.

Fruits solitaires ou par deux, chacun sur un pédoncule long de 1 à 1,5 cm, ovales allongés, rouge orange, enchâssés dans le court calice à 3 dents principales ; longueur : 1,5 à 2 cm ; pulpe juteuse rouge orangé ; 20 à 30 petites graines jaunes par fruit.

Biologie et dispersion : la floraison du Lyciet commun étant très étalée dans le temps, des fleurs côtoient souvent des fruits déjà mûrs ou verts. Les premiers sont mûrs et disponibles dès juillet, ce qui les rend attractifs pour les passereaux au cœur de l'été quand les fruits sauvages sont très rares. Ils sont très consommés par les fauvettes à tête noire notamment.

Habitat et répartition : originaire de la Méditerranée orientale et d'Asie, le Lyciet est introduit depuis longtemps en Europe de l'Ouest et s'est largement naturalisé, surtout dans le Midi, l'Ouest et le Centre. Il s'adapte à toutes sortes de terrains, souvent perturbés par les activités humaines, et ne craint pas les sols pauvres ou sableux. Plus fréquent en bord de mer dans les dunes ou sur les cordons de galets jusque sur les plages, il colonise les zones de broussailles, les décharges, les haies, les talus de chemin de fer, les sommets de vieux murs.

Risques de confusion : la forme du fruit ovale-allongé et le calice à trois dents sont caractéristiques. Proche parent de la **Morelle douce-amère** (voir p. 18), qui est une plante grimpante avec des feuilles très différentes.

Espèce proche : le Lyciet de Chine (*L. chinense*) est une espèce très proche (parfois considérée comme une simple variante du précédent) introduite elle aussi et naturalisée dans le Midi, l'Ouest et le Centre. Il se distingue par le calice à 5 dents égales (au lieu de 3 dents principales et 2 petites chez le Lyciet commun). On en cultive une variété aux fruits comestibles, le Goji, originaire aussi de Chine : les fruits sucrés présentent un subtil arôme de réglisse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Lyciet commun sont toxiques comme ceux de la Morelle douce-amère (p. 18) qui appartient à la même famille. Ils sont pourtant utilisés pour leurs vertus

toniques dans la médecine chinoise.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Fleur de
Lyciet commun



Lyciet commun

Fruits ovales

Fruits ronds

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Jujubier commun



Ziziphus zizyphus (L.) Meikle, Rhamnacées.

J F M A M J J A **S** **O** **N** D

Petit arbre atteignant 6 à 8 m de haut ; rameaux les uns en zigzag portant des petites épines, les autres droits et fins.

Feuilles caduques, alternes, disposées sur deux rangs opposés à bord denté et avec trois nervures principales se rejoignant au sommet de la feuille (comme les Cornouillers, p. 84 et 176, ou les Nerpruns, p. 148, 184 et 186).

Fruits (jujubes) la plupart solitaires sur un très court pédoncule à l'aisselle d'une feuille, en forme de petites olives, verts puis jaunes avant de devenir rouge foncé à maturité ; longueur : 1,5 à 3 cm ; pulpe un peu visqueuse au goût sucré-amer ; 1 seul noyau par fruit.

Biologie et dispersion : dans nos régions, le Jujubier reste avant tout un arbre dispersé par l'Homme comme espèce frutière ; historiquement, il a été importé d'Asie occidentale, son aire d'origine, dès la Grèce antique ; les Romains l'ont propagé à leur tour à partir du début de l'ère chrétienne, tandis que les Arabes l'ont répandu au Maghreb. La taille et la consistance des fruits ne les rendent guère accessibles qu'à des mammifères.

Habitat et répartition : originaire d'Inde et de Chine où il est cultivé depuis très longtemps, le Jujubier ne se naturalise que très rarement ou à la faveur de jardins abandonnés. Il supporte bien les sols assez secs et recherche le calcaire. Avant tout lié au climat méditerranéen, il supporte des froids de - 15°C à condition d'être sur des sols bien drainés.

Risques de confusion : on pourrait prendre les fruits pour des petites olives, mais leur consistance visqueuse est bien différente ; le feuillage caduque et les rameaux en zigzag de la plante évitent toute confusion.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les jujubes sont réputées depuis l'Antiquité tant pour leur goût que pour leurs propriétés adoucissantes et légèrement laxatives ; c'est la richesse en mucilage de la pulpe qui lui confère cette consistance un peu visqueuse. On en fait de la pâte de jujube et des sirops contre la toux. La richesse du fruit en protéines et son aspect quand il est sec lui ont valu souvent d'être rapproché des dattes avec, entre autres, le surnom de datte chinoise chez les Anglo-saxons. Dans le Midi, il a reçu une série de surnoms typiques comme Dindoulier, Chichorlier ou Chiboulrier !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



fruits

Jujubier commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Jujubier commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Framboisier



Rubus idaeus L., Rosacées.

J F M A M **J J A S** O N D

Arbrisseau à tiges dressées épineuses ne dépassant pas 1,50 m de haut ; tiges de l'année recouvertes d'une pruine bleutée.

Feuilles caduques, alternes, composées de 5 à 7 grandes folioles, blanches dessous.

Fruits (framboises) en petits groupes pendants sur des pédoncules allongés, rouge carmin et composés de plusieurs dizaines de grains charnus (drupéoles) collés entre eux ; diamètre allant jusqu'à 1 cm ; pulpe juteuse rougeâtre ; 1 graine jaune par drupéole.

Biologie et dispersion : à maturité, les framboises se détachent très facilement et tombent au sol, laissant sur le pédoncule un petit axe blanc (le réceptacle) dont l'emplacement se retrouve sous la forme d'une cavité conique au centre du fruit. Les framboises, très juteuses et rafraîchissantes, sont vite consommées au cœur de l'été par toutes sortes d'animaux : des oiseaux avec essentiellement des passereaux tels que merles, fauvettes, rouges-gorges, gobe-mouches en migration, ou des mammifères carnivores comme renards ou martres, ou encore des rongeurs comme les mulots ou les muscardins qui grimpent dans les tiges. Assez gros, ce fruit reste accessible aux petits passereaux qui peuvent picorer une par une les drupéoles : cette structure élargit donc le spectre des disperseurs potentiels en les rendant disponibles aussi bien aux petits qu'aux grands !

Habitat et répartition : commun en montagne jusqu'à 2200 m d'altitude, le Framboisier est rare en plaine notamment dans le Nord-Est. Il demande une certaine humidité atmosphérique et des sols assez riches. Il est fréquent dans les clairières où il peut former des fourrés denses, et dans les formations humides à grandes herbes typiques de l'étage montagnard et en forêt.

Risques de confusion : la confusion ne peut guère se faire qu'avec les ronces nettement plus épineuses, au port différent et dont les fruits virent au noir ou au bleu à maturité, **Ronce des rochers** (ci-dessous) mise à part.

Espèce proche : la **Ronce des rochers** (*R. saxatilis*) est une espèce rampante, entièrement herbacée, strictement montagnarde (bois et rochers humides), aux fruits ressemblant à de petites framboises formées de quelques drupéoles seulement.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les framboises sauvages étaient déjà consommées par les hommes préhistoriques, mais leur culture ne remonte qu'au Moyen Âge dans les jardins des monastères. On fabrique d'excellents sirops ou confitures avec ces fruits, ainsi que du vinaigre.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Framboisier

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Ronce des rochers

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Rosier des chiens ou Églantier 😊

Rosa canina L., Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste de 1 à 5 m de haut formant des buissons ; tiges arquées retombantes armées de solides aiguillons en forme de crochets.

Feuilles caduques, alternes, composées de 5 à 7 folioles ovales dentelées avec souvent des petits aiguillons sous le pétiole.

Fruits (cynorhodons) groupés par 2-10, dressés, rouge orangé luisant, de forme très variable allant de ovale allongé le plus souvent à ovale presque rond ; longs de 2 à 2,5 cm pour un diamètre de 10 à 15 mm ; pulpe épaisse rouge non juteuse ; 20 à 30 « graines » (ce sont en fait les vrais fruits ou akènes) jaunâtres et anguleux entourés de poils brillants (le poil à gratter !).

Biologie et dispersion : ce n'est qu'après les premières gelées que les fruits de l'Églantier se ramollissent et deviennent consommables ; ils restent néanmoins fermement fixés sur leurs pédoncules. Les fruits non consommés finissent par sécher et devenir noirs : ils peuvent alors persister jusqu'au début du printemps. Les fruits mûrs constituent une nourriture recherchée des grives, des merles ou des pigeons ramiers dès les premiers froids ; leur taille les rend inaccessibles aux passereaux plus petits. Ils sont aussi récoltés par les mammifères carnivores comme renards (voir photo p. 11), fouines ou martres qui peuvent accéder aux branches basses retombantes. La pulpe, qui contient beaucoup de tanins irritants, associée aux poils des akènes rend la digestion de ces fruits difficile : les excréments contiennent une bonne part de la pulpe non digérée et les akènes durs.

Habitat et répartition : très commun jusqu'à 1600 m d'altitude ; fréquente les haies vives, les friches, fourrés, lisières forestières, les clairières, les coteaux secs, etc.

Risques de confusion : les rosiers sauvages forment un groupe complexe avec des dizaines d'espèces difficiles à délimiter, s'hybridant entre elles : cela explique la variabilité des fruits, sans parler de la variation forte d'une population locale à une autre. Aussi, sous le terme de Rosier des chiens, il faut inclure toute une série d'espèces très proches, difficiles à discerner sur le terrain. Les fruits ne sont pas en tout cas un critère de distinction entre ces espèces.

Espèces proches : voir ci-dessus et page suivantes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec les fruits très riches en vitamine C de l'Églantier, on prépare des pâtes de cynorhodons, du sirop ou des confitures. Par contre, il faut se méfier des poils irritants des akènes, notamment pour les enfants.



Rosier des chiens

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



fruit ou akène

Rosier des chiens

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits ovales

Fruits ronds

Rosier velu (groupe du)



Rosa villosa (groupe), Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbustes dressés atteignant 3 m de hauteur ; tiges armées d'aiguillons.

Feuilles caduques, alternes, composées de 5 à 7 folioles duveteuses sur les deux faces ; si on les froisse, elles répandent une odeur de résine.

Fruits (cynorhodons, voir le Rosier des chiens, p. 80) couverts de poils rouges glanduleux odorants dressés qui donnent aux fruits un aspect de hérisson rouge.

Risques de confusion : sous le nom de « groupe du Rosier velu », nous regroupons des espèces très proches dont la distinction est affaire de spécialistes. Nous présentons comme exemple le **Rosier pommier** (*R. pommifera*, ci-contre), espèce montagnarde. Les fruits portent, le plus souvent, de nombreux poils glanduleux, bien que certaines populations locales peuvent ne pas en avoir.

D'autres espèces de rosiers sauvages comme celles du groupe du **Rosier rouillé** (*R. rubiginosa*) présentent de tels poils odorants en abondance sur les pédoncules des fruits et aussi parfois sur les fruits eux-mêmes !

Espèce proche : le **Rosier rugueux** (*R. rugosa*, ci-dessous), originaire d'Asie orientale, est une espèce très cultivée en haies ou le long des autoroutes ; ses fruits rouge foncé sont ovales, mais nettement aplatis (plus larges que hauts).

Habitat et répartition : assez commun, mais nettement plus rare que le **Rosier des chiens** (p. 80) ; on trouve les espèces de ce groupe plutôt dans des habitats forestiers, ou en leurs bordures, et elles sont plus présentes dans les zones montagneuses.



Rosier rugueux



Rosier pommier



Rosier pommier

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Cornouiller mâle



Cornus mas L., Cornacées.

J F M A M J J A **S** **O** **N** D

Arbuste à petit arbre pouvant atteindre 6 m de haut ; jeunes tiges opposées brun-vert à 4 angles.

Feuilles caduques opposées, ovales pointues, vert brillant, avec 4 paires de nervures en long qui convergent vers la pointe ; face inférieure à poils tous orientés parallèlement à la nervure principale.

Fruits (cornouilles, cornioles ou cornes) groupés par 2 ou 3, pendants, d'abord rouge vif devenant rouge sombre, en forme de petite olive atteignant 2 cm de long ; 1 seul gros noyau à 4 rayures en long par fruit ; pulpe juteuse au goût acidulé agréable.

Biologie et dispersion : comme le feuillage du Cornouiller mâle est apprécié des cerfs et des chevreuils, ces animaux doivent jouer un rôle dans la dispersion des fruits, tout au moins pour les individus bas et buissonnants. Les oiseaux les consomment aussi, mais leur taille fait qu'ils ne peuvent être consommés que par des espèces de taille supérieure ou égale à celle des grives et des merles. Sa plantation dans les haies est recommandée pour son apport en fruits charnus.

Habitat et répartition : assez commun dans la moitié est de la France, le Cornouiller mâle est rare ou absent ailleurs. Il recherche les stations assez chaudes aux sols riches en calcaire en des sites assez secs, et peuple les lisières et les bois clairs. Il est de plus en plus planté dans les haies vives en dehors de son aire de répartition naturelle, et comme plante ornementale.

Risques de confusion : les fruits rouges pendants en forme d'olive avec un seul noyau associés à un feuillage caduque à feuilles opposées permettent de reconnaître cette espèce.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La richesse remarquable des cornouilles en vitamine C et en sucres en fait des fruits de grande qualité nutritive, réputés depuis la préhistoire. En effet, on retrouve les noyaux

de ses fruits associés à des campements préhistoriques, et on pense que le Cornouiller mâle a dû être dispersé par les hommes en dehors de son aire d'origine, qui se situait peut-être initialement en Asie mineure. On peut faire des confitures, du sirop, des compotes ou des boissons alcoolisées à partir de ses fruits, récoltés à pleine maturité quand ils se ramollissent et deviennent plus foncés. Dans l'Odyssée, Homère rapporte qu'Ulysse et ses compagnons, transformés en porcs par la magicienne Circée, furent nourris de cornouilles.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Cornouiller mâle



Cornouiller mâle

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Bois-gentil



Daphne mezereum L., Thyméléacées.

J F M A M J **J A S** O N D

Arbrisseau atteignant rarement plus de 1 m de haut ; tiges souples mais très résistantes ne portant des feuilles qu'au sommet.

Feuilles caduques minces allongées entières.

Fruits groupés en paquets serrés, rouge brillant à maturité, un peu ovales, souvent déformés par leur regroupement ; diamètre : 5 à 8 mm ; pulpe juteuse orangée ; 1 noyau unique jaunâtre par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Bois-gentil sont consommés par les passereaux frugivores dont les rouges-gorges, fauvettes, grives et merles qui les récoltent dès qu'ils sont mûrs. La faible hauteur du Bois-gentil le rend aussi accessible à des oiseaux plus gros comme les gallinacés sauvages (faisans, gélinottes, etc.). Les verdiers exercent souvent une prédation importante sur les noyaux assez gros qu'ils savent extraire des fruits alors qu'ils sont encore verts.

Habitat et répartition : le Bois-gentil est présent en montagne jusqu'à 2300 m d'altitude et dans l'Est, mais absent de l'Ouest et du Midi. Il n'est jamais abondant et souvent en individus isolés, disséminés, et recherche les sols riches et frais dans les forêts de feuillus ou de résineux, le plus souvent en compagnie du hêtre. Il pousse en plein soleil, mais aussi à l'ombre (mais alors ne fructifie pas).

Risques de confusion : les fruits rouges très resserrés autour des feuilles contre les tiges et mûrs au cœur de l'été sont caractéristiques.

Espèce proche : le Daphné des Alpes (*D. alpina*) est une espèce rare des montagnes surtout sur calcaire ; c'est un arbrisseau aux tiges tortueuses et aux feuilles caduques groupées en rosettes au bout des tiges ; les fruits, très proches de ceux du Bois-gentil, sont aussi ovales et rouges à maturité.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits sont très toxiques, et on prétend que des personnes ont été intoxiquées mortellement après avoir mangé des oiseaux qui avaient consommé des fruits (non toxiques pour eux !). Autrefois, on utilisait même le jus des fruits pour empoisonner les renards ou les loups. D'ailleurs, le curieux nom de mézéréon qui est aussi donné à cette plante proviendrait d'un mot arabe qui signifie « poison mortel ».

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Bois-gentil

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Daphné garou ou Garou



Daphne gnidium L., Thyméléacées.

J F M A M J **J A S O N** D

Arbrisseau très touffu pouvant atteindre 2 m ; tiges fragiles, ramifiées dans le haut, et portant des feuilles sur toute leur longueur.

Feuilles persistantes ou semi-persistantes, assez épaisses, étroites et allongées avec une seule nervure ; la chute de chaque feuille laisse une cicatrice typique sur le rameau.

Fruits (baies) un peu ovales, d'abord verts puis d'un bel orangé, un peu transparents, en grappes serrées au sommet des tiges ; pulpe juteuse âcre ; taille d'un petit pois ; 1 graine dure par fruit.

Biologie et dispersion : la floraison du Garou s'étale de mars à septembre si bien que les premiers fruits mûrissent en juillet au milieu de fleurs fraîchement écloses ou de fruits à peine formés. Cet étalement inhabituel permet sans doute à cette plante de bénéficier de toute une série d'agents disperseurs : passereaux nicheurs et mammifères carnivores en plein été à une période où les fruits sauvages juteux sont très rares, puis passereaux migrateurs et hivernants en automne (dont la fauvette à tête noire et le rouge-gorge). Les fourmis pourraient aussi jouer un rôle dans sa dispersion, car les fruits tombent facilement au sol.

Habitat et répartition : espèce de climat doux à méditerranéen assez commune dans le Midi et sur le littoral atlantique du Sud-Ouest jusqu'en Vendée, le Garou recherche des sols plutôt secs : maquis, garrigues et bois clairs dans le Midi et clairières des pinèdes littorales sur la côte atlantique.

Risques de confusion : le port en petit buisson dressé, les feuilles étroites et allongées très nombreuses, la coloration orange rouge des fruits et leur maturité échelonnée sont autant d'indices de reconnaissance.

Espèce proche : le Daphné camélée (*D. cneorum*) est un petit arbrisseau ne dépassant pas 40 cm de haut, avec lui aussi des feuilles persistantes au long des tiges ; les baies sont jaunâtres à brunâtres et couvertes de duvet fin, mais sont rarement produites. Il est assez rare dans les régions montagneuses : Alpes du sud, Pyrénées, Cévennes et dans l'Est. Il se distingue facilement du Garou par ses tiges couchées à la base puis redressées et sa petite taille.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits sont toxiques comme ceux de tous les autres daphnés : ils ont des propriétés purgatives violentes. Dans l'Antiquité, chez les Grecs, on extrayait des graines du Garou

une « huile de Cnide » aux vertus purgatives.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Daphné garou



Daphné garou



Daphné garou

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Rouvet



Osyris alba L., Santalacées.

J F M A M J **J A S O N** D

Sous-arbrisseau dépassant à peine 1 m de haut formé de tiges dressées, raides, fines et rayées en long.

Feuilles persistantes coriaces, de 1 à 2 cm de long, allongées et dressées.

Fruits solitaires au sommet de minuscules rameaux feuillés, rouge orange à maturité, ronds ; diamètre : 6 à 8 mm ; pulpe épaisse collante sous une peau épaisse ; une seule graine assez grosse par fruit.

Biologie et dispersion : le Rouvet étant dioïque, seuls les pieds femelles produisent des fruits. Ceux-ci se dessèchent vite, deviennent ridés et se durcissent. Vivement colorés, ils ne manquent pas d'attirer l'attention au milieu du feuillage peu fourni sur des tiges grêles. Des études ont montré qu'ils étaient essentiellement consommés par des oiseaux migrateurs de passage et, de ce fait, les graines rejetées dans les excréments après consommation ont très peu de chance de se retrouver au pied des plantes qui les ont produits, les oiseaux consommateurs se déplaçant beaucoup. Ainsi, le Rouvet bénéficie d'une dispersion à plus grande échelle et ses graines ont bien plus de chances d'atterrir dans des sites nouveaux favorables à la germination, sans craindre la compétition avec les pieds mères !

Habitat et répartition : le Rouvet est assez commun en région méditerranéenne, mais ne dépasse pas 500 m en altitude. Il remonte la moitié sud de la côte atlantique jusqu'aux Charentes, et recherche le plein soleil, même s'il peut pousser en sous-bois clair. Il pousse sur des sols assez secs sur les talus, dans les dunes, les bois clairs et les garrigues, et forme souvent de petites colonies espacées.

Risques de confusion : le port dressé avec des tiges effilées (comme un petit Genêt à balais) et les fruits ronds et orangés distinguent facilement le Rouvet.

Espèce proche : aucun.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Rouvet (comme tous les membres de la famille des santalacées) est une plante hémiparasite dont les racines émettent des suçoirs qui parasitent les racines d'autres espèces ligneuses. La présence de cette espèce est attestée dans le bassin méditerranéen depuis au moins 6 millions d'années, à une époque où régnait un climat tropical ; il a conservé un mode de reproduction (plante dioïque, fruits dispersés par des animaux, etc.) qui rappelle celui de plantes tropicales actuelles, si bien que les scientifiques parlent de « fantôme écologique » à son égard.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns, verts
ou blancs



Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Rouvet

Raisin-de-mer



Ephedra distachya L., Éphédracées.

J F M A M J J **A S O** N D

Arbrisseau ne dépassant pas 1 m de hauteur, ressemblant à un petit genêt sans feuilles ; port le plus souvent couché, parfois en arbuste dressé ; rameaux nombreux très ramifiés, striés en longueur et articulés à la manière de ceux des prèles.

Feuilles réduites à de minuscules écailles soudées au niveau de chaque articulation de la tige ; tiges persistantes d'un vert foncé.

Fruits solitaires ou par deux le long des tiges, rouge violacé, globuleux, entourant une grosse graine unique nue brun foncé, de la taille d'un pois ; pulpe rosée juteuse d'abord acidulée puis devenant douce et parfumée.

Biologie et dispersion : les fruits du Raisin-de-mer, très voyants au milieu des tiges vert sombre, attirent les passereaux migrateurs qui les consomment volontiers. Certaines années, la fructification peut être particulièrement abondante et, dans les dunes, les éphédras forment alors des tapis d'un beau rouge. Seuls les pieds femelles produisent des fruits puisque cette plante est dioïque (sexes séparés sur des pieds différents).

Habitat et répartition : assez commun, le Raisin-de-mer est essentiellement localisé sur les sables littoraux de la Méditerranée et de la côte atlantique (jusqu'au Finistère) : il participe activement à la fixation des dunes. À l'intérieur des terres, il est plus rare dans des sites pierreux et rocheux sous influence méditerranéenne.

Risques de confusion : la structure des tiges articulées sans véritables feuilles et les fruits rouge vif sont uniques.

Espèce proche : le Grand-Éphédra (*E. major*) est une espèce proche au port nettement dressé et plus vigoureux avec des rameaux réunis en étages denses dans le haut de la plante ; les fruits sont identiques. Cet éphédra est très localisé dans des sites rocheux calcaires, souvent près d'anciens édifices : vieux murs, anciens châteaux, falaises, rochers, etc. On ne le trouve que dans les Alpes méridionales, les Causses, les Corbières et les Pyrénées-Orientales.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Raisin-de-mer contient une substance très active, l'éphédrine, aux propriétés médicinales, mais toxique à doses élevées. Pourtant, les baies ne présentent aucune toxicité, ni les graines ; néanmoins, il vaut mieux éviter de les consommer car elles provoqueraient des problèmes chez certaines personnes. Le nom de Raisin-de-mer fait allusion aux fruits serrés le long des tiges et se retrouve dans le surnom de Uvette (du latin *uva*, « raisin »).

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Raisin-de-mer



Raisin-de-mer



graines

Raisin-de-mer

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

If commun



Taxus baccata L., Taxacées.

J F M A M J **J A S O N D**

Arbre dépassant rarement 10 m de hauteur avec souvent des troncs multiples courts ; écorce brun-rouge nuancée de violet se détachant par plaques.

Feuilles en aiguilles persistantes, souples et plates, vert foncé dessus, disposées sur deux rangs opposés le long des rameaux.

Fruits ressemblant à des baies de la taille d'un gros pois, formés d'une partie charnue rouge vif à maturité (l'arille, comestible) formant une coupe dans laquelle se trouve une grosse graine d'abord verte puis brun rougeâtre (très toxique !) ; pulpe très collante et gélatineuse au goût sucré ou fade ; l'arille est d'abord vert et devient ensuite rouge translucide ; comme cet arbre est dioïque (sexes séparés sur des arbres différents), seuls les pieds femelles ont des fruits.

Biologie et dispersion : les fruits de l'If sont très recherchés par les oiseaux frugivores (merles, grives ou étourneaux), les arbres porteurs de fruits se trouvant rapidement pillés avant la fin de l'hiver. Bien que très toxiques, les graines traversent le tube digestif de ces oiseaux sans être attaquées et sont rejetées intactes dans les excréments. Néanmoins, quelques oiseaux comme les verdiers ou les gros-becs consomment directement les graines : ils les triturent dans leur bec avant de les avaler ce qui éliminerait l'enveloppe où se concentre l'essentiel de la toxicité.

Répartition et habitat : à l'état sauvage, l'If est une espèce des montagnes ou des plaines nordiques qui fréquente les forêts humides, souvent en compagnie du Hêtre ou du Houx (p. 64). Il recherche l'ombre, mais peut vivre en plein soleil. Il affectionne les sols profonds ou rocaillieux. Comme il a été planté dans de très nombreux parcs ou cimetières depuis très longtemps, on peut le rencontrer un peu partout à l'état semi-naturel.

Risques de confusion : la forme et la structure du fruit de l'If sont uniques, sans compter qu'il s'agit d'un conifère au feuillage bien caractéristique par ailleurs.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'arille charnu du fruit n'est pas toxique pour l'Homme, et présente même un goût agréable. En revanche, la graine est hautement toxique tout comme le feuillage de l'arbre : il ne faut donc pas croquer ou avaler celle-ci car elle serait attaquée par les sucs digestifs et provoquerait un empoisonnement mortel. Il est donc déconseillé vivement d'inciter les enfants à consommer ce fruit ! Au cours de l'évolution, au sein des conifères, c'est dans la famille des Taxacées que serait apparu pour la première fois un « fruit » charnu permettant la dispersion par des animaux frugivores.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



arille ouverte
montrant la pulpe
et la graine verte

If commun



If commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Viorne obier

Viburnum opulus L., Adoxacées.

J F M A M J **J A S O N D**

Arbuste de 2 à 4 m de hauteur ; jeunes tiges sans poils brun jaunâtre ; écorce avec de grosses taches claires (lenticelles).

Feuilles caduques opposées, découpées en trois lobes et rappelant des feuilles de vigne ; à la base du pétiole de la feuille, il y a 2 ou 3 glandes rouges arrondies typiques.

Fruits (baies) en grappes pendantes fournies en forme de parapluie, rouge brillant, de 1 cm de diamètre environ, avec une pulpe juteuse et collante abondante à odeur forte peu agréable ; une seule graine dure par fruit aplatie et rosée.

Biologie et dispersion : les fruits de la Viorne obier restent fermement fixés sur les inflorescences jusqu'au cœur de l'hiver. Ils sont consommés par des oiseaux (merles et grives) qui dispersent les graines non digérées. Bien que présents dès octobre, ils ne sont guère consommés avant les grands froids hivernaux, quand d'autres fruits sauvages plus appétissants ne sont plus disponibles. Une étude suédoise a montré que près de 99 % des fruits étaient pillés par les bouvreuils ou les campagnols qui détruisent les graines en les consommant : il ne reste donc en hiver que très peu de fruits pour la dispersion des graines !

Répartition et habitat : la Viorne obier est assez commune dans toute la France, sauf en région méditerranéenne, jusqu'à 1400 m d'altitude. Elle apprécie les sols humides et argileux, et est caractéristique des bois humides en bord de rivières et des sites marécageux. Elle se retrouve dans les haies, le long des fossés humides.

Risques de confusion : les grappes opulentes et pendantes et les baies rouge corail très attractives sont des critères importants. Bien que très proche parente de la **Viorne lantane** (p. 140) ou de la **Viorne-tin** (p. 162 : elles appartiennent au même genre *Viburnum*), ses fruits sont très différents, ce qui montre la diversité des voies d'évolution des fruits, pourtant tous consommés par des oiseaux frugivores.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits sont toxiques pour l'Homme malgré leur aspect attirant : ils provoquent vomissements et diarrhées, même en petite quantité. Pourtant, dans les pays nordiques, on en fait des confitures ou des liqueurs, mais il semble que la cuisson élimine la principale substance toxique. Il se peut aussi que certaines populations sauvages de viorne soient moins toxiques. On cultive une variété bien connue sous le nom de « Boule-de-neige », mais les fleurs stériles ne produisent jamais les beaux fruits de la forme sauvage !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



graines



Viorne obier



Viorne obier



Viorne obier

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Cerisier vrai ou Griottier



Prunus cerasus L., Rosacées.

J F M A M **J J A** S O N D

Petit arbre ne dépassant pas 5 m de haut, à port étalé.

Feuilles caduques, alternes, d'un vert brillant à bord dentelé ; pétiole non muni de glandes rouges (contrairement au Merisier, p. 134)

Fruits (cerises aigres) groupés en paquets retombants sur des pédoncules moyens, rouge transparent, ronds et mous ; pulpe juteuse, colorée, qui se détache complètement du noyau ; diamètre : de 1 à 2 cm ; goût nettement acidulé à amer ; 1 seul noyau jaunâtre par fruit.

Biologie et dispersion : comme pour les merises (p. 134), la maturité relativement précoce et la courte période de disponibilité des cerises (qui passent vite) les rendent attractives en début d'été. Par contre, leur diamètre limite nettement la gamme des oiseaux capables de les avaler : geais, pies et corneilles pillent rapidement ces cerises juteuses. Les étourneaux et les merles arrivent à consommer les fruits les plus petits. Renards et fouines les mangent aussi volontiers au sol.

Habitat et répartition : originaire du sud-est de l'Europe et d'Asie mineure, mais fortement naturalisé, le Cerisier prend vraiment l'aspect d'une espèce sauvage indigène. Il se propage en abondance sur les coteaux en friche des anciens vignobles abandonnés ou sur les talus.

Risques de confusion : c'est le plus petit des cerisiers « sauvages », reconnaissable en plus à sa propension à former des colonies denses à partir de rejets souterrains (drageons). La chair juteuse acide qui ne colle pas au noyau constitue un autre signe distinctif.

Espèce proche : de nombreuses variétés de cerises résultent d'hybrides de ce cerisier avec le Merisier (p. 134) et l'on peut aussi les retrouver à l'état semi-sauvage.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cerises aigres ont reçu divers noms populaires dont ceux de griottes ou d'amarelles. Elles sont réputées comme étant les meilleures cerises à l'eau-de-vie ou pour fabriquer des ratafias dont le marasquin. Le Cerisier vrai a été introduit dès l'Antiquité depuis l'Asie a été ensuite largement propagé. Aussi, contrairement au Merisier (p. 134), on ne trouve pas de noyaux de cerises aigres dans les vestiges préhistoriques. Les pédoncules, plus connus sous le nom de queues de cerises, sont réputés comme diurétiques. Au Moyen Âge, on utilisait surtout les noyaux pour cet usage à cause de leur ressemblance avec des calculs urinaires (théorie des signatures) ! L'usage a ensuite dérivé vers les pédoncules qui se sont avérés réellement efficaces.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Cerisier vrai

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Cerisier vrai

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Genévrier rouge



Juniperus phoenicea L., Cupressacées.

J F M A M J J A S O N D

Conifère le plus souvent en arbuste, rarement en arbre de 10 m de haut ; port en pyramide.

Feuilles en forme d'écailles très petites imbriquées sur 4 à 6 rangs ; sur les jeunes individus, quelques feuilles en aiguilles à la base des jeunes pousses.

Fruits (cônes) solitaires, dressés sur un court pédoncule, ronds aux écailles charnues, d'abord verts, devenant brun-rouge brillant à maturité (la seconde année) ; diamètre de 6 à 10 mm ; pulpe sèche très ferme ; 6 à 9 graines par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Genévrier rouge mettent deux ans à mûrir. Le plus souvent, cette espèce est monoïque (sexes séparés, mais réunis sur le même pied), et tous les arbres peuvent donc porter des fruits. La coloration rouge orangé de ces derniers contraste vivement sur le fond vert vif du feuillage persistant, ce qui renforce sa capacité d'attraction. Charnus et nutritifs, ils sont recherchés par les grives et merles en hivernage dans le Midi. Dans ses stations, l'abondance des fientes chargées de graines sous presque chaque arbre atteste de leur consommation active.

Habitat et répartition : assez commun dans la région méditerranéenne jusque dans les Cévennes, les Alpes du sud et les Pyrénées occidentales, ce genévrier est un spécialiste des sols rocheux surtout sur calcaire, en plein soleil et dans des sites bien exposés et chauds. Il résiste à des conditions d'aridité extrême et se rencontre sur les corniches rocheuses, les falaises et les garrigues rocailleuses arides.

Risques de confusion : les autres genévriers à feuillage écaillé ont des fruits bleutés ou noir bleuté. Le **Genévrier oxycèdre** (p. 60), qui a aussi des fruits brun-rouge, a un feuillage entièrement sous forme d'aiguilles piquantes.

Espèce proche : sur le littoral de la Méditerranée, dans les dunes ou sur les rochers, pousse une variante du Genévrier rouge à gros fruits toxiques (diamètre de 12 mm) contenant seulement 2 à 4 graines. Longtemps élevée au rang de sous-espèce, elle est désormais considérée comme une espèce à part entière nommée **Genévrier de mer** (*J. turbinata*).

LE SAVIEZ-VOUS ?

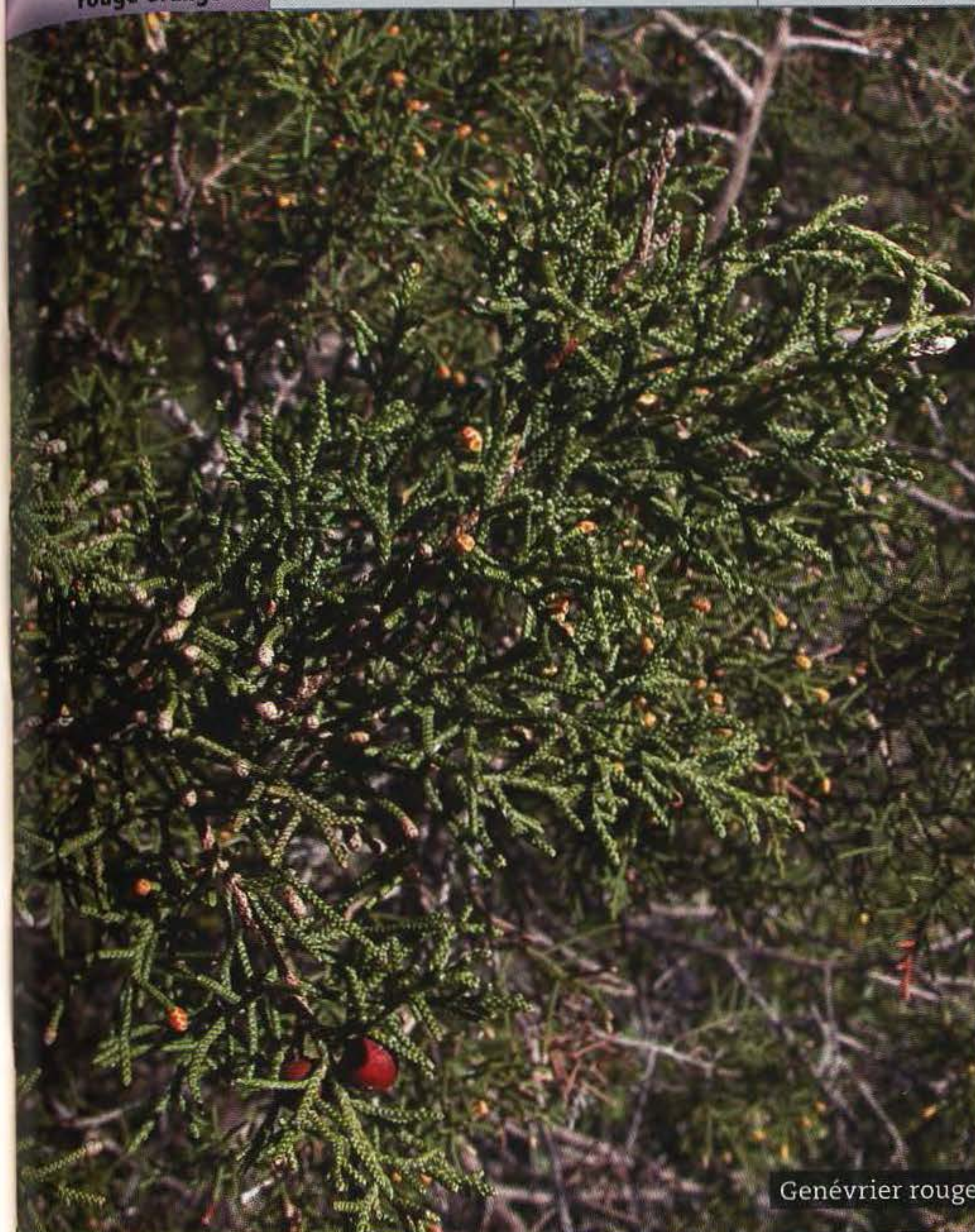
Le nom latin *phoenicea* renvoie au rouge phénicien, et fait allusion à la couleur bien particulière des fruits.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Genévrier rouge



Genévrier rouge

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Cotonéaster commun



Cotoneaster integerrimus Medik., Rosacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbrisseau bas ne dépassant pas 2 m de haut.

Feuilles caduques, alternes, ovales, entières, petites et grisâtres dessous.

Fruits solitaires ou par 2 ou 3 sur de courts pédoncules pendants, rouges et lisses ; diamètre : 6 à 8 mm ; pulpe farineuse jaune ; 3 à 5 graines par fruit.

Biologie et dispersion : les petits fruits rouges des cotonéasters (toutes les espèces) sont recherchés des oiseaux dont les passereaux comme grives, merles et rouges-gorges pour qui ils constituent une ressource hivernale importante.

Habitat et répartition : le Cotonéaster commun est assez rare, montagnard, et monte jusqu'à 2500 m d'altitude : pelouses, landes et rochers en altitude.

Risques de confusion : des dizaines de cotonéasters ornementaux sont cultivés, originaires pour la plupart d'Eurasie, les uns à feuillage persistant, les autres à feuillage caduque et au port des plus variés, allant d'arbrisseaux nains couchés à de grands arbustes ou petits arbres. Tous partagent le même type de fruits rouges non comestibles. De plus en plus, ces espèces cultivées tendent à se naturaliser par le biais des graines déposées dans les excréments des oiseaux qui consomment les fruits. Trois espèces sont présentées ici comme exemples (ci-dessous) : *Cotoneaster horizontalis*, *C. salicifolius* et *C. franchetii*.

Espèce proche : une autre espèce montagnarde rare, le Cotonéaster laineux (*C. nebrodensis*), vit en France dans les grands massifs montagneux, surtout sur calcaire ; ses fruits rouges non comestibles portent un revêtement de poils laineux blancs.



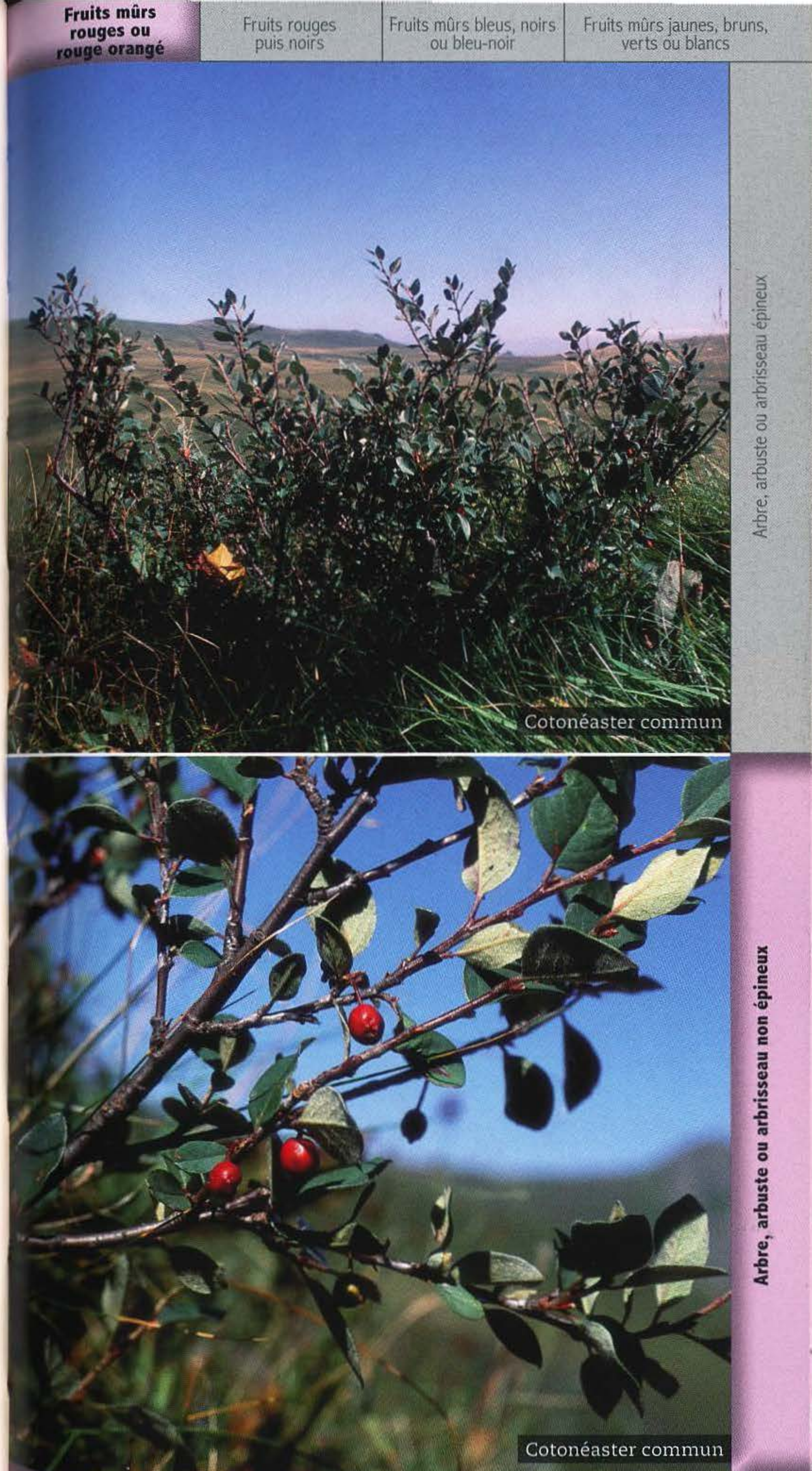
C. horizontalis



C. franchetii



C. salicifolius



Cotonéaster commun

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Cotonéaster commun

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Camérisier à balais



Lonicera xylosteum L., Caprifoliacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** **N** D

Arbuste de 1 à 3 m de haut, au port buissonnant, aux tiges retombantes.

Feuilles caduques opposées, ovales entières, couvertes de poils fins qui leur confèrent un toucher doux et mou.

Fruits soudés par 2 à leur base au sommet d'un pédoncule poilu de 1 à 2 cm de long, dressé (parfois les pédoncules sont eux-mêmes groupés par 2), ronds, rouge plus ou moins foncé ; diamètre : 6 à 8 mm ; peau mince laissant voir la pulpe juteuse orange par transparence ; 4 à 6 graines par fruit.

Biologie et dispersion : la maturité des fruits à partir de juillet avantage le Camérisier pour la dispersion des ses fruits par les oiseaux à une période où très peu de fruits sauvages sont disponibles. Ils sont donc rapidement consommés par les merles noirs et les fauvettes à tête noire notamment. On a même pu observer ces oiseaux en apporter à leurs jeunes au nid (sans doute pour les hydrater). Passé le mois d'août, la concurrence d'autres plantes devient plus forte (avec la maturité du **Sureau noir**, p. 190, par exemple) et les fruits sont délaissés. Ceux qui restent séchent et tombent vite.

Habitat et répartition : commun dans la moitié Est de la France, plus rare dans le Nord, l'Ouest et le Midi, le Camérisier monte jusqu'à 1800 m en altitude. Il pousse aussi bien au soleil qu'à l'ombre sur des sols riches et profonds, assez frais, et se trouve surtout dans les forêts de feuillus, les haies vives et les friches buissonnantes en lisière des forêts.

Risques de confusion : les fruits rouges soudés à leur base 2 par 2 sur un pédoncule commun sont typiques. Un autre critère sûr consiste à casser un rameau : l'intérieur contient une moelle creuse brunâtre, faisant penser à un os cassé.

Espèce proche : le Camérisier des Alpes (*L. alpigena*) est une espèce rare des sombres forêts montagnardes de feuillus et de résineux. Ses feuilles vert sombre sont brillantes dessous et terminées par une pointe courte ; les fruits rouge vif sont complètement fusionnés par deux : il ne reste que 2 points noirs au sommet, vestiges de l'existence passée de 2 fruits aujourd'hui soudés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nom Camérisier signifie mot-à-mot « cerisier nain », allusion à ses petits fruits évoquant des cerises. Ces derniers semblent être les plus toxiques parmi tous les fruits des chèvrefeuilles : leur ressemblance avec des groseilles et leur aspect appétissant les rend donc dangereux pour les enfants.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Camérisier à balais



Camérisier à balais



Camérisier à balais

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Chèvrefeuille d'Étrurie



Lonicera etrusca Santi, Caprifoliacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** **N** D

Arbuste dressé, de 1 à 4 m de haut, à tiges très souples et arquées retombantes.

Feuilles opposées semi-caduques : une partie (plus ou moins importante selon les rigueurs hivernales) reste pendant tout l'hiver puis est renouvelée au printemps ; feuilles supérieures soudées à leur base deux par deux alors que dans le bas de la tige elles sont libres.

Fruits rouge clair orangé, regroupés en têtes serrées d'une dizaine de fruits chacune, elles-mêmes disposées sur trois axes écartés, un central plus long et deux latéraux ; peau mince laissant voir par transparence la pulpe orangée juteuse et collante ; diamètre très variable : 5 à 9 mm ; 1 à 6 graines jaunes par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Chèvrefeuille d'Étrurie sont de taille très variable au sein d'une même tête : le resserrement des fruits gêne le développement de certains d'entre eux qui sont presque avortés. Cette variabilité peut faciliter la dispersion des fruits, car elle offre une plus grande gamme de tailles accessible aussi bien à des petites espèces (comme les pouillots ou les fauvettes) qu'à des espèces plus grandes (grives et merles). L'attraction visuelle de ces fruits est remarquable tant par leur couleur éclatante que par leur port en hauteur, bien en évidence. Ils disparaissent assez rapidement, récoltés par les passereaux frugivores, notamment par les migrateurs qui préparent le voyage de départ en août...

Habitat et répartition : le Chèvrefeuille d'Étrurie est commun en région méditerranéenne d'où il déborde vers le nord allant jusqu'en Auvergne et au niveau de Lyon. Il monte à 1600 m d'altitude dans le Midi, et recherche des milieux secs, ensoleillés (surtout dans le nord de son aire de répartition), sur des coteaux bien exposés. Dans le Midi, il est associé aux Chênes-verts et aux Chênes pubescents, peuple les garrigues, les bois clairs, les pentes caillouteuses et les anciens vignobles abandonnés.

Risques de confusion : le port des fruits regroupés en paquets serrés sur des axes fourchus et écartés, et leur couleur vive, permettent de le reconnaître, même de loin.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En dépit de ses tiges souples et retombantes, le Chèvrefeuille d'Étrurie n'est pas grimpant : tout au plus s'appuie-t-il sur les buissons environnants. Les fruits, comme ceux des autres chèvrefeuilles, présentent une certaine toxicité.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Chèvrefeuille d'Étrurie

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



graines



Chèvrefeuille d'Étrurie

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Groseillier alpin



Ribes alpinum L., Grossulariacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** N D

Arbrisseau touffu et ramifié dès la base, atteignant 2 m de hauteur.

Feuilles caduques alternes, petites, à 3 à 5 lobes eux-mêmes dentés ; nervures principales disposées en éventail.

Fruits (groseilles) rouge vif, ronds à peau brillante un peu transparente, groupés en grappes dressées ou horizontales (mais jamais pendantes) ne comptant en général que quelques fruits (en général 2 à 5), voire un seul à la fois ; sur la surface, on devine dix côtes peu marquées ; diamètre : 7 à 10 mm ; pulpe juteuse orangée au goût fade à maturité ; 5 à 10 graines jaunes par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles produisent des fruits, mais le Groseillier alpin n'est pas toujours parfaitement dioïque (sexes séparés sur des pieds différents). La petite taille des fruits et leur position dressée les rendent facilement accessibles aux petits passereaux qui peuvent les consommer dès le mois août ; les fauvettes comme la grisette en consomment à cette époque pour étoffer leurs réserves de graisse en vue du voyage migratoire d'automne. Les résidents comme les merles ou les rouges-gorges ont ensuite tôt fait de dépouiller ces groseilliers de leurs fruits, souvent peu nombreux par ailleurs. La couleur intense des fruits rend sans doute leur repérage plus aisé pour cet arbrisseau qui habite souvent des sous-bois sombres.

Habitat et répartition : assez commun dans les régions montagneuses, mais pas au-delà de 1800 m d'altitude. Dans les régions de collines basses ou de plaine, le Groseillier alpin est plus rare sauf dans le Nord-Est. Il recherche les sols assez riches, plutôt sur calcaire, et fréquente les forêts de montagne, les forêts de ravins et les broussailles en altitude.

Risques de confusion : le fruit de type groseille permet de reconnaître d'emblée le genre groseillier. Par rapport aux autres groseilliers sauvages, on notera les grappes de fruits dressées ou horizontales et non pendantes, peu fournies de cette espèce ; les fruits sont d'un rouge bien plus intense que chez toutes les autres groseilles sauvages ; enfin ils sont relativement petits.

Espèces proches : on cultive parfois une variété (var. *japonicum*) de cette espèce au feuillage persistant et aux fruits d'un beau rouge cerise très vif.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits comestibles ont peu de goût ; en Europe centrale, on prépare une boisson fermentée avec ces petites groseilles.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Groseillier alpin



Groseillier alpin



Groseillier alpin

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Groseillier rouge



Ribes rubrum L., Grossulariacées.

J F M A M J **J A S** O N D

Arbrisseau touffu ne dépassant pas 2 m de haut.

Feuilles caduques, alternes, grandes avec 3 à 5 lobes un peu dentés et des nervures principales en éventail.

Fruits (groseilles) ronds, rouges et brillants, groupés en grappes pendantes bien fournies ; peau presque transparente à peine marquée de dix côtes suivant les rayons ; pulpe juteuse teintée de rouge abondante au goût un peu acide ; diamètre autour de 8 mm ; 10 à 15 graines jaunes par fruit.

Biologie et dispersion : la maturité relativement précoce des fruits du Groseillier rouge, jointe à leur pulpe juteuse et la facilité à les détacher de leurs pédoncules, en font un mets recherché par les oiseaux en été. Aussi, les buissons se trouvent rapidement pillés de leurs fruits par les merles noirs, grives musiciennes, rouges-gorges, fauvettes, etc. Enfin, la fréquente association de cette espèce avec les forêts riveraines des cours d'eau facilite encore plus sa dispersion, ces milieux servant souvent de couloirs privilégiés pour la migration d'automne des passereaux.

Habitat et répartition : jamais commun et souvent disséminé à l'état naturel, essentiellement dans le Nord, l'Est et le Centre, le Groseillier rouge monte jusqu'à 2100 m en altitude, sur des sols riches en azote et relativement humides (forêts galeries des cours d'eau, aulnaies marécageuses, formations humides à grandes herbes). Il pousse souvent à l'ombre, ce qui explique la maturité plus tardive des fruits par rapport aux variétés cultivées.

Risques de confusion : le Groseillier rouge se distingue facilement du Groseillier alpin (p. 108) par ses grappes fournies pendantes et la couleur rouge assez terne de ses fruits.

Espèce proche : le Groseillier des rochers (*R. petraeum*) est une espèce rare des grands massifs montagneux. On le trouve entre 600 et 2500 m d'altitude dans les forêts sur éboulis rocheux, les clairières à grandes herbes, les forêts mixtes de hêtres et de sapins assez humides. Les fruits ont un goût très acide (qui les rend non comestibles) et se distinguent par leur couleur rouge sombre. Les feuilles sont en outre nettement plus velues.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Groseillier rouge, même à l'état sauvage, résulte probablement d'une importation par l'Homme depuis les pays nordiques : en effet, on n'en trouve aucune mention dans les textes datant du Moyen Âge. Avec les fruits séchés, on prépare des infusions dans les pays nordiques.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Groseillier rouge



Groseillier rouge

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Sureau à grappes



Sambucus racemosa L., Adoxacées.

J F M A M J **J A S O** N D

Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 5 m de haut ; branches typiquement arquées qui lui donnent un port retombant et contiennent une moelle brun jaunâtre.

Feuilles caduques opposées, composées de 3 à 7 folioles dentées.

Fruits (baies) rouge corail, brillants, réunis en grappes dressées, de contour plus ou moins ovale, aux pédoncules violacés ramifiés ; diamètre : 4 à 5 mm ; jus transparent jaunâtre abondant ; 3 graines jaunes aplaties par fruit.

Biologie et dispersion : comme cette espèce, aussi nommée Sureau rouge, fleurit très tôt au printemps, les fruits atteignent la maturité dès juillet, ce qui procure un avantage certain à cette espèce pour sa dispersion. Les petits passereaux le consomment donc abondamment compte tenu par ailleurs de la petite taille de ses baies juteuses : les rouges-gorges, les fauvelles à tête noire, les merles noirs et les grives musiciennes entre autres. Il échappe ainsi à la concurrence du **Sureau noir** (p. 190) qui, à altitude égale, mûrit plus tard ! Cette dispersion active par les passereaux permet au Sureau rouge de coloniser facilement les nouvelles clairières en forêt, notamment après les tempêtes.

Habitat et répartition : espèce typiquement montagnarde qui demande de l'humidité et de la fraîcheur, le Sureau rouge monte jusqu'à 2000 m en altitude. En dehors des régions montagneuses, on le retrouve dans le Nord et l'Est. Il recherche les sols riches dans les bois frais, surtout dans les coupes, les clairières, autour des chablis ou sur les lisières.

Risques de confusion : ce sureau est très différent des deux autres espèces aux fruits noirs réunis en ombelles (voir **Sureau hièble**, p. 58, et **Sureau noir**, p. 190). Le surnom de Sureau rouge lui convient d'ailleurs fort bien. Il ressemblerait plutôt à la **Viorne obier** (p. 96), mais ses fruits petits et ses feuilles composées évitent toute confusion.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits comestibles sont récoltés dans les pays nordiques ou dans le nord de la France : on en fait des alcools, des gelées ou des confitures. Il est préférable de bien éliminer les

graines, car elles peuvent se montrer irritantes.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Sureau à grappes

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Sureau à grappes

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Alisier blanc



Sorbus aria (L.) Crantz, Rosacées.

J F M A M J J A **S O N D**

Arbre de 3 à 20 m de hauteur, souvent à plusieurs troncs sur une même souche ; gros bourgeons brunâtres, un peu collants, aux écailles bordées de poils blancs.

Feuilles caduques alternes ovales, dentées, blanches dessous et vert dessus.

Fruits (baies) rouges tachetés d'orange, arrondis, de 1 à 1,5 cm de long, coiffés par les restes du calice et une couronne de poils laineux, groupés en bouquets de 2 à 3 dizaines sur des pédoncules longs laineux ; pulpe pâteuse jaune ; 6 pépins en moyenne par fruit.

Biologie et dispersion : les merles (surtout) et les grives apprécient les fruits nutritifs de l'Alisier blanc, avec leur pulpe abondante et leurs petites graines. La taille de ces fruits les rend inaccessibles à des passereaux plus petits. Les mammifères carnivores les consomment aussi, notamment les martres. Les fruits, très solidement accrochés sur leurs pédoncules, ne se détachent qu'à pleine maturité et beaucoup sèchent sur l'arbre au cours de l'hiver. Leur quantité varie beaucoup, avec des productions massives certaines années. Les pinsons, bouvreuils, et verdiers consomment et détruisent les graines, de même que les pigeons ramiers qui digèrent les graines avec le fruit.

Habitat et répartition : l'Alisier blanc est peu commun et surtout présent dans l'Est, le Centre et dans le Midi en altitude ; il recherche les lieux chauds et bien éclairés et ne craint pas la sécheresse, ni les sols pauvres et caillouteux. Il colonise les bois secs sur des versants exposés, les pentes rocailleuses, et grimpe jusqu'à la limite supérieure des forêts.

Risques de confusion : voir l'Alisier nain ci-dessous ; sinon, il est bien différent des autres alisiers notamment avec les poils laineux au sommet du fruit et les feuilles blanches dessous.

Espèce proche : l'Alisier nain (*S. chamaemespilus*) est un « mini-arbre » de 1 à 2 m de hauteur ressemblant à l'Alisier blanc, mais qui habite les forêts claires d'altitude tout près de la limite supérieure des forêts ; les fruits rouge orangé sont plus petits avec une seule graine par fruit. Les feuilles non cotonneuses dessous sont réunies en groupes serrés sous les bouquets de fruits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

seul et même groupe rangé sous le nom de genre *Sorbus*.

Les fruits un peu astringents de l'Alisier blanc ont été utilisés autrefois comme remède contre les diarrhées et la toux. Pour les botanistes, alisiers et sorbiers forment un



Alisier blanc

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Alisier blanc

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux



Alisier blanc

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Sorbier des oiseaux



Sorbus aucuparia L., Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbre pouvant atteindre 20 m de haut, mais souvent sous forme de petit arbre ou d'arbuste ; gros bourgeons velus avec des écailles violacées et recouvertes de poils blancs.

Feuilles caduques alternes composées de 10 à 20 folioles dentées.

Fruits (sorbes) ronds, rouge vif, d'environ 1 cm de diamètre, ressemblant à une mini-pomme (certaines variétés cultivées ont des fruits orange), groupés en paquets denses et pendants ; pulpe farineuse jaunâtre ; sommet coiffé par le calice en forme d'étoile ; 2 à 4 petits pépins jaunâtres par fruit ; goût acerbe et amer malgré la présence de sucre.

Biologie et dispersion : les sorbes constituent une ressource alimentaire de premier choix par leur richesse en sucres et leur pulpe abondante pour les merles, grives et étourneaux en montagne. Leur taille les rend aussi accessibles aux petits passereaux tels que fauvettes ou rouges-gorges. De plus, ces fruits se conservent longtemps sur l'arbre, jusqu'au cœur de l'hiver, avant d'être pillés aux premiers grands froids.

Habitat et répartition : le Sorbier des oiseaux est un arbre nordique qui peuple les montagnes jusqu'à 2300 m d'altitude où il est souvent associé au sapin ou à l'épicéa. On le trouve aussi çà et là en plaine dans la moitié nord de la France. Il recherche les sols pauvres acides et demande une pluviosité annuelle élevée. Il habite les bois clairs, les landes d'altitude et les lisières supérieures des forêts de montagne

Risques de confusion : la couleur rouge vif très voyante et la densité des grappes de fruits signent facilement le Sorbier des oiseaux.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

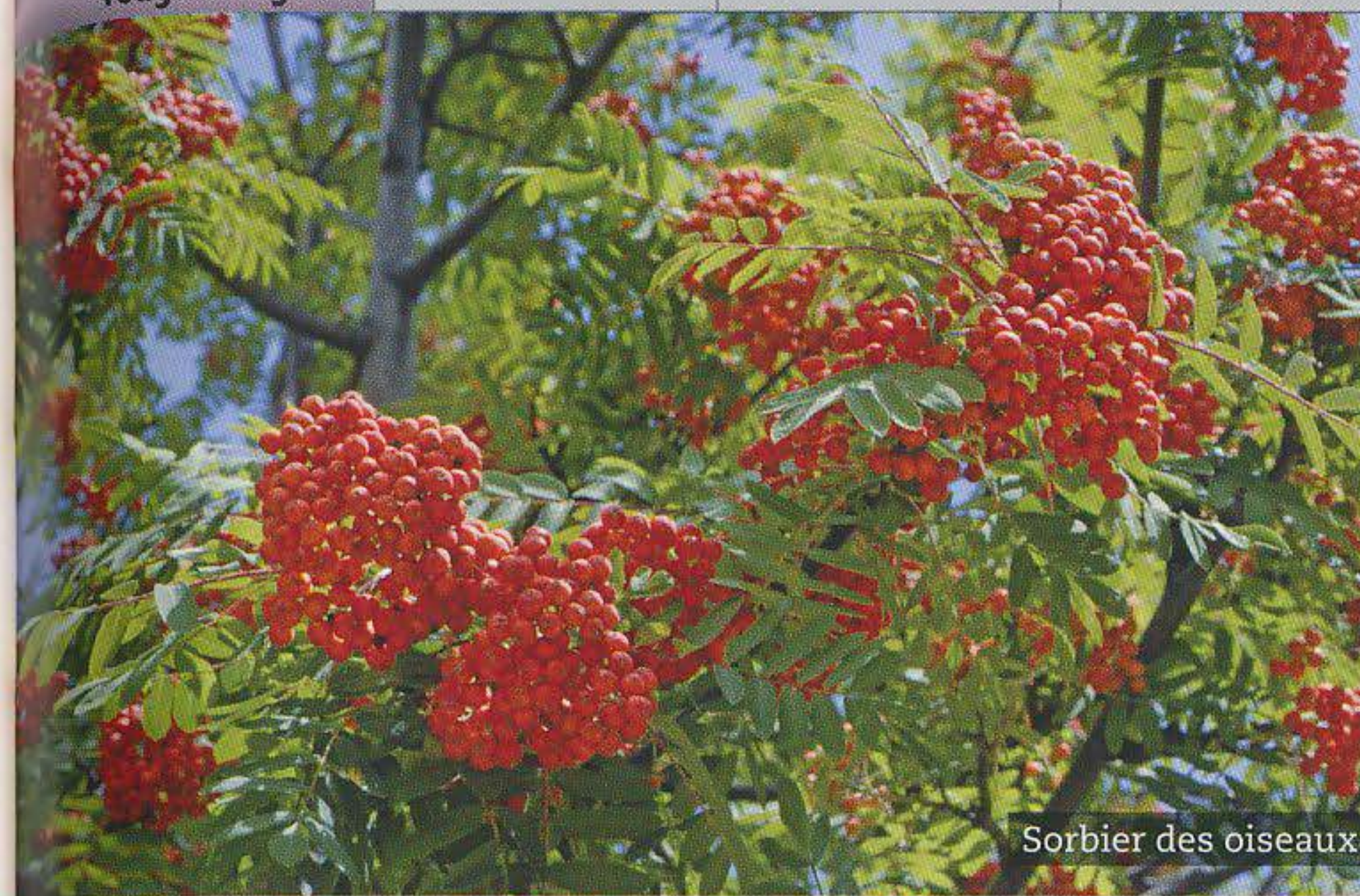
L'attraction exercée par les fruits du Sorbier sur les oiseaux n'avait pas échappé aux oiseleurs qui utilisaient les sorbes comme appâts dans leurs pièges. Le nom latin *aucuparia* signifie d'ailleurs « attrape-oiseaux ». Quant au nom sorbier, il vient du latin *sorbere*, « boire », car les fruits astringents donnent soif. Frais, ces derniers renferment des acides un peu toxiques à l'état cru, mais qui disparaissent à la cuisson. On peut en faire des liqueurs ou des confitures, mais elles sont amères. La richesse en vitamine C en a fait autrefois un remède anticorbutique réputé. On cultive une variété (var. *edulis*) aux fruits plus gros, plus sucrés et moins amers. Les fruits ont reçu localement le surnom de cochènes par allusion aux cochenilles pourvoyeuses d'un colorant rouge.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

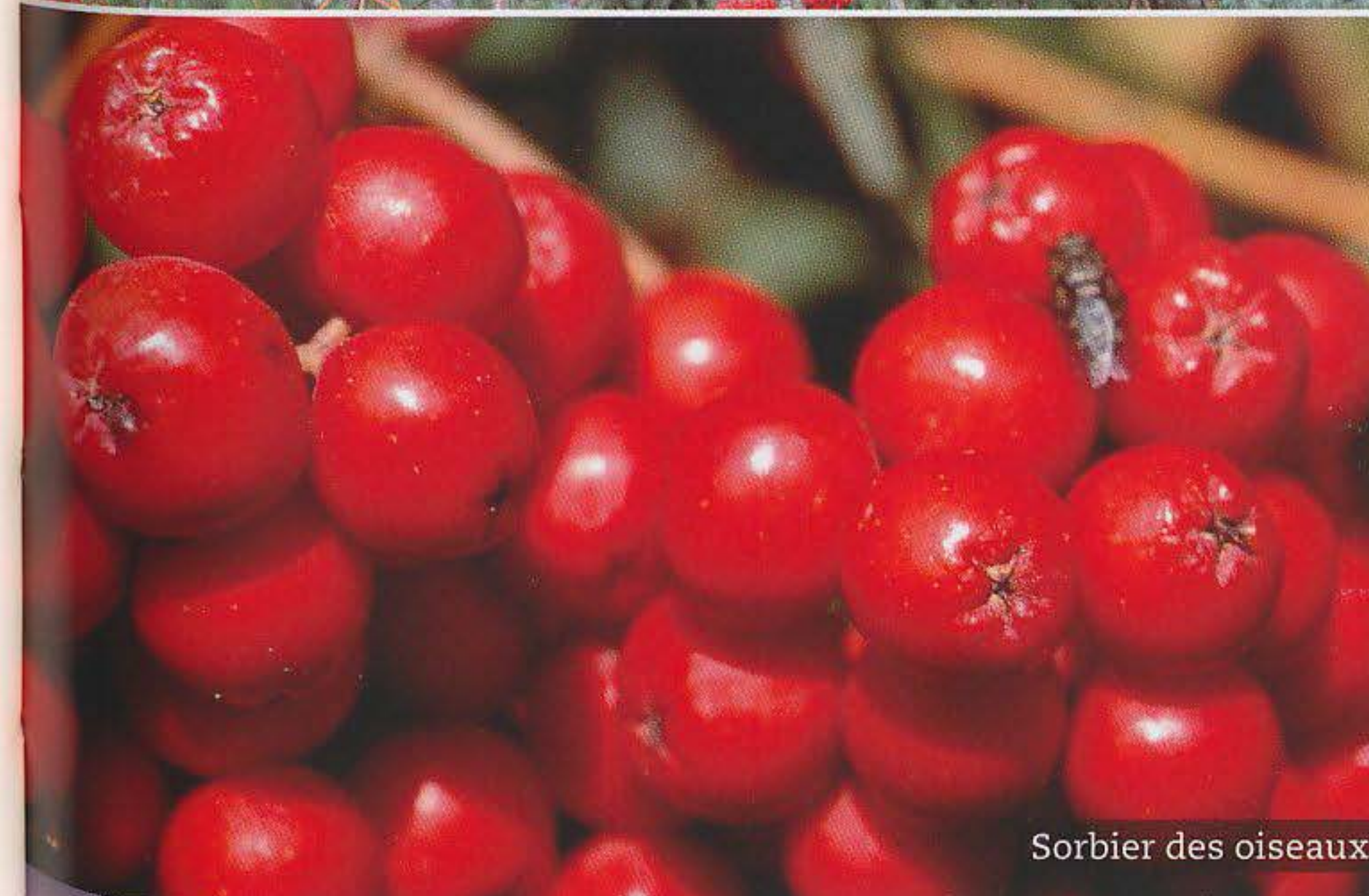
Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Sorbier des oiseaux



Sorbier des oiseaux



Sorbier des oiseaux

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Fusain d'Europe



Euonymus europaeus L., Célastracées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste à petit arbre pouvant atteindre 6 m de haut ; jeunes tiges vertes avec 4 angles bien marqués (d'où le surnom de Bois-carré).

Feuilles caduques opposées ovales finement dentées vert sombre dessus et vert bleuté dessous.

Fruits secs (voir p. 10) d'aspect unique en forme de « bonnet d'évêque » (surnom de Bonnet-carré), par groupes lâches dressés sur des pédoncules longs de 2 cm environ : capsule à 4 loges d'un beau rose vif qui s'ouvre à maturité et révèle quatre graines (une par loge) enveloppées d'une peau ridée orange vif charnue (arille) ; graine blanchâtre de 6 mm de long.

Biologie et dispersion : comme chez l'Iris fétide (p. 36), le vrai fruit n'est pas charnu (c'est une capsule sèche), mais ce sont les graines qui jouent ce rôle avec leur enveloppe charnue. Cette enveloppe, nommée arille, contient des matières grasses énergétiques. Quand la capsule s'ouvre, les graines restent suspendues par un filament de l'arille, s'exposant ainsi aux consommateurs potentiels. Le rouge-gorge semble le principal consommateur et agent de dispersion de cette espèce avec les merles, les grives et les fauvettes ; les mésanges à longue queue, capables de se suspendre aux fruits pour récolter les graines, picorent les arilles sur place si bien qu'elles ne participent en fait pas à la dispersion à distance.

Habitat et répartition : le Fusain est très commun y compris en montagne, et recherche des sols profonds et frais, au soleil comme à l'ombre. On le trouve dans les vieilles haies, les bois, les bords des rivières, les friches

Risques de confusion : impossible de confondre les bonnets carrés roses et leurs graines orange vif !

Espèce proche : le Fusain à larges feuilles (*E. latifolius*) est une espèce montagnarde rare dont les fruits présentent 5 loges avec des arêtes marquées sur le dos. Ils sont d'un rose très vif à maturité et nettement plus gros (2 à 2,5 cm de large contre moins de 1,5 cm chez le Fusain d'Europe).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Fusain d'Europe, pourtant très attractifs visuellement, sont toxiques et peuvent être mortels. Les symptômes provoqués par leur consommation se rapprochent de ceux de la Digitale. Autrefois, on utilisait ces graines réduites en poudre contre les poux des cheveux ! Enfin, la substance rouge orangé des arilles servait de teinture pour certains cuirs.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Fusain d'Europe



Fusain d'Europe



Fusain d'Europe

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Arbousier



Arbutus unedo L., Éricacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 10 m de haut, mais le plus souvent sous forme de buisson touffu ; écorce rougeâtre avec des plaques rosées.

Feuilles persistantes, grandes, vert sombre luisantes à bord denté en scie ; pétiole presque nul.

Fruits (arouses) jaunes au début puis rouge vif, rondes, de 1,3 à 2 cm de diamètre, en grappes sur des pédoncules recourbés pendants ; peau couverte de pointes rugueuses ; pulpe jaune ferme ; plusieurs dizaines de petites graines jaunâtres par fruit.

Biologie et dispersion : en dépit de la floraison en plein hiver, la maturité des fruits n'a lieu qu'à l'automne suivant, si bien que l'on observe souvent des fruits mûrs de l'année précédente en compagnie de nouvelles fleurs. Cette maturation décalée sous un climat méditerranéen indique clairement une synchronisation avec la présence d'agents disperseurs que sont les oiseaux. La taille des fruits ne les rend consommables que par des passereaux assez gros comme les grives et les merles en hivernage dans le Midi. Les fruits restés sur l'arbuste commencent à fermenter et répandent une odeur vineuse qui doit attirer aussi des mammifères carnivores.

Habitat et répartition : espèce méditerranéenne assez commune qui remonte un peu le long de la côte atlantique jusqu'au sud de la Bretagne. Elle habite les maquis sur roches siliceuses sèches et les forêts claires dégradées par des incendies, le plus souvent en compagnie du Chêne-liège.

Risques de confusion : la ressemblance des fruits avec des fraises hérissées sur un arbuste et un feuillage de laurier suffisent à identifier l'Arbousier.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits si particuliers ont valu à l'Arbousier le surnom évocateur d'Arbre-aux-fraises (Fraguier en provençal). Ils sont comestibles, mais d'un goût fade et peu digestes à l'état

cru. On les accuse de rendre un peu ivres quand ils ont commencé à fermenter. Les hommes préhistoriques ont dû propager largement cette espèce et même sélectionner très tôt certaines variétés à fruits plus gros. On en fait des confitures et des liqueurs ou des vins. Chez les anciens Romains, Pline affirmait que l'arouse était le seul fruit produit à la fois par un arbuste et une plante rampante, car il confondait ce fruit avec la fraise !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Arbousier

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Arbousier

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Raisin-d'ours commun



Arctostaphylos uva-ursi (L.) Sprengel, Éricacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbrisseau rampant couché formant des draperies étalées sur les rochers.

Feuilles persistantes coriaces petites, vert foncé, brillantes dessus et avec des nervures en réseau dessous.

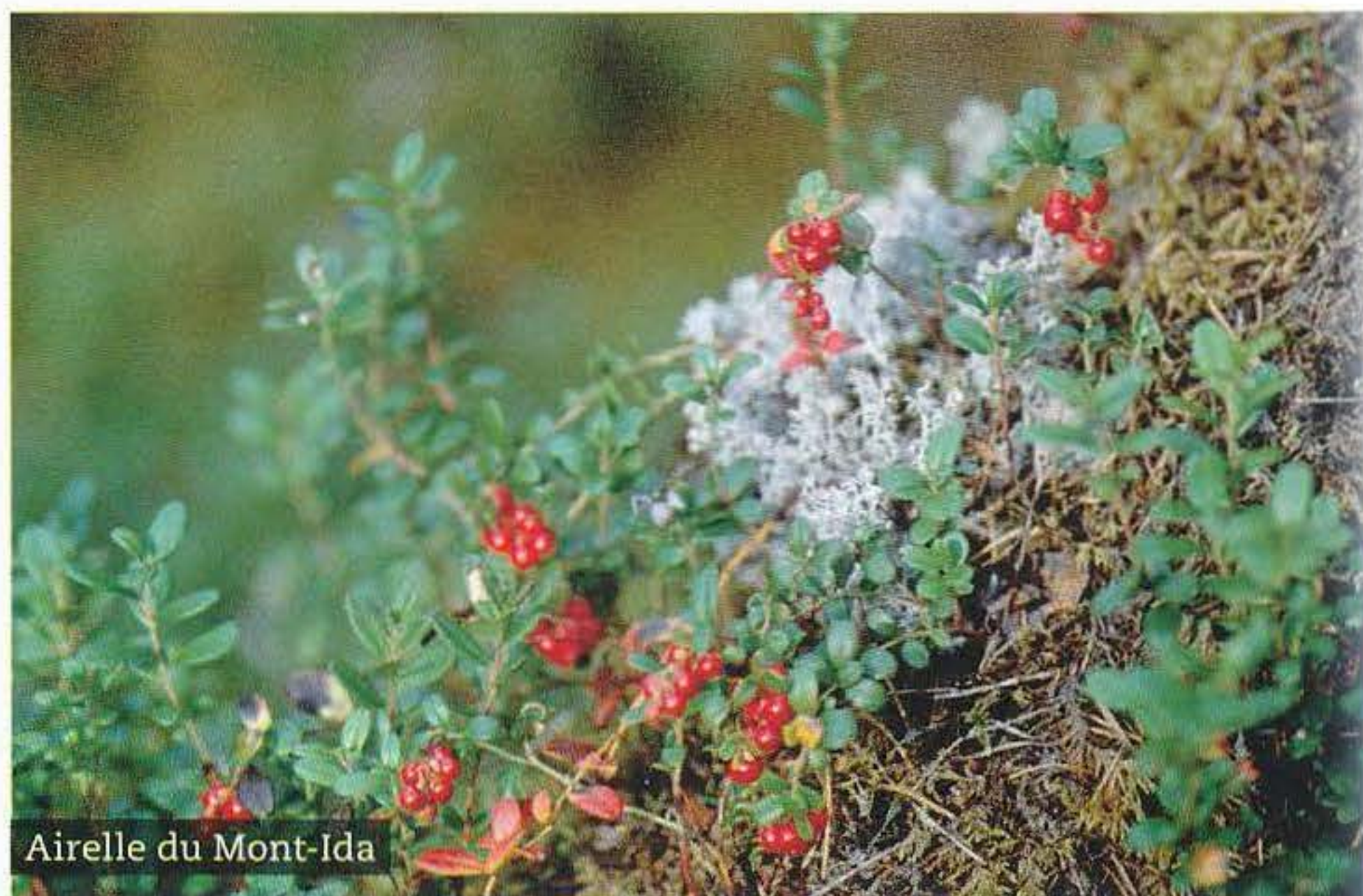
Fruits (baies) rouge vif, ronds, fermes, en grappes de quelques fruits ; diamètre : 6 à 8 mm ; conserve le calice accroché en étoile à 5 branches ; pulpe farineuse jaunâtre ; 5 à 10 graines par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Raisin d'ours commun sont très visibles à maturité sur le fond vert sombre du feuillage persistant. Ils sont consommés par de nombreuses espèces d'oiseaux et des mammifères carnivores.

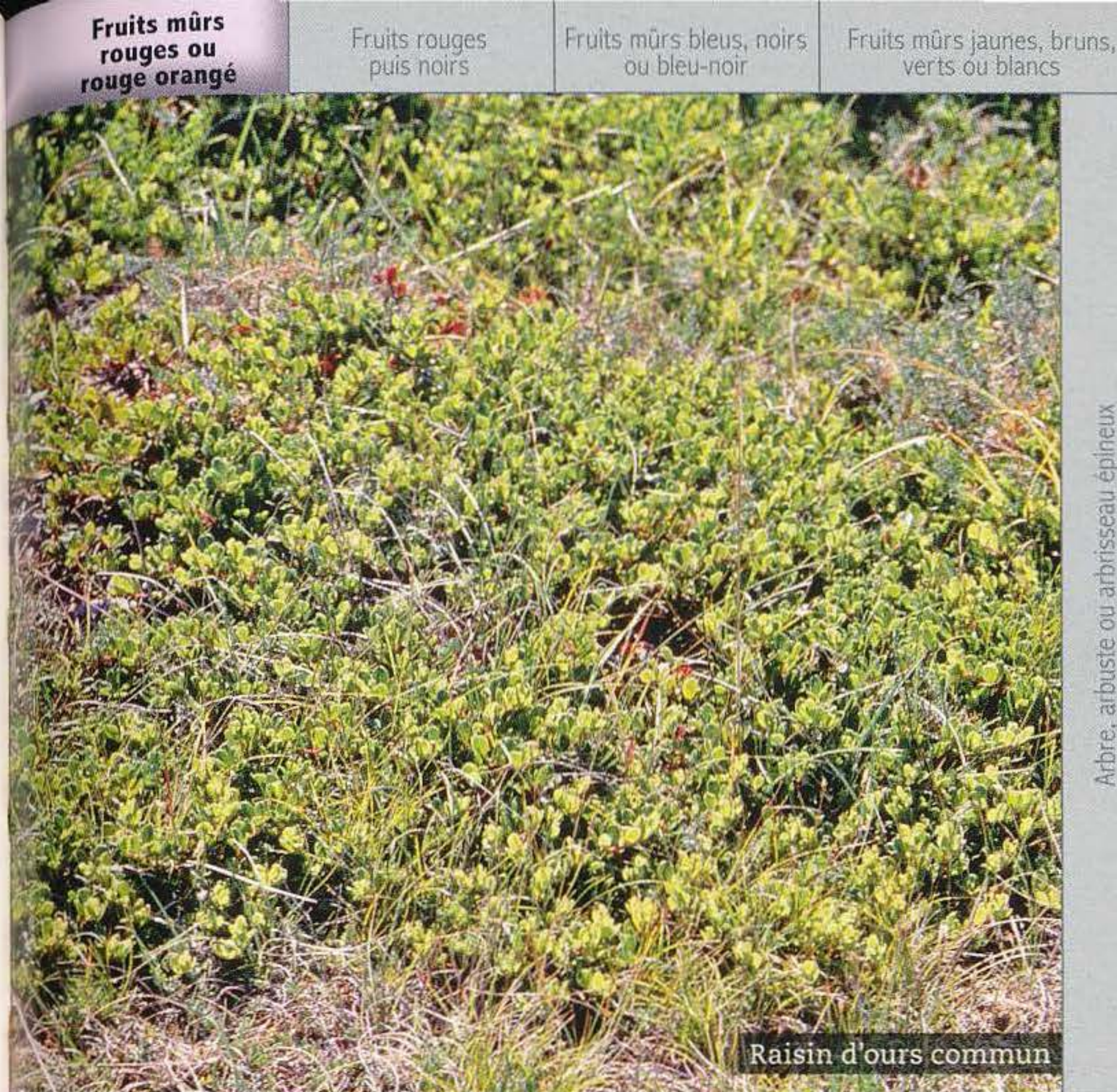
Habitat et répartition : le Raisin d'ours commun est une espèce montagnarde qui monte jusqu'à 2400 m en altitude. Il présente un tempérament pionnier, et colonise les milieux ouverts, secs et aux sols pauvres souvent rocailleux. Il forme souvent des colonies développées dans les forêts claires de conifères, les pierriers ou éboulis et les landes sèches de haute altitude.

Risques de confusion : le port rampant, le feuillage persistant et les baies rouge vif et lisses sont caractéristiques.

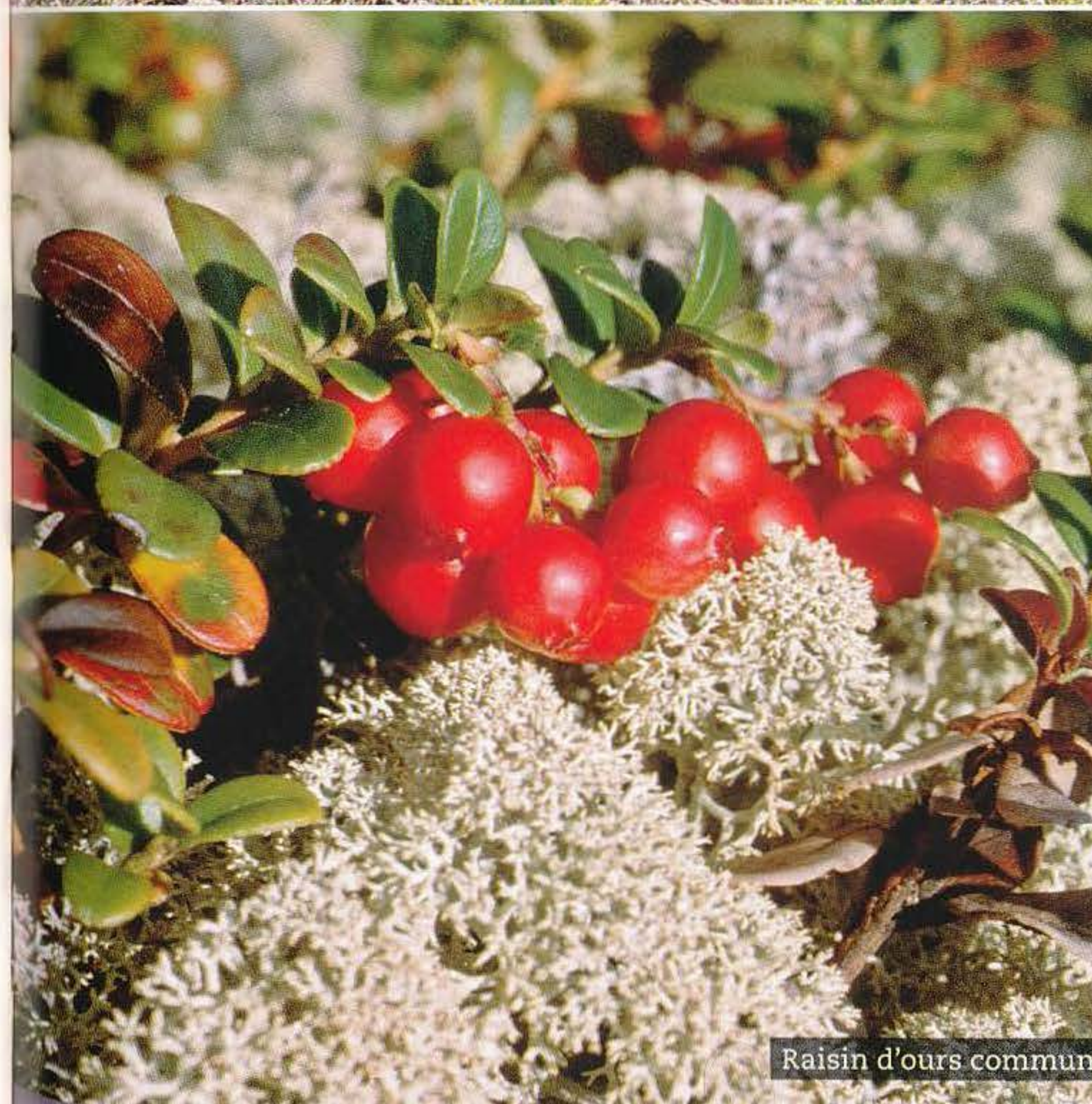
Espèce proche : l'Airelle du mont Ida (*Vaccinium vitis-idae*, ci-dessous) ou Airelle rouge, autre espèce montagnarde de la même famille, a elle aussi des fruits rouges comestibles et un feuillage persistant. Par contre, elle a des feuilles ponctuées de taches brunes en dessous et enroulées sur les bords.



Airelle du Mont-Ida



Raisin d'ours commun



Raisin d'ours commun

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Canneberge



Vaccinium oxycoccos (Hill) Gray, Éricacées.

J F M A M J J **A S O N D**

Minuscule sous-arbrisseau aux tiges ligneuses, mais très grêles, rampantes, enracinées et ramifiées.

Feuilles persistantes, petites (moins de 1 cm de long), à bords enroulés en dessous, vert brillant dessus et presque blanches dessous.

Fruits (canneberges) presque ronds, longtemps rouges, ne devenant presque noirs que tardivement, groupés par un ou deux au sommet des fins rameaux le plus souvent couchés ; diamètre : 1 à 2 cm ; plusieurs petites graines par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de la Canneberge ne manquent pas d'attirer l'attention sur le fond des tapis de mousses où elle se développe. Leur taille contraste avec la petitesse de la plante. Ils sont largement consommés par les oiseaux de taille au moins égale au merle. La répartition extrêmement disjointe de cette espèce en plaine et sa localisation dans des milieux spécialisés et rares laissent à penser que les oiseaux migrateurs ont amplement dû participer à sa dispersion.

Habitat et répartition : assez rare dans les Ardennes et les Vosges, rare dans le Jura et le Massif central, très rare dans les Alpes et présente çà et là dans le Nord, la Bretagne, la Normandie, le Centre ou la Bourgogne, la Canneberge a considérablement régressé en plaine. Elle est strictement inféodée aux tourbières à sphaignes ou aux bois tourbeux en périphérie, et pousse en plein soleil dans des sites très humides et acides.

Risques de confusion : la taille naine de ce minuscule arbrisseau, son port rampant et son habitat (tourbières à sphaignes) associé à ses gros fruits rouges constituent autant de critères uniques d'identification.

Espèce proche : on distingue une espèce très proche, la Canneberge à petits fruits (*V. microcarpum*), aux feuilles encore plus petites et aux fruits en forme de petite poire, plus petits (8 mm de diamètre) ; elle cohabite avec l'autre espèce dans de très rares sites en France.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits de la Canneberge, à la saveur acidulée ne deviennent vraiment comestibles qu'après les premières gelées. On en fait des confitures ou des boissons alcoolisées rafraîchissantes. Compte tenu de sa rareté et de la fragilité de son milieu de vie qui ne tolère guère le piétinement, il est vivement déconseillé de récolter ces fruits. La plupart des canneberges commercialisées (souvent sous le nom anglais de « cranberries ») proviennent de cultures ou de récoltes d'une espèce nord-américaine, la Canneberge à gros fruits (*V. macrocarpon*) aux fruits deux fois plus gros.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Canneberge

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux



Canneberge

Arbre, arbuste ou arbrisseau non épineux

Fruits avec plusieurs graines

Fruits avec une seule graine

Ronce commune



Rubus fruticosus L., Rosacées.

J F M A M J J **A S O N D**

Arbuste ou arbrisseau atteignant 6 m de haut quand elle grimpe dans les arbres.

Tiges souvent arquées armées d'aiguillons crochus ou droits.

Feuilles caduques ou persistant une partie de l'hiver, composées soit de 5 folioles en éventail, soit de 3 folioles, dentées autour et portant elles aussi des aiguillons sur les nervures et le pétiole en dessous.

Fruits (mûres sauvages) atteignant 2 cm de diamètre, plutôt arrondis, composés de petits grains juteux, d'abord rouges puis rapidement noir profond, en grappes plus ou moins longues, pendantes ou dressées, armées d'aiguillons sur les pédoncules ; pulpe juteuse très colorée en violacé ; 1 pépin par grain charnu composant le fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de la Ronce mûrissent de manière progressive : en général, la mûre terminale de la grappe noircit en premier, puis suivent les autres en remontant. Juteux, ils se détériorent rapidement s'ils ne sont pas consommés : ils moisissent aux premières pluies d'automne, ou ils se dessèchent et finissent par tomber. Ils sont très appréciés des passereaux : fauvettes, rouges-gorges, merles et grives, étourneaux. Les mammifères carnivores récoltent les fruits les plus bas directement accessibles. Toute cette horde de disperseurs explique la rapidité d'installation des ronces dans la moindre clairière.

Habitat et répartition : la Ronce est très commune partout jusqu'à 1600 m d'altitude, et recherche les sols frais. Elle pousse volontiers au soleil, mais est capable de persister en sous-bois sans fleurir. Elle peuple souvent en masse les friches, les cultures abandonnées, les lisières, les bois clairs, les clairières, les bords des cours d'eau, etc.

Risques de confusion : tout le monde connaît les mûres délicieuses et... leurs redoutables aiguillons crochus ! Il ne faut pas confondre ces mûres avec celles des mûriers (voir p. 128), arbres de la famille des figuiers, d'aspect proche mais de structure complètement différente.

Espèce proche : voir la Ronce bleuâtre (p. 158).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans la pratique, on repère vite qu'il existe des fruits très différents d'aspect au niveau de la taille, du nombre de grains, de leur capacité à se détacher, du nombre de fruits

par grappe, etc. Il existe en fait des centaines de « micro-espèces » de ronces très proches, identifiables seulement par des spécialistes. Les mûres sont réputées depuis longtemps pour leurs vertus antidiarrhéiques, à condition d'en consommer modérément. On en fait d'excellentes confitures, gelées, compotes et sirops.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Ronce commune



Ronce commune

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Pas d'épines

Des épines

Mûrier blanc



Morus alba L., Moracées.

J F M A M J **J A S** O N D

Arbre pouvant atteindre 15 m de haut ; jeunes rameaux répandant un suc laiteux à la cassure.

Feuilles caduques, alternes, grandes, ovales plus ou moins en cœur à la base avec un long pétiole.

Fruits ressemblant fortement à des mûres de ronces (p. 78, 126 et 128), mais plus allongées, et variables de couleur : presque blancs, rosés ou noir profond, sur des pédoncules assez longs ; pulpe juteuse colorée qui tache ; une « graine » par petit fruit qui compose la mûre.

Biologie et dispersion : dès leur maturité, les mûres du Mûrier blanc sont littéralement pillées par les oiseaux, en tête desquels les merles noirs qui se gavent de ces fruits juteux. Les fruits mûrs tombent vite au sol et sont aussi consommés par les mammifères carnivores.

Habitat et répartition : le Mûrier blanc est originaire de Chine et d'Inde, et est planté depuis le XI^e siècle dans le Midi de la France. Il se naturalise un peu aux abords des villages et persiste longtemps après l'abandon de sa culture.

Risques de confusion : le nom de mûrier prêt à confusion avec la mûre des ronces (p. 78, 126 et 158), mais il s'agit de plantes très différentes à tous égards !

Espèces proches : le Mûrier noir (*M. nigra*) est une espèce proche très plantée aussi dans le Midi ; ses fruits se distinguent par leur coloration toujours noire et surtout par la quasi absence de pédoncules ; ils ont un goût plus agréable, acidulé avant maturité puis sucré, et on en fait d'excellents sirops et des confitures. Ces fruits étaient très réputés chez les anciens Grecs et souvent associés à l'idée de fraîcheur.

On plante de plus en plus souvent sur les avenues et dans les parcs une espèce originaire du Japon, le Mûrier à feuilles de platane (*M. kagayamae*, ci-contre, en bas) aux très grandes feuilles souvent lobées de manière dissymétrique. Il produit aussi des mûres allongées d'abord rouges puis noires, délicieuses par leur goût sucré ; elles sont elles aussi très appréciées des oiseaux. On le plante surtout dans la moitié sud de la France, et sur la façade atlantique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les mûres de cette espèce ont un goût fade ; on en extrait un jus tonifiant. Le fruit du mûrier s'apparente en fait aux figues ! Il s'agit d'un groupe de fruits issus chacun d'une fleur différente dont les enveloppes florales sont devenues charnues et entourent le « vrai » fruit, un akène qui prend l'aspect d'une graine.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Mûrier blanc



Mûrier blanc



Mûrier à feuilles
de platane

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Pas d'épines

Des épines

Olivier



Olea europaea L., Oléacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbre ou arbuste atteignant 10 m de haut.

Feuilles persistantes, de 2-8 cm de longueur, opposées, étroites et allongées, vert grisâtre dessus et presque blanches dessous, à bords plus ou moins enroulés.

Fruits (olives) en petits groupes sur les rameaux de l'année passée, ovales, de 1,5 à 3,5 cm de longueur, d'abord verts (pendant une longue période) avant de devenir rougeâtres puis noirs à maturité ; un noyau ovale pointu très dur ; chair huileuse dense.

Biologie et dispersion : les olives, riches en lipides, constituent une ressource alimentaire de choix, fortement énergétique. Leur taille, assez importante, pourrait être un facteur limitant leur consommation, mais leur forme ovale-allongée permet même à des espèces de taille moyenne de les avaler. Ainsi, les étourneaux, réunis en troupes importantes en hivernage, s'abattent sur les oliveraies pour consommer les fruits mûrs. Dans certains pays comme la Tunisie, ils provoquent de grosses pertes au moment des récoltes d'olives. Les fruits de l'Oléastre (voir ci-dessous), plus petits mais aussi huileux, sont recherchés des passereaux hivernants (merles, grives, etc.).

Habitat et répartition : l'Olivier est l'arbre par excellence de la région méditerranéenne. Son aire de répartition sert souvent de repère pour délimiter celle-ci. Il craint les grands froids qui peuvent décimer les plantations comme en 1956. Il a besoin de lumière et recherche des stations très sèches.

Risques de confusion : le feuillage caractéristique de l'olivier et ses fruits suffisent à l'identifier.

Espèce proche : l'Oléastre (*O. europaea* var. *sylvestris*) est la forme sauvage naturelle de l'Olivier. Il a un port buissonnant, des rameaux épineux, des feuilles plus courtes que la variété cultivée (3-4 cm). Les fruits plus petits ont une saveur plus douce. C'est une plante rare des broussailles littorales de la Côte-d'Azur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'expansion de la culture de l'Olivier dans le bassin méditerranéen depuis ses bastions orientaux remonte à au moins deux millénaires avant J.-C. Le traitement des olives dans la saumure vise à adoucir leur goût acerbe pour la consommation. Il en existe de nombreuses variétés aux noms bien méridionaux, comme picholine, luque ou salonenque. Autrefois, les olives fournissaient non seulement de l'huile aux vertus médicinales bien connues, mais on récupérait en plus les résidus (tourteaux) comme engrais et les noyaux pour le chauffage !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Olivier :
fruits non mûrs

Fruits composés de plusieurs grains



Olivier :
fruits mûrs

Fruits simples

Cerisier de Sainte-Lucie



Prunus mahaleb L., Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau à petit arbre pouvant atteindre 12 m de haut, au tronc souvent tortueux à écorce grise brillante.

Feuilles caduques, alternes, finement dentées, ovales en cœur à la base, vert brillant dessus et un peu pliées en deux selon la nervure centrale.

Fruits ronds, rouges puis noir brillant, de la taille d'un petit pois, en grappes peu fournies (4 à 8 fruits), dressées, sur des pédoncules écartés à angle droit ; pulpe juteuse rougeâtre ; 1 noyau lisse par fruit.

Biologie et dispersion : la dispersion du Cerisier de Sainte-Lucie a fait l'objet d'études approfondies en Espagne, allant jusqu'à identifier l'origine des graines par des marqueurs génétiques. 38 espèces différentes d'oiseaux ont été observées récoltant des fruits ou des noyaux : près de la moitié d'entre eux participe à la dispersion (les autres sont des prédateurs des noyaux). La plupart des oiseaux se perchent dans un rayon de 30 m après leur repas, et déposent les graines donc tout près. Le comportement des espèces conditionne le devenir des graines rejetées dans les excréments : les rouges-gorges les déposent sous des buissons denses, tandis que les grives draines le font sous de grands pins où elles se perchent. Sous un Cerisier donné, 70 % des graines au sol proviennent de l'arbre lui-même ; certains arbres très attractifs concentrent la majorité des graines des arbres situés alentour. Enfin, ce sont les mammifères carnivores qui assurent une dispersion à plus grande échelle compte tenu d'un temps de digestion plus long.

Habitat et répartition : assez commun jusqu'à 1600 m d'altitude, le Cerisier de Sainte-Lucie préfère nettement les régions calcaires et chaudes, sur des sols secs et souvent rocheux. Il pousse en plein soleil et habite les bois secs et clairs, les gorges rocheuses, les terrils, les haies.

Risques de confusion : les grappes très espacées avec des pédoncules écartés et les fruits noir brillant associés aux petites feuilles presque rondes permettent de reconnaître cette espèce.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Cerisier de Sainte-Lucie sont un peu amers, et on en fait localement une sorte d'alcool connu sous le surnom de « kneu ». On en extrait aussi une couleur pourpre.

Les amandes sont toxiques, mais on les a utilisées comme source de parfum (odeur d'amandes amères). Le Cerisier de Sainte-Lucie constitue une espèce de choix pour créer des haies favorables aux oiseaux par leurs fruits si appréciés, notamment sur les terrains calcaires secs.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Cerisier de Sainte-Lucie



écorce

Cerisier de Sainte-Lucie

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Merisier

Prunus avium L., Rosacées.

J F M A M **J J** A S O N D

Arbre pouvant atteindre 20 m de haut, au tronc droit avec une écorce lisse qui se détache en lanières.

Feuilles caduques alternes, en pointe au sommet, à bords dentés ; pétiole long avec 2 glandes rouges.

Fruits (merises) d'abord rouges puis devenant presque noirs, atteignant 1,2 cm de diamètre, groupés en bouquets de 3 à 5 sur de longs pédoncules ; pulpe juteuse foncée collée au noyau ; 1 noyau rond et lisse par fruit.

Biologie et dispersion : les merises ne restent disponibles qu'à peine un mois à une période où il y a très peu de fruits sauvages. Elles sont donc très fortement consommées par les oiseaux, mais leur taille ne les rend accessibles qu'aux espèces assez grosses comme les merles noirs et les pigeons ramiers. Les mammifères carnivores en consomment beaucoup quand elles tombent au sol : l'observation d'excréments de renards et fouines remplis de petits noyaux jaunes est typique du mois de juillet ! La dispersion ne se fait le plus souvent que dans un rayon de moins de 50 mètres autour de l'arbre producteur, compte tenu de la rapidité de digestion de ces fruits juteux. Le gros-bec récolte les noyaux (jusque dans les fientes des pigeons !) pour les briser avec son bec puissant et consommer l'amande. Les mulots en récoltent beaucoup aussi et rongent les noyaux.

Habitat et répartition : le Merisier est commun jusqu'à 1700 m d'altitude, mais rare en région méditerranéenne. Il recherche des sols fertiles profonds et frais, et est présent dans les haies anciennes (souvent planté ou maintenu par l'Homme), les bois de feuillus, souvent dans les parties les plus fraîches comme les bas de pentes ou au bord d'un ruisseau.

Risques de confusion : la disposition des fruits en petites ombelles le distingue des Merisiers tardif et à grappes (p. 136).

Espèce proche : une partie des cerises cultivées (guignes ou bigarreaux) provient de variétés dérivées du Merisier ou d'hybrides avec le Cerisier vrai (p. 98).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les merises sont excellentes même si leur goût reste un peu amer ; par contre, l'amande du noyau est toxique. On fabrique avec ces fruits le célèbre kirsch ou le cherry brandy.

On retrouve de grandes quantités de noyaux dans les cités lacustres, preuve de l'importance de ce petit fruit pour les populations de la préhistoire. D'ailleurs, le Merisier n'est peut-être pas d'origine européenne : il aurait été introduit très tôt depuis l'Asie mineure.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Merisier



Merisier

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Merisier à grappes ou Bois-puant ☹️

Prunus padus L., Rosacées.

J F M A M J **J A** S O N D

Arbuste ou arbre pouvant atteindre 15 m de haut ; un morceau d'écorce soulevée dégage une forte odeur désagréable.

Feuilles caduques, alternes, dentées tout autour, assez longues, plus claires dessous ; pétiole avec deux glandes près de la base.

Fruits ronds d'abord rouges puis noir brillant, de la taille d'un petit pois, groupés en longues grappes pendantes fourrées, chacun sur un pédoncule de 1,5 cm ; pulpe verdâtre épaisse ; un seul noyau marqué de fissures par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Bois-puant ne sont disponibles que sur une courte période. Ils sont très recherchés des passereaux comme les merles noirs, les grives musiciennes et draines, les rouges-gorges et les fauvettes à tête noire. Les gros-becs exercent une forte prédation sur les noyaux.

Habitat et répartition : ce merisier est assez commun dans le nord de la France et en montagne où il atteint 1800 m d'altitude. Il exige des sols siliceux humides à gorgés d'eau, et peuple les bois humides et marécageux, les forêts riveraines des cours d'eau et les haies humides en bocage de montagne.

Risques de confusion : les fruits ressemblent beaucoup à ceux du Cerisier de Sainte-Lucie (p. 132), mais leur disposition en longues grappes pendantes les distingue facilement. L'habitat des deux arbres est en outre très différent.

Espèce proche : le Cerisier tardif (*P. serotina*, ci-contre, en bas) est originaire de la côte est de l'Amérique du nord, et introduit en Europe depuis le XIX^e siècle. Il forme des grappes de fruits plus serrées, avec des pédoncules nettement plus courts, et le calice persiste sur le fruit. Par ailleurs, les feuilles luisantes ont une consistance plus coriace, pas de glandes mais de fins poils roussâtres le long de la nervure principale. Abondamment naturalisé dans le Sud-Ouest, il progresse dans toute la France et notamment en région parisienne. Il envahit les clairières par sa forte capacité à se multiplier grâce à ses drageons. Il est devenu une espèce invasive qui concurrence fortement la régénération naturelle des essences autochtones dans les coupes d'éclaircie. Des opérations de destruction restent plutôt vaines devant sa rapidité de dispersion par les passereaux qui consomment ses fruits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Merisier à grappes sont très âpres et donc non comestibles. Tout au plus les a-t-on utilisés pour parfumer des alcools.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

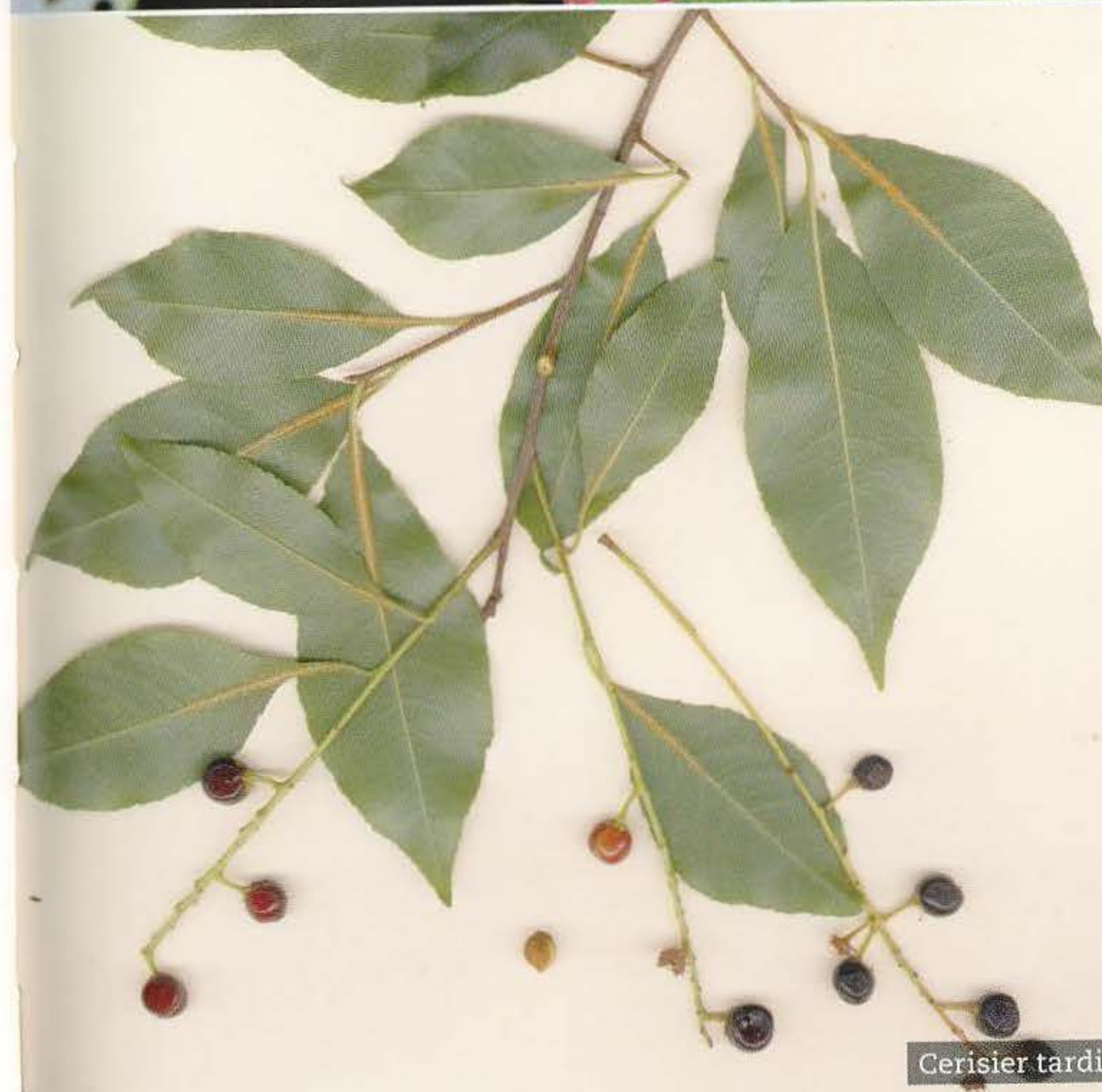
Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Merisier à grappes

Fruits composés de plusieurs grains



Cerisier tardif

Fruits simples

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Pistachier lentisque



Pistacia lentiscus L., Anacardiacees.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau atteignant 3 m de haut.

Feuilles persistantes, alternes, coriaces, composées de 6 à 12 petites folioles, deux par deux ; entre les folioles, le pétiole porte des ailes étroites.

Fruits rouges devenant noirs à maturité, de 3 à 6 mm de diamètre, portant une petite pointe au sommet, en grappes serrées, denses et dressées ; pulpe très restreinte ; une seule graine par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Pistachier lentisque produisent des fruits (plante dioïque, à sexes séparés sur des pieds différents). Les fruits, en dépit de leur pulpe peu abondante, sont fortement consommés par les passereaux migrateurs ou hivernants qui séjournent dans les maquis et garrigues, avec en tête les merles et les grives. Les fruits rouges ressortent particulièrement sur le fond vert du feuillage dense.

Habitat et répartition : commun dans la région méditerranéenne jusqu'à 800 m d'altitude, le Pistachier recherche le plein soleil et les sols secs. Il abonde dans toutes les végétations buissonnantes typiques du Midi : maquis, garrigues, forêts claires.

Risques de confusion : le Pistachier térébinthe mis à part (voir ci-dessous), le feuillage composé coriace et les petits fruits rouges en grappes serrées du Pistachier lentisque constituent une image typique des maquis méditerranéens en automne.

Espèce proche : le Pistachier térébinthe (*P. terebinthus*) est une espèce proche qui vit dans les mêmes milieux, mais sa répartition déborde un peu plus au nord jusqu'aux abords du Massif central et vers le sud des Alpes. Il produit des grappes plus lâches de petits fruits rouge vif nettement ovales. Son feuillage est caduque (il prend des teintes rouges en automne avant de tomber), et ses feuilles sont plus grandes avec des folioles plus grosses. Contrairement au Pistachier lentisque, le pétiole ne porte pas d'ailes étroites entre les folioles et le nombre de folioles est impair. Les fruits du térébinthe sont comestibles. Le feuillage des deux espèces dégage une forte odeur résineuse, désagréable mais caractéristique. Toutes les deux portent parfois des galles en forme de corne ou de haricot sur leur feuillage, qu'il ne faut pas confondre avec des fruits !

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'amande contenue dans le fruit est comestible, rappelant la parenté avec le Pistachier vrai (*P. vera*) qui produit les pistaches. La consommation des fruits entiers est déconseillée. Au temps des Romains, on les faisait confire dans du sel comme des olives.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Pistachier lentisque



Pistachier lentisque

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Viorne lantane

Viburnum lantana L., Adoxacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau touffu de 1 à 5 m de hauteur ; jeunes tiges couvertes de poils feutrés gris ; bourgeons nus sans écailles, couverts de poils blancs.

Feuilles caduques opposées, allongées pointues, dentées, épaisses et rudes au toucher ; dessous grisâtre avec un revêtement de poils gris.

Fruits (baies) aplatis, d'abord rouges puis devenant noirs et brillants, avec une pulpe collante peu abondante, portés sur des inflorescences en forme de parapluie dont les rayons sont velus et grisâtres comme les jeunes tiges ; goût âpre (présence de tanins) mais devenant doux et amer à maturité ; une seule graine aplatie dure et brunâtre par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits de la Viorne lantane ne sont pas mûrs tous en même temps si bien que, sur un même pied, on trouve simultanément des fruits rouges et noirs. Ils ne restent que peu de temps sur l'arbuste et sèchent vite. Ils sont consommés et dispersés par des oiseaux (merles, grives, rouges-gorges et fauvettes) ou par des mammifères carnivores (renards, fouines, etc.). Leur maturité coïncide avec le passage du rouge au noir. Mais, comme le feuillage de la Viorne lantane vire au rouge en automne, la coloration noire des baies fournit alors sans doute un contraste attractif.

Habitat et répartition : la Viorne lantane est commune dans toute la France jusqu'à 1500 m d'altitude, mais plus rare en région méditerranéenne. Elle recherche les lieux chauds, bien exposés avec des sols secs à frais plutôt calcaires. Elle fréquente les lisières des bois, les bois clairs, les haies, les fourrés et les pentes sèches et rocailleuses au sud.

Risques de confusion : la présence de fruits mûrs (noirs) et non mûrs (rouges) sur une même plante est un caractère unique dans notre flore. Leur forme aplatie évite toute confusion. En fin de maturité, les fruits desséchés fermentent et la peau se fragmente, laissant apercevoir les noyaux aplatis.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La toxicité des fruits pour l'Homme reste discutée : ils sont plutôt laxatifs et donc à éviter. Néanmoins, arrivés à maturité complète, ils perdent leur toxicité et deviennent comestibles. Autrefois, en Haute-Provence, les ramasseurs de lavande suçaient ces fruits un peu amers pour calmer la sensation de soif. La Viorne lantane est souvent utilisée comme porte-greffe d'autres espèces ornementales de viornes, et peut réapparaître et se développer en cas de disparition du pied greffé.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Viorne lantane



graines

Viorne lantane

Laurier-cerise ou Laurier-palme

Prunus laurocerasus L., Rosacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Arbre ou arbuste pouvant atteindre 6 m de haut.

Feuilles persistantes, alternes, grandes, luisantes, ovales allongées, à consistance de cuir ; pétiole court et jaunâtre ; odeur d'amande amère au froissement.

Fruits noir foncé, un peu ovales, couronnés d'un cercle brunâtre, atteignant 1 cm de long, en grappes dressées d'une quinzaine de cm de long, chacun sur un court pédoncule ; pulpe juteuse colorée ; un seul noyau jaunâtre pointu.

Biologie et dispersion : les fruits charnus du Laurier-cerise, parfois abondants, sont appréciés des oiseaux migrateurs en septembre. Le feuillage dense et persistant offre de plus un bon couvert pour les récolter en sécurité. La taille des fruits fait qu'ils sont essentiellement consommés par les grives et les merles. Ils participent largement à la dispersion de cette espèce qui se propage de plus en plus dans la nature à partir des parcs et jardins. La forte toxicité des graines dans le noyau constitue très certainement une protection efficace contre le prédateurs des graines tels que les rongeurs.

Habitat et répartition : originaire des Balkans et d'Asie mineure, le Laurier-cerise a été introduit dès le xvi^e siècle en Europe. Il est devenu au cours des dernières décennies un des arbustes à feuillage persistant les plus plantés en haies vives en zone urbaine. Il aime la chaleur et l'ombre, et se naturalise de plus en plus, dans les sous-bois des forêts méditerranéennes surtout, plus ponctuellement ailleurs.

Risques de confusion : le Laurier-sauce (p. 174), d'une toute autre famille, possède un feuillage plus mince, aux bords ondulés et qui répand une odeur aromatique, alors que celui du Laurier-cerise sent les amandes amères au froissement.

Espèces proches : il existe de nombreux cultivars du Laurier-cerise, dont certains sont presque nains, et d'autres aux feuilles très étroites.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La pulpe des fruits est insipide et semble peu toxique (un peu purgative) sauf quand elle est encore verte. Par contre, l'amande du noyau contient un dérivé du cyanure très dangereux (comme le feuillage d'ailleurs) qui conduit à vivement déconseiller de laisser ces fruits à portée des enfants. À partir des fruits mûrs, on peut fabriquer une liqueur parfumée à l'amande amère, mais il faut veiller à ne pas casser les noyaux (relativement fragiles par ailleurs !).

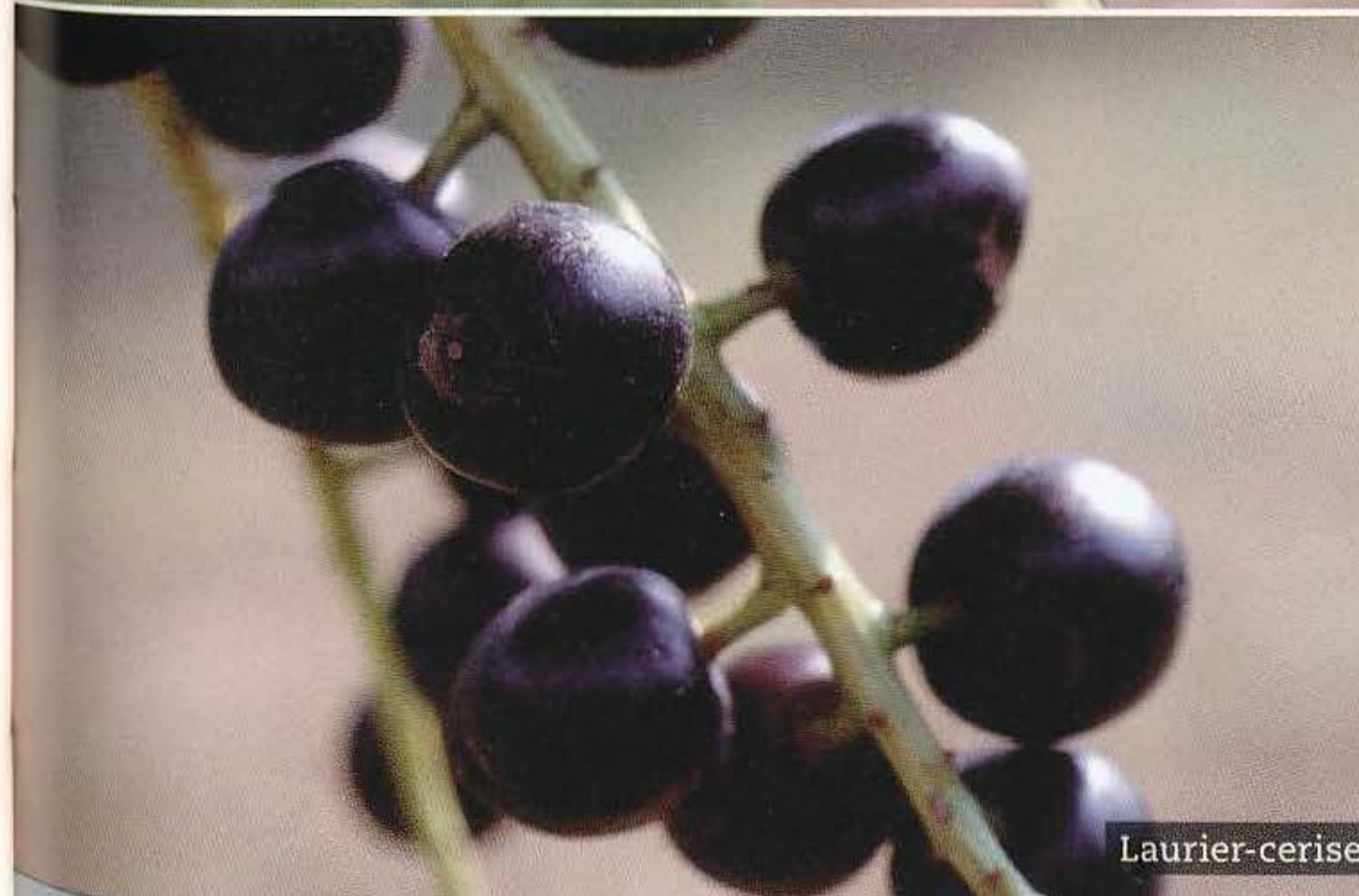


Laurier-cerise



noyaux

Laurier-cerise



Laurier-cerise

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Androsème officinal



Hypericum androsaemum L., Clusiacées.

J F M A M J J **A** **S** **O** N D

Arbrisseau aux tiges ligneuses à la base ne dépassant pas 1 m de haut ; tiges avec deux lignes opposées saillantes en long (faire rouler la tige entre les doigts).

Feuilles plus ou moins persistantes, opposées, sur deux rangs, grandes, ovales, sans pétiole et non dentées.

Fruits d'abord rouges puis finissant par devenir noirs brillants, de 6 à 7 mm de diamètre, avec en dessous les restes du calice formé de 5 pièces inégales et au sommet les restes du pistil sous la forme des 3 styles, groupés en ombelles plus ou moins garnies au sommet des tiges, dressés chacun sur un long pédoncule ; pulpe juteuse rouge sous une peau cassante ; des centaines de minuscules graines claires par fruit.

Biologie et dispersion : les animaux disperseurs de l'Androsème ne sont pas clairement identifiés : compte tenu de la petite taille de la plante et des fruits, on peut penser que les passereaux frugivores et les mammifères carnivores doivent les consommer.

L'Androsème est un millepertuis. Or, dans ce genre, sur les 400 espèces connues, seul l'Androsème (et quelques autres espèces) possède des fruits charnus. En fait, il s'agit plutôt de capsules (type de fruits secs) transformées en baies à l'instar du Cucubale à baies (p. 32). Cela montre la facilité, au cours de l'évolution, qu'ont les fruits à subir des transformations radicales qui changent le mode de dispersion au sein d'un même groupe d'espèces très proches par ailleurs.

Habitat et répartition : l'Androsème est rare et localisé, surtout dans l'Ouest, le Sud-ouest et le Centre. Cette espèce, surtout forestière et qui demande un climat frais et humide en situation de demi-ombre, habite les forêts de feuillus (chênaies, hêtraies), souvent dans les allées.

Risques de confusion : le feuillage semi-persistant formé de feuilles opposées sur deux rangs et les fruits dressés au sommet des tiges permettent de reconnaître l'Androsème.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On cultive dans les parcs ombragés des cultivars de l'Androsème et un hybride (*H. x inodorum*), plus grand avec des fruits plus gros et très voyants. Ils se naturalisent assez facilement (y compris l'hybride qui est fertile) dans les haies, pour peu que le climat soit favorable.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

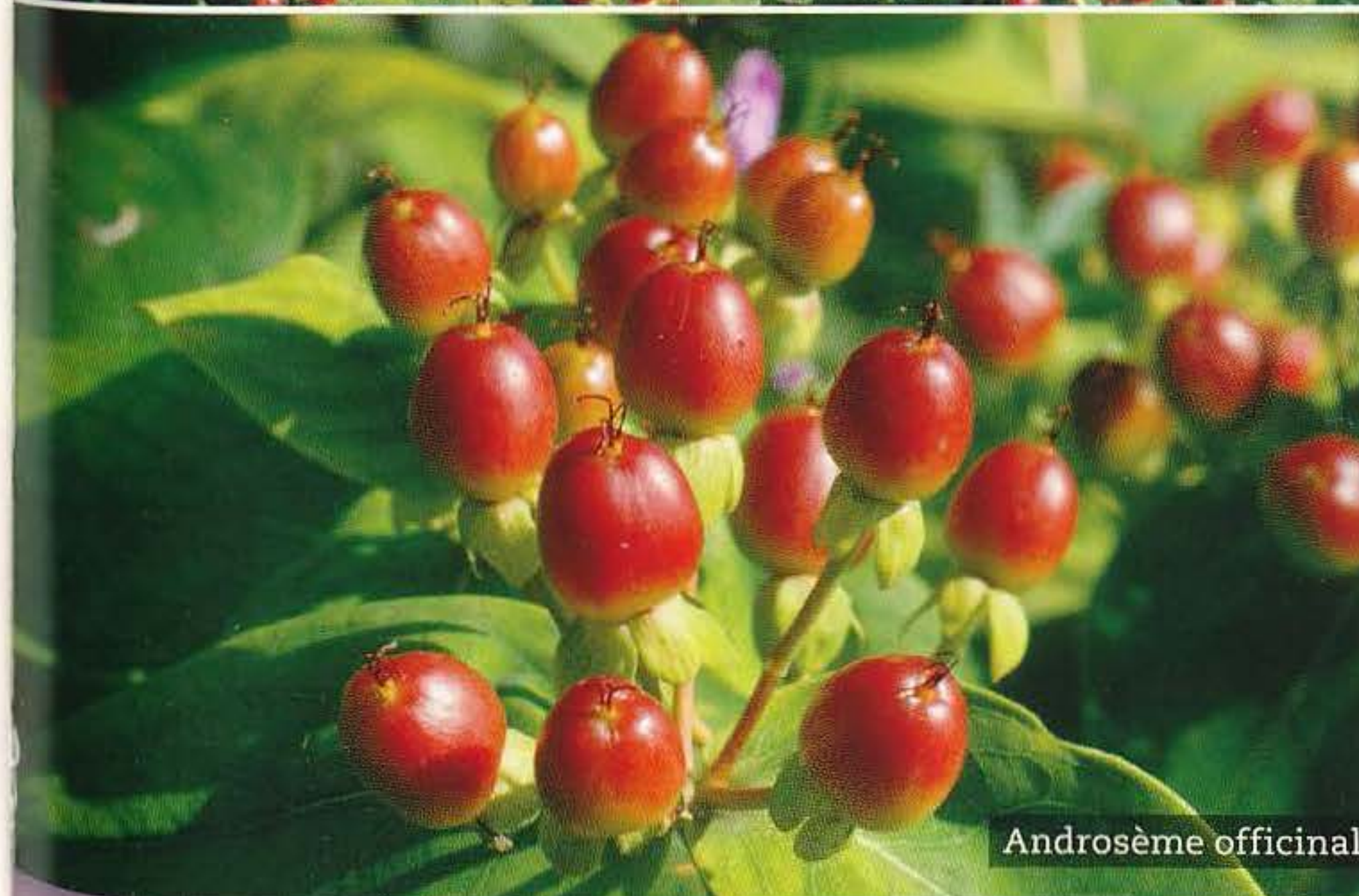
Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Androsème officinal



Androsème officinal



Androsème officinal

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Bourdaine



Frangula alnus Mill., Rhamnacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbuste de 1 à 4 m de haut, avec une écorce sombre tachetée de blanc, à odeur désagréable (en détacher un morceau).

Feuilles caduques, alternes, ovales, sans dents, vert foncé dessus, très luisantes en dessous avec 7 à 9 paires de nervures très saillantes.

Fruits globuleux, d'abord rouges puis devenant noirs à maturité, de 6 à 10 mm de diamètre, en petites ombelles de quelques fruits, réparties le long des rameaux, très dispersées ; pédoncules assez longs ; pulpe jaunâtre à jus vert, peu fournie ; 2 à 3 graines par fruit.

Biologie et dispersion : en fin d'été, on trouve souvent ensemble sur la même Bourdaine des fleurs, des fruits rouges et quelques fruits commençant à noircir côte à côte. Ces derniers restent longtemps sur l'arbuste, bien après la chute des feuilles. Ils passent plutôt inaperçus tant l'arbuste nu a une écorce sombre. Ils sont peu recherchés par les oiseaux, et ne semblent consommés que lors d'épisodes froids, en cas de pénurie, par des grives par exemple.

Habitat et répartition : la Bourdaine est assez commune partout sauf dans la région méditerranéenne, et ne monte guère en altitude au-delà de 1000 m. Elle recherche un climat assez doux et bien arrosé, et peuple soit des forêts de chênes un peu sèches et claires, soit des milieux humides comme des bois d'aulnes le long des rivières ou des tourbières et marais boisés.

Risques de confusion : les feuilles entières non dentées, l'absence d'épines, l'écorce sombre tachetée de blanc sont autant de critères typiques de la Bourdaine. Pour confirmer le diagnostic, on peut découper un morceau d'écorce pour constater son odeur très désagréable. Le **Nerprun purgatif** (p. 184) n'a pas les fruits rouges d'abord, et il possède des épines et des feuilles dentelées.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits de la Bourdaine sont catalogués comme suspects, car ils peuvent provoquer des intoxications même si celles-ci semblent limitées et moindres que celles provoquées par son proche parent, le Nerprun purgatif (p. 184). On a préparé à partir des fruits une teinture verte, comme avec ceux du Nerprun purgatif.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Bourdaine



Bourdaine



Bourdaine

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Fruits à plusieurs graines

Fruits à une seule graine

Nerprun alaterne ou Alaterne ☹️

Rhamnus alaternus L., Rhamnacées.

J F M A M J J A **S O N** D

Port allant d'arbrisseau nain à petit arbre pouvant atteindre 5 m de haut ; tiges sans épines.

Feuilles persistantes, très coriaces, alternes, assez petites, ovales, sans dents ou à peine dentées, vert foncé brillant dessus ; nervures latérales reliées entre elles sur le bord par des nervures en arceaux ; taille et forme des feuilles très variables.

Fruits rouge vif puis noirs à maturité, ronds, de 4 à 6 mm de diamètre, groupés en petits paquets denses sur des pédoncules très courts à l'aisselle des feuilles vers les extrémités des rameaux ; pulpe juteuse peu fournie, jaunâtre ; 2 à 3 graines par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles de l'Alaterne produisent des fruits chez cette espèce dioïque (sexes séparés sur des pieds différents). Il fait partie des espèces clés des garrigues et maquis méditerranéens, comme source de nourriture pour les passereaux frugivores qui traversent ou séjournent dans le bassin méditerranéen à l'occasion des migrations d'automne. Les fruits de petite taille, très abondants et très voyants, groupés au bout des rameaux, sont rapidement consommés. Souvent, des fruits encore rouges côtoient les fruits noirs déjà mûrs, ce qui renforce l'effet visuel attractif sur le fond vert sombre du feuillage.

Habitat et répartition : l'Alaterne est commun dans le bassin méditerranéen jusqu'à 1000 m d'altitude, et remonte dans le Sud-Ouest jusqu'en Vendée. Il recherche des sites très secs en plein soleil, et est caractéristique des végétations de types maquis ou garrigues, jusque dans les forêts clairsemées de Chênes verts.

Risques de confusion : les filaires (p. 160) ont un feuillage proche, mais avec des feuilles opposées et des fruits bleutés.

Espèce proche : selon les conditions, l'Alaterne peut prendre des formes très différentes. Dans certains sites très rocaillieux, il peut se présenter sous la forme d'un arbrisseau rampant couché et plaqué sur les rochers (en espalier), complètement différent d'aspect des grands individus des maquis ; les feuilles sont de plus très petites. Les autres nerpruns méditerranéens qui fréquentent des milieux secs ont un feuillage caduque et des épines.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec les fruits de l'Alaterne, comme avec ceux du Nerprun purgatif (p. 184), on peut préparer une couleur dite « vert de vessie ». Ils renferment des anthraquinones, substances toxiques aux effets purgatifs dangereux.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Nerprun alaterne



Nerprun alaterne

Fruits composés de plusieurs grains

Fruits simples

Camarine noire



Empetrum nigrum L., Empétracées.

J F M A M J J **A** **S** **O** **N** **D**

Petit arbrisseau rampant formant des tapis ; jeunes rameaux redressés jusqu'à 40 cm.

Feuilles persistantes, très rapprochées dans le haut des tiges, en forme de petites aiguilles à bords enroulés en dessous, qui font penser aux feuilles d'une bruyère.

Fruits solitaires à l'aisselle des feuilles supérieures, ronds, d'abord verts puis rouges et enfin noirs, luisants, de 5 à 8 mm de diamètre ; pulpe un peu juteuse, rougeâtre ; 6 à 9 petits noyaux.

Biologie et dispersion : l'habitat en altitude de la Camarine noire limite la consommation de ses fruits aux oiseaux montagnards tels que les lagopèdes ou les gélinottes, et aux passereaux qui survolent les cols au moment des migrations. En automne, son port nain rend les fruits facilement accessibles aux mammifères carnivores tels que les renards.

Habitat et répartition : rare dans les hauts massifs montagneux entre 1300 m et 2800 m, et protégée dans certaines régions, la Camarine noire ne vit que sur des sols acides bruts. Elle habite les tourbières, les landes rases d'altitude ou les pinèdes claires d'altitude.

Risques de confusion : la Camarine ressemble à une bruyère avec des fruits noirs ; les Airelles (p. 122 et 170) ont des feuilles plus larges, non en aiguilles, et des fruits rouges ou noir bleuté.

Espèce proche : on distingue deux sous-espèces de Camarine noire : une sous-espèce *nigrum* à sexes séparés (dioïque), très rare en France dans les Vosges et le Jura, et une sous-espèce *hermaphroditum* à fleurs bisexuées, plus robuste, avec des tiges rouges, qui est la plus représentée en France.

► **Voir aussi** la Canneberge, p. 124, à fruits rouges tardivement noirs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits de la Camarine noire ont une saveur acidulée et sont plus ou moins appréciés pour faire des gelées. Comme cette espèce reste relativement rare, il vaut mieux s'abstenir d'en ramasser les fruits pour assurer son maintien et sa dispersion. La Camarine est d'ailleurs protégée dans plusieurs régions (Auvergne où elle est rare, Franche-Comté, Lorraine et Rhône-Alpes). Ses surnoms de « baie de corneille » et de « raisin de corneille » renvoient autant à sa couleur noire qu'à l'idée d'un fruit de moindre qualité. Les graines ont des vertus diurétiques, tandis que l'on a extrait des fruits une teinture brune.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Camarine noire

Fruits composés de plusieurs grains



Camarine noire

Fruits simples

Genévrier commun



Juniperus communis subsp. *communis* L. Cupressacées.

J F M A M J J A S O N D

Conifère arbuste ou arbre pouvant atteindre 10 à 15 m de haut.
Feuilles persistantes, groupées par 3, en forme d'aiguilles très piquantes, écartées des rameaux et avec une bande blanche dessus.
Fruits (galbules) ronds correspondant à des cônes à écailles charnues, de 4 à 8 mm de diamètre, d'abord verts, puis bleutés et enfin noir bleuâtre, groupés serrés au sommet des rameaux à l'aisselle des aiguilles ; pulpe épaisse sèche au goût sucré-amer et résineux ; de 1 à 3 graines brunes, triangulaires, par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Genévrier commun portent des fruits (arbre dioïque à sexes séparés sur des pieds différents). Ils peuvent se former soit dès la première année, soit seulement l'année suivant la fécondation par le pollen : de ce fait, on trouve sur un même pied des fruits à tous les stades de maturité. Ils sont très recherchés pour leur valeur nutritive élevée (riches en matières grasses et pauvres en eau) : les grives et les merles en sont les principaux consommateurs, mais aussi des oiseaux montagnards comme les gélinottes ou les téttras. Très souvent, les graines déposées par ces oiseaux dans les fientes sont grignotées par des rongeurs tels que les mulots, anéantissant une partie de la dispersion.

Habitat et répartition : le Genévrier commun est courant, mais disséminé jusqu'à 1800 m d'altitude. Il recherche les sites chauds et souvent très secs, ne se développe qu'en plein soleil, et colonise les pâturages abandonnés, activement propagé par les oiseaux. Il peuple toutes sortes de milieux : pelouses naturelles, pâtures à moutons, falaises, coteaux secs, landes, etc.

Risques de confusion : les aiguilles piquantes marquées d'une bande blanche associées aux fruits à différents stades de maturité sont typiques du Genévrier commun. Voir aussi le Cade (p. 60), à aiguilles avec 2 bandes blanches et fruits rouges.

Espèce proche : le Genévrier nain (*J. sibirica*) est une espèce très proche restreinte aux hautes montagnes entre 1600 et 3000 m d'altitude. Il a un port couché sur le sol. Il se distingue par ses aiguilles égales au diamètre des fruits (deux fois plus longues chez le Genévrier commun).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits (grains de genièvre) parfument la choucroute et facilitent sa digestion par leur action stimulante sur notre tube digestif. On en fait aussi des liqueurs ou alcools dont le gin. On préparait autrefois du jus concentré sucré comme « thériaque des pauvres » (médicament qui guérit tout).

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Genévrier commun



Genévrier commun



Genévrier commun

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Mahonia faux-houx



Mahonia aquifolium (Pursh) Nuttall., Berbéridacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Arbrisseau ne dépassant guère 2 m de haut, formant des colonies étalées ; tiges au bois jaune vif sous l'écorce.

Feuilles persistantes, mais devenant rougeâtres en automne, coriaces, composées à 5 à 11 folioles opposées, à bords dentés épineux (comme le Houx, p. 64, mais nettement moins rigides).

Fruits ronds à ovales, d'abord verts puis bleutés et enfin violets avant de devenir bleu foncé, couverts d'une pruine blanchâtre, en grappes denses dressées ; pulpe juteuse rouge sang ; 2 à 5 graines brunes allongées par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Mahonia sont très vite consommés par les passereaux au cœur de l'été. Ils semblent appréciés pour leur jus abondant comme source de liquide dans les périodes de grandes chaleurs : ils ont souvent complètement disparu en début d'automne. Ils sont aussi consommés par les gallinacés tels que les faisans, et le Mahonia a d'ailleurs souvent été planté comme couvert à gibier, tant pour son feuillage persistant, sa propension à former des fourrés denses, que pour ses fruits.

Habitat et répartition : originaire de la côte Pacifique de l'Amérique du Nord et introduit en Europe dans les années 1820, le Mahonia s'est abondamment naturalisé depuis, transporté activement par les oiseaux jusque dans les parcs et jardins en ville. Il a besoin d'un sol assez humide, et pousse aussi bien en plein soleil qu'en sous-bois. Fréquent dans les bois perturbés par les activités humaines, les fourrés, les haies, les parcs des châteaux, il colonise aussi des pierriers et des talus pentus.

Risques de confusion : le feuillage persistant aux folioles épineuses, mais souples (voir le Houx, p. 64), joint aux fruits bleus couverts de pruine caractérisent bien le Mahonia.

Espèce proche : plusieurs autres espèces proches du Mahonia, originaires d'Asie et d'Amérique du nord, sont cultivées, ainsi que des hybrides, mais elles ne se naturalisent que très peu hors des parcs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On peut préparer des gelées à partir des fruits du Mahonia, mais le goût reste assez fade. Ils ont été aussi utilisés pour foncer la couleur du vin rouge trop clair à la manière de ceux du Raisin d'Amérique (p. 56) ou du Sureau hièble (p. 58). Les américains nomment le Mahonia « Raisin d'Orégon » à cause de la ressemblance superficielle des fruits avec des grappes de raisin... la pruine en plus ! Le Mahonia est un très proche parent de l'Épine-vinette (p. 72) avec laquelle il peut même s'hybrider.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

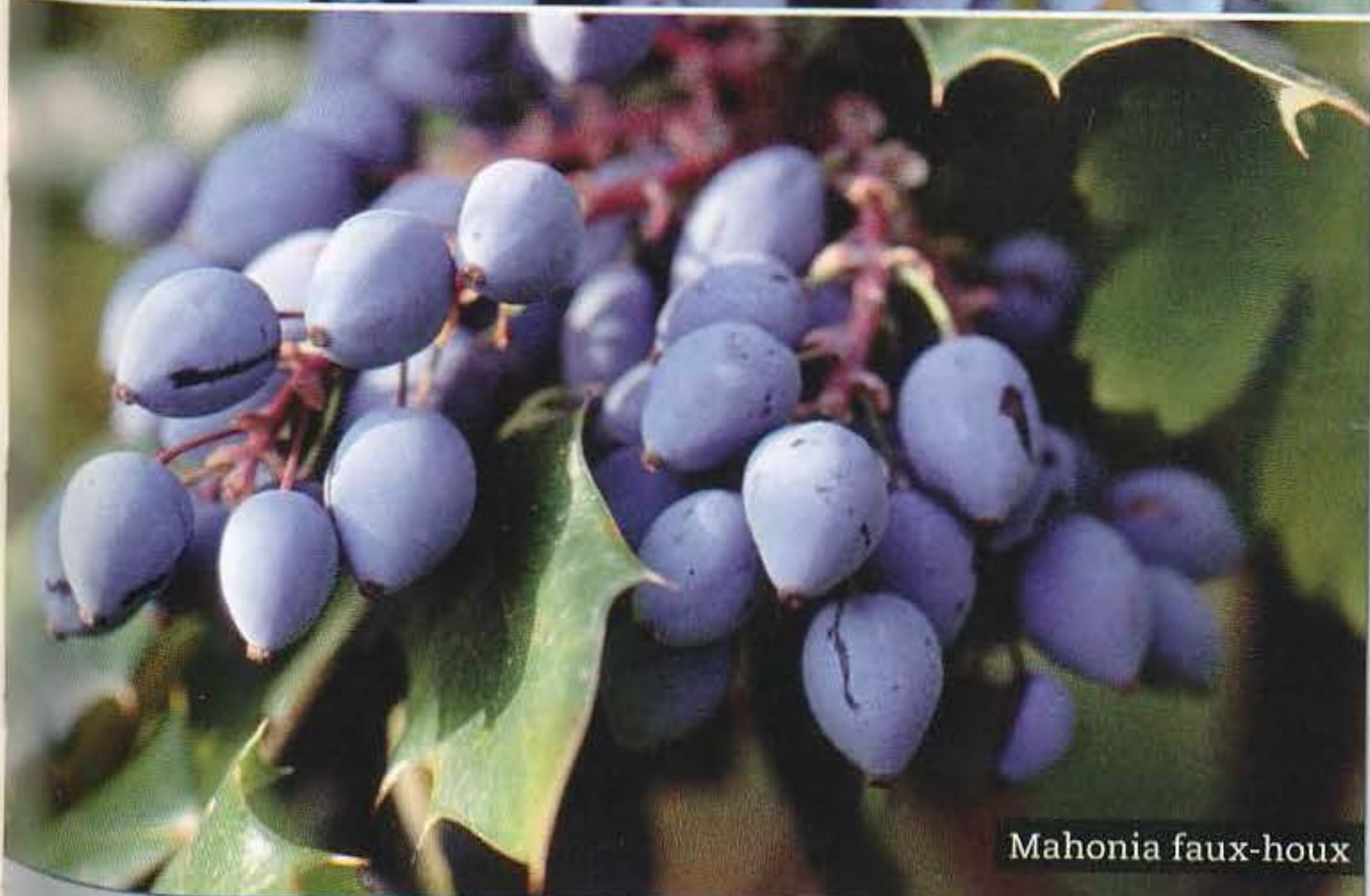
Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Mahonia faux-houx



Mahonia faux-houx



Mahonia faux-houx

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Prunellier



Prunus spinosa L., Rosacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Arbuste ou petit arbre ne dépassant pas 5 m de haut ; rameaux sombres armés d'épines acérées.

Feuilles caduques, alternes, à bord finement denté, assez petites, vert sombre, ovales.

Fruits (prunelles) en forme de petite prune ronde, bleu-noir avec un revêtement de pruine grise argentée, de 12 à 15 mm de diamètre, groupés en petits paquets le long des rameaux, sur des pédoncules courts ; pulpe juteuse verte ; un seul noyau jaune presque lisse par fruit.

Biologie et dispersion : la pruine qui recouvre les fruits du Prunellier, nommés prunelles, réfléchit les ultra violets, ce qui augmente le contraste visuel par rapport au feuillage environnant. Quand la pruine est enlevée, ils deviennent presque noirs. Ces fruits peuvent persister une bonne partie de l'hiver : jusqu'aux premières gelées, ils sont durs avec un goût âpre avant de se ramollir et de devenir plus doux, mais encore acides. Même pour les merles, grives et étourneaux, les principaux consommateurs au cœur de l'hiver, les prunelles restent d'une taille limite et ils s'y prennent souvent à plusieurs fois avant de les avaler. Les mammifères carnivores en consomment aussi.

Habitat et répartition : le Prunellier est très commun, mais ne dépasse pas 1000 m en altitude. Il peut pousser en sous-bois, mais ne fructifie alors pas, car il préfère le plein soleil et colonise les champs abandonnés, les friches, les lisières, les pelouses non pâturées. Il est souvent dominant dans les haies vives en bocage.

Risques de confusion : la taille des fruits ronds, la pruine argentée qui les recouvre et les rameaux noirs épineux sont typiques du Prunellier.

Espèce proche : le Prunier sauvage ou Prunier à greffer (*P. insititia*) a des rameaux peu épineux et velus les deux premières années, et des fruits plus gros (2 à 3 cm), le plus souvent bleu-noir avec un gros noyau rugueux sur les deux faces. On le trouve couramment dans les haies en compagnie du Prunellier avec lequel il peut s'hybrider.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les prunelles ont reçu localement une foule de surnoms populaires : blosses, chenelles, agrumelles, pélosses, aragnons, et bien d'autres ! Leur astringence apparaît nette-

ment tant qu'ils ne sont pas mûrs. Elles sont aussi très riches en vitamine C. Par distillation, on prépare une remarquable eau-de-vie célèbre pour son parfum. Comme les merises (p. 134), les prunelles étaient consommées par les populations néolithiques.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Prunellier



Prunellier



Prunellier

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Fruits composés

Fruits simples

Ronce bleuâtre



Rubus caesius L., Rosacées.

J F M A M J **J A S O N D**

Arbrisseau rampant ne dépassant pas 1 m en hauteur ; forme des colonies denses et étalées au sol ; tiges bleutées avec un revêtement de pruine ; tiges fleuries portant des aiguillons courts.

Feuilles caduques, alternes, composées de 3 folioles à bord grossièrement denté.

Fruits (mûre) composés d'un petit nombre de gros grains charnus (drupéoles) bleu-noir, de 7 mm de diamètre, recouverts d'une pruine mate et blanche, groupés en bouquets peu fournis dressés sur de longs pédoncules ; pulpe juteuse teintée de violet ; 1 graine rougeâtre par drupéole.

Biologie et dispersion : lorsque les mûres se détachent, elles entraînent le réceptacle commun aux drupéoles accroché dessous, et sont assez molles et fragiles. Elles tombent vite ou sèchent rapidement si elles ne sont pas consommées. La maturité plus précoce les rend plus attractives surtout au cœur de l'été au cours des périodes de canicule, compte tenu de leur pulpe juteuse. En contrepartie, elles n'offrent que peu de ressources nutritives. Elles sont consommées par les oiseaux nicheurs en été et en début d'automne par les passereaux migrants comme les fauvettes, gobe-mouches et pouillots.

Habitat et répartition : la Ronce bleuâtre est commune partout sauf en région méditerranéenne jusqu'à 1500 m d'altitude, et recherche des sites plutôt humides ou frais sur des sols riches. Elle peuple les friches, les forêts le long des cours d'eau dont les plantations de peupliers, les haies humides, les revers des fossés, et devient de plus en plus fréquente en bordure des cultures irriguées sur sols argileux (champs de maïs notamment) où elle se comporte comme une « mauvaise herbe ».

Risques de confusion : les tiges bleutées avec des aiguillons et la pruine grise sur les mûres bleues sont très caractéristiques.

Espèce proche : voir la Ronce commune (p. 126).

LE SAVIEZ-VOUS ?

les fruits sont plus petits, fragiles et surtout riches en eau. La meilleure technique consiste à couper les pédoncules au sécateur. Les Anglais surnomment cette espèce *dewberry*, c'est-à-dire « la ronce de la rosée », allusion à la pruine blanche qui les recouvre et sur laquelle les gouttes de rosée scintillent le matin.

Le goût acidulé de ces mûres reste bien différent de celui des autres mûres et a son charme. On peut en faire de bonnes confitures, mais il faut beaucoup de patience car

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Ronce bleuâtre

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Ronce bleuâtre

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Ronce bleuâtre

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Fruits composés

Fruits simples

Filaire à feuilles étroites



Phillyrea angustifolia L., Oléacées.

J F M A M J J A **S** **O** **N** **D**

Arbuste à petit arbre pouvant atteindre 8 m de haut.

Feuilles persistantes, opposées, allongées étroites avec une bordure transparente fine, brillantes dessus ; seule la nervure centrale est bien visible dessus.

Fruits ronds, petits, de 3 à 8 mm de diamètre, bleutés recouverts d'une pruine blanchâtre, groupés en paquets denses à la base des feuilles sur des pédoncules très courts ; pulpe rosée peu fournie, juteuse ; un seul noyau à enveloppe fragile.

Biologie et dispersion : comme l'Alaterne (p. 148), la Filaire constitue une manne providentielle pour les passereaux migrateurs ou hivernants dans le bassin méditerranéen. L'abondance de ses fruits, leur petite taille et leur récolte aisée font qu'ils sont très recherchés, notamment par les fauvettes et les rouges-gorges. Ce mode de dispersion par les oiseaux explique notamment la présence quasi automatique des Filaires dans des bois de Chênes verts très isolés au milieu de zones cultivées, qui fonctionnent comme des zones refuges où les oiseaux se reposent et se reproduisent. Le revêtement pruineux joue sans doute un rôle dans le repérage visuel de ces fruits, comme chez le Prunellier (p. 156).

Habitat et répartition : la Filaire est commune en région méditerranéenne jusqu'à 800 m d'altitude, et déborde un peu vers la bordure sud du Massif central, le Sud-Ouest et jusque sur la côte de Charente. Elle recherche le plein soleil et des sols secs. C'est un des arbustes très typiques des maquis, garrigues et bois clairs de Chênes verts du Midi.

Risques de confusion : le feuillage persistant très variable rappelle beaucoup celui du Nerprun alaterne (p. 148), mais ce dernier a des fruits rouges puis noirs, et des feuilles alternes.

Espèce proche : on distingue classiquement une seconde espèce très proche, la Filaire à larges feuilles (*P. latifolia*), mais dans la pratique on observe tous les intermédiaires entre ces deux espèces, et une très forte variabilité au sein de chaque population. La Filaire à larges feuilles a des feuilles plus larges avec des nervures bien visibles et des fruits un peu plus gros (plutôt entre 5 et 8 mm, non comestibles). Elle atteint aussi parfois une taille plus grande.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

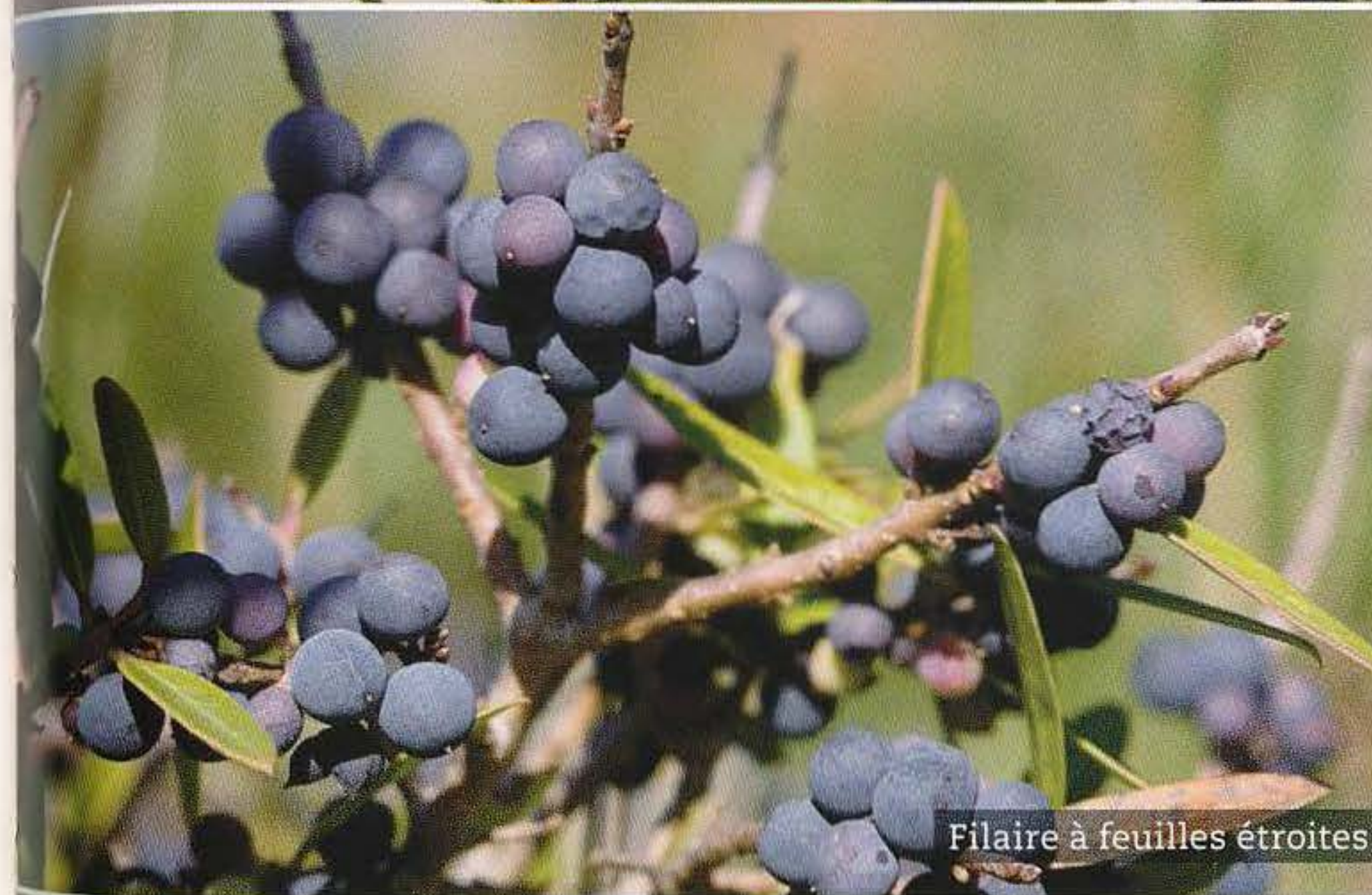
Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Filaire à feuilles étroites

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Filaire à feuilles étroites

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Filaire à feuilles étroites :
fruit ouvert montrant la pulpe

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Laurier-tin ou Viorne-tin

Viburnum tinus L., Adoxacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste touffu de 1 à 3 m de hauteur ; jeunes tiges rougeâtres à quatre angles.

Feuilles opposées coriaces persistantes, vert foncé dessus ; de loin, le feuillage persistant prend un aspect lustré brillant typique.

Fruits (baies) d'un beau bleu métallique, finissant par devenir noirs, ovoïdes, de 7 mm de long, portés en fausses-ombelles dressées ; une graine par fruit.

Biologie et dispersion : bien que la floraison du Laurier-tin ait lieu en plein hiver, la maturité des fruits n'est acquise qu'en fin d'été, voire en hiver : ainsi, le mûrissement coïncide avec la période de migrations et d'hivernage des passereaux migrateurs susceptibles de consommer les fruits. Dans l'ouest de la région méditerranéenne, une seule espèce d'oiseau, le rouge-gorge, semble assurer la dispersion des graines du Laurier-tin, alors que l'écrasante majorité des plantes à fruits charnus possède plusieurs agents disperseurs. Par contre, les rouges-gorges, de leur côté, consomment de nombreuses autres espèces de fruits. Les baies du Laurier-tin sont appréciées de cet oiseau du fait de leur teneur assez élevée en matières grasses. L'éclat métallique de ces fruits en sous-bois doit certainement jouer un rôle attractif visuel.

Répartition et habitat : espèce typiquement méditerranéenne recherchant les sites chauds, mais sur des sols profonds assez frais, le Laurier-tin peuple les garrigues, les maquis ou les bois clairs associés aux Chênes verts ou Chênes-lièges. Elle est abondamment cultivée jusque dans le nord de la France comme ornementale, mais fructifie rarement hors de sa zone d'origine.

Risques de confusion : la couleur bleu métallique des baies associée au feuillage persistant suffisent à signer cette espèce si on se limite aux seules espèces sauvages de notre flore.

Espèce proche : on cultive dans les parcs urbains la Viorne du père David (*V. davidii*), originaire de Chine, aux baies bleu porcelaine qui restent en place une grande partie de l'hiver. C'est un arbuste bas, de moins de 50 cm de hauteur, avec des feuilles coriaces persistantes allongées et étroites, aux nervures fortement saillantes dessus.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Laurier-tin sont fortement purgatifs et doivent donc être évités. Cette espèce n'est pas un laurier au sens botanique (voir Laurier-sauce, p. 174) mais une viorne : ce nom de Laurier-tin vient de l'aspect des feuilles persistantes.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Laurier-tin

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Viorne du père David

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants



Viorne du père David

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Myrte

Myrtus communis L., Myrtacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau ne dépassant pas 3 m de hauteur, à odeur très aromatique.

Feuilles persistantes, opposées (parfois par 3), brillantes, ovales, entières, vert foncé ; à contre-jour, elles laissent voir des petits points transparents comme un millepertuis.

Fruits ronds, portant sur le sommet les restes du calice, noir bleuté (parfois blancs), de 1 cm de diamètre, un par un à l'aisselle des feuilles sur un long pédoncule ; pulpe peu fournie ; plusieurs graines dures et luisantes par fruit, un peu jaunâtres.

Biologie et dispersion : les fruits tardifs du Myrte font le bonheur des passereaux hivernants dans le maquis, tels les merles et les grives. Ils peuvent persister une bonne partie de l'hiver s'ils ne sont pas consommés. Des études ont montré qu'il existait de fortes variations d'une population à l'autre au niveau des caractéristiques de la paroi de la graine qui conditionnent sa germination (perméabilité, épaisseur). Ainsi, pour un même animal frugivore qui consomme les fruits, l'effet ne sera pas le même d'un endroit à un autre sur les graines rejetées dans les excréments quant à leur capacité à germer ! On a aussi constaté que les graines issues de fruits bleus germent plus vite que celles issues de fruits blancs, mais le retard de départ s'estompe au bout de quelques semaines de croissance sans que l'on sache la signification d'un tel comportement. On prétend que la chair des oiseaux nourris avec ces baies s'imprègne du parfum de la plante.

Habitat et répartition : le Myrte est assez commun en région méditerranéenne et notamment en Corse, et vit en plein soleil sur des sols assez secs. Il est caractéristique des végétations de type maquis, mais pousse aussi dans les bois clairs de Chênes verts ou de Chênes-lièges.

Risques de confusion : les feuilles petites, odorantes, piquetées de points transparents sont à elles seules très typiques.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Myrte avait dans l'Antiquité une haute valeur symbolique, et était consacré à Vénus ou Aphrodite. Les Romains teignaient les cheveux des femmes en noir avec le jus des fruits. Ces fruits aromatiques ont un goût un peu résineux et astringent. On les utilise comme condiments pour cuisiner certaines viandes, et on en fait aussi des boissons alcoolisées : vin de myrte ou liqueur de myrte. Dans le Midi, les fruits sont connus sous le nom de mursins.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

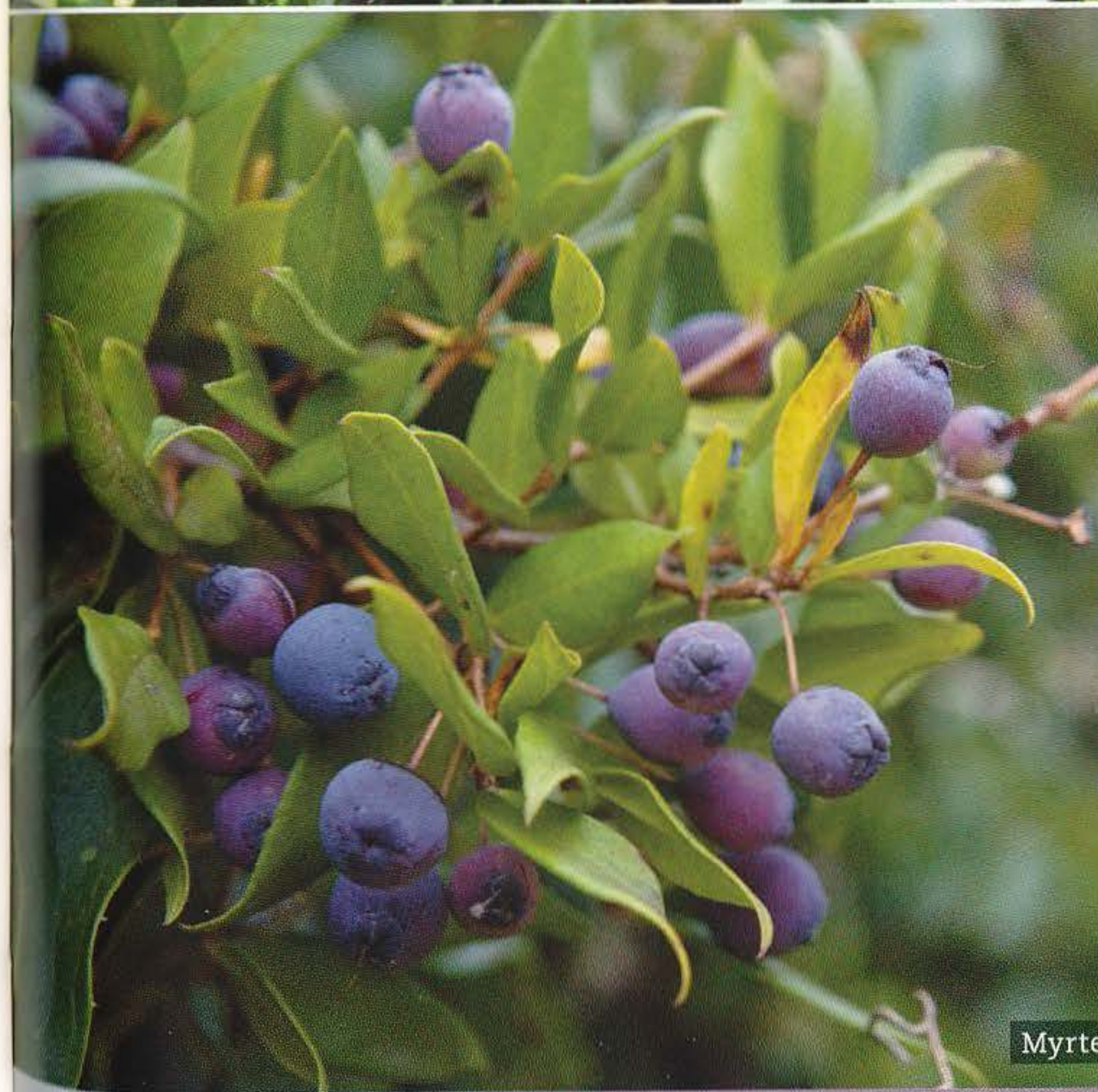
Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Myrte



Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Myrte

Micocoulier



Celtis australis L., Cannabacées.

J F M A M J J A **S O N D**

Arbre pouvant atteindre 20 m de hauteur ; écorce gris foncé ; rameaux un peu en zigzag.

Feuilles caduques, alternes mais sur deux rangs, ovales allongées, terminées en une longue pointe tordue, dentées en scie, rugueuses au toucher ; pétiole de 2 cm de long.

Fruits globuleux, brun violacé, de 1 cm de diamètre, solitaires sur un long pédoncule grêle à l'aisselle d'une feuille ; pulpe très peu fournie entourant un gros noyau rugueux avec des dessins en réseau ; goût fade et un peu astringent.

Biologie et dispersion : le décalage important entre la floraison précoce (avril) et la maturité tardive des fruits (en septembre-octobre) est typique de ces arbres et arbustes méditerranéens qui dépendent des oiseaux migrateurs et hivernants pour leur dispersion : la disponibilité des fruits coïncide ainsi avec le pic migratoire dans le bassin méditerranéen. Effectivement, les fruits du Micocoulier sont assez rapidement consommés par les passereaux.

Habitat et répartition : espèce méditerranéenne du Midi et du Sud-Ouest qui ne dépasse pas 900 m en altitude, le Micocoulier est le plus souvent planté dans les villes, le long des avenues. À l'état sauvage, il pousse le long des rivières ou sur des pentes rocailleuses sèches. Depuis quelques décennies, il est de plus en plus planté plus au nord sur les aires d'autoroutes, en ville, etc.

Risques de confusion : le fruit solitaire sur un long pédoncule, sa chair très mince, et le noyau unique rugueux constituent des critères décisifs.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Micocoulier a été introduit pendant la préhistoire par l'Homme dans le Midi où il s'est naturalisé. Les fruits étaient recherchés autant comme aliment que pour leur graine dont on extrait une huile douce de bonne qualité. Leur teneur en tanins les rend astringents, tout comme le feuillage. On les utilisait comme remède pour agir sur les muqueuses digestives en cas de dysenteries ou d'ulcères, ou sur la muqueuse utérine pour atténuer les règles trop abondantes. On disait d'eux « qu'il resserraient le ventre » ! Dans l'Égypte ancienne, on préparait un mélange de graisse de bœuf parfumé avec des graines de micocoulier écrasées.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Micocoulier

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Micocoulier :
graines

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant

Amélanchier vulgaire

Amelanchier ovalis Med., Rosacées.

J F M A M J J **A S O** N D



Arbuste atteignant 3 m de hauteur, avec de nombreuses tiges.

Jeunes tiges couvertes de duvet rose au début du printemps, et bourgeons brillants visibles de loin.

Feuilles caduques petites, ovales, alternes, aux bords denticulés, d'un vert un peu bleuté.

Fruits noir bleuté, couvert de pruine avec un petit creux au sommet portant le reste du calice (comme une mini-poire), de 5 à 10 mm de diamètre, en grappes peu fournies au bout des rameaux, sur des pédicelles de 1 à 2 cm de long ; pulpe verdâtre ; environ 10 graines brun foncé par fruit.

Biologie et dispersion : la maturité des fruits de l'Amélanchier s'étale dans le temps si bien que des fruits bleu-noir côtoient souvent des fruits encore rosés, non mûrs. Ils persistent sur les branches en début d'automne, mais sont vite consommés par des passereaux (grives, merles surtout). Les mammifères carnivores comme les renards ou les genettes en consomment aussi compte tenu de la taille souvent faible de cet arbuste. Cette dispersion par des oiseaux explique la répartition souvent très localisée de l'Amélanchier au long des vallées, ne colonisant que quelques éperons rocheux parfois très distants.

Habitat et répartition : l'Amélanchier est un spécialiste des sols très secs, souvent directement sur les rochers ou les pierriers. Il réclame des sites chauds et ensoleillés, et reste avant tout un méditerranéen qui monte à 1800 m d'altitude. Il abonde dans le Midi dans les garrigues, les forêts claires, les formations buissonnantes des plateaux calcaires. Plus au nord, il remonte jusqu'à la vallée de la Seine et la Bourgogne où il se cantonne en quelques sites de gorges rocheuses bien exposées.

Risques de confusion : l'aspect de mini-poire noir bleuté et pruinée sur un buisson bas et aux branches raides et tortueuses signent cette espèce autant que son habitat.

Espèces proches : on cultive très fréquemment comme arbustes ornementaux plusieurs amélanchiers américains très proches dont l'Amélanchier de Lamarck (*A. lamarckii*), aux fruits très proches de ceux de l'espèce indigène.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les hommes préhistoriques les ont consommés, notamment dans les sites de grottes rupestres.

Les fruits comestibles de l'Amélanchier ont une saveur sucrée douce, mais contiennent beaucoup de pépins comme des nèfles. On peut en faire des confitures ou des gelées.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

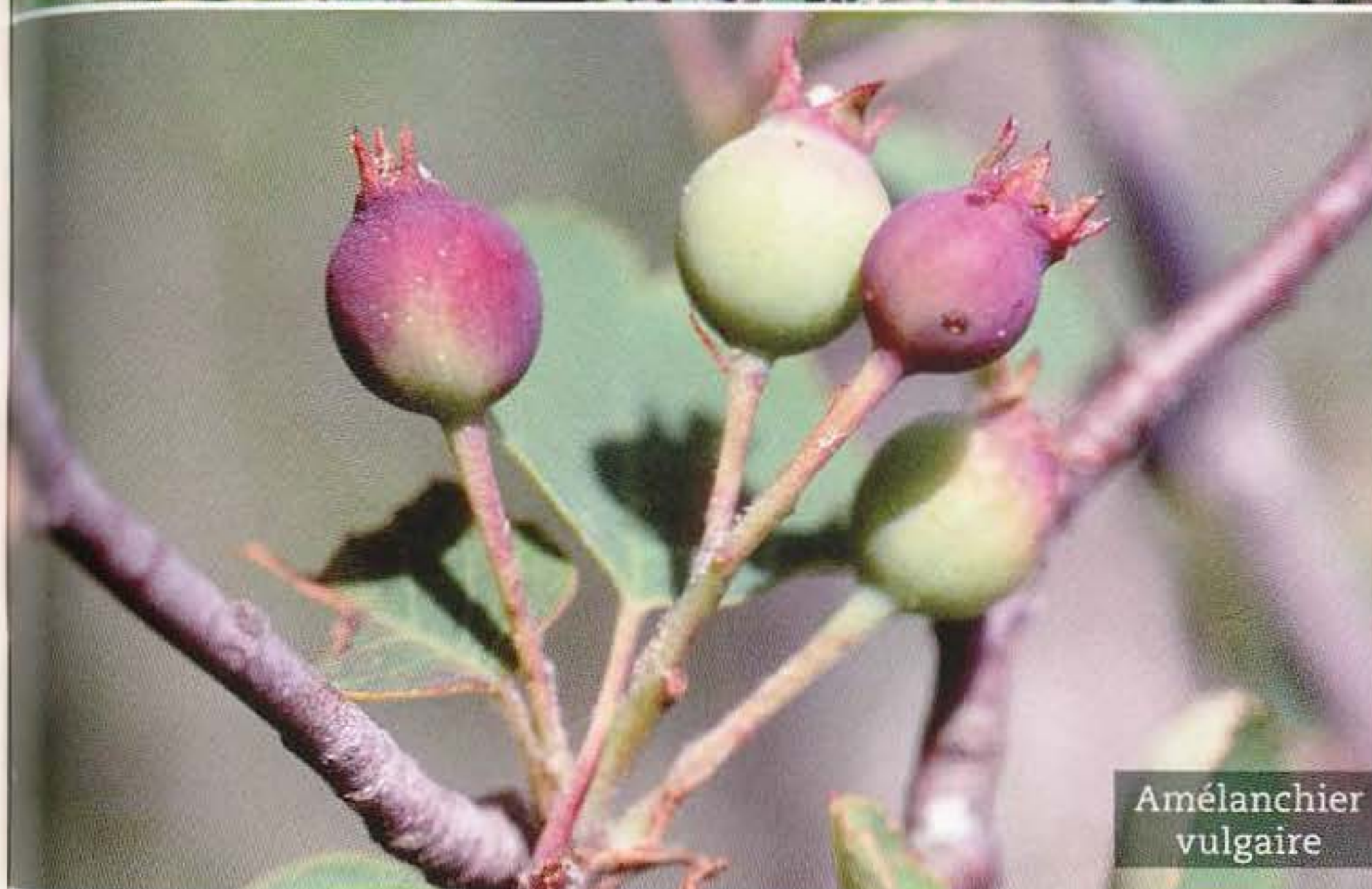
Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Amélanchier
vulgaire

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Amélanchier
vulgaire

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Amélanchier
vulgaire



Amélanchier
vulgaire

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant

Myrtille



Vaccinium myrtillus L., Éricacées.

J F M A M J **J A S O** N D

Arbrisseau couché de 20 à 60 cm de haut ; tiges vertes anguleuses au toucher.

Feuilles caduques, alternes, longues de 2 cm, dentées, presque sans pétiole, vert clair.

Fruits (myrtilles) ronds, d'abord bleutés car recouverts d'une pruine blanchâtre, puis bleu-noir, de 8 à 10 mm de diamètre, par un ou par deux à l'aisselle des feuilles sur un pédoncule court recourbé ; pulpe juteuse violacée ; des dizaines de graines brunes dans chaque fruit.

Biologie et dispersion : l'abondance des myrtilles certaines années constitue une manne pour la faune de montagne. La taille des fruits, leur comestibilité, leur pulpe juteuse, la petite taille de la plante en font un fruit accessible à toutes sortes d'animaux : des oiseaux (passereaux, tétras et gélinottes), des mammifères carnivores (fouine, renard, blaireau sans oublier l'ours brun), etc. Le pic de production coïncide avec la période où des oiseaux migrateurs survolent les crêtes et les cols pour franchir les massifs, faisant souvent des haltes dans ces lieux où vivent les Myrtilles.

Habitat et répartition : la Myrtille est commune dans tous les massifs montagneux, sauf dans la région méditerranéenne. Elle monte jusqu'à 2500 m, et est rare en plaine surtout dans le Nord. Elle fréquente les sous-bois clairs des forêts montagnardes et les landes tourbeuses.

Risques de confusion : les fruits ressemblent à ceux des Camérisiers noir et bleu (p. 182), mais ceux-ci sont plus grands et les fruits sont « doubles ».

Espèce proche : l'Airelle des marais (*V. uliginosum*, ci-contre, en bas) est une espèce proche en forme de petit buisson. Ses feuilles ne sont pas dentées et sont fortement bleutées dessous, ses fruits noir bleuté ont un jus clair et un goût fade et sont considérés comme suspects car ils peuvent, en grandes quantités, provoquer des accidents. Elle vit encore plus en altitude que la Myrtille, dans les tourbières et les landes au-dessus de la limite des arbres.

LE SAVIEZ-VOUS ?

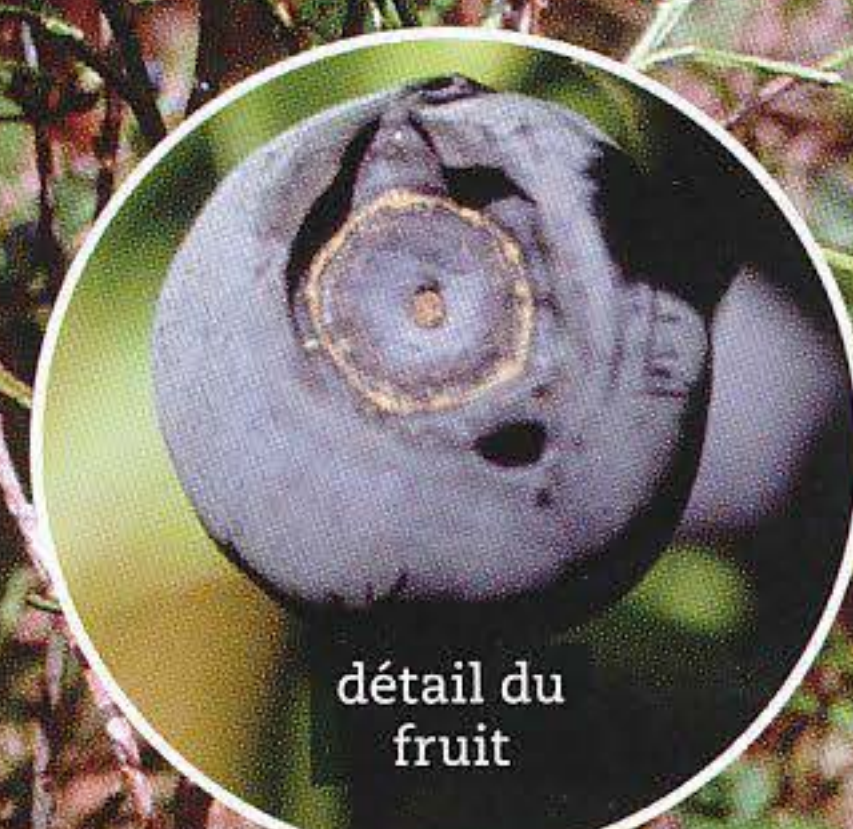
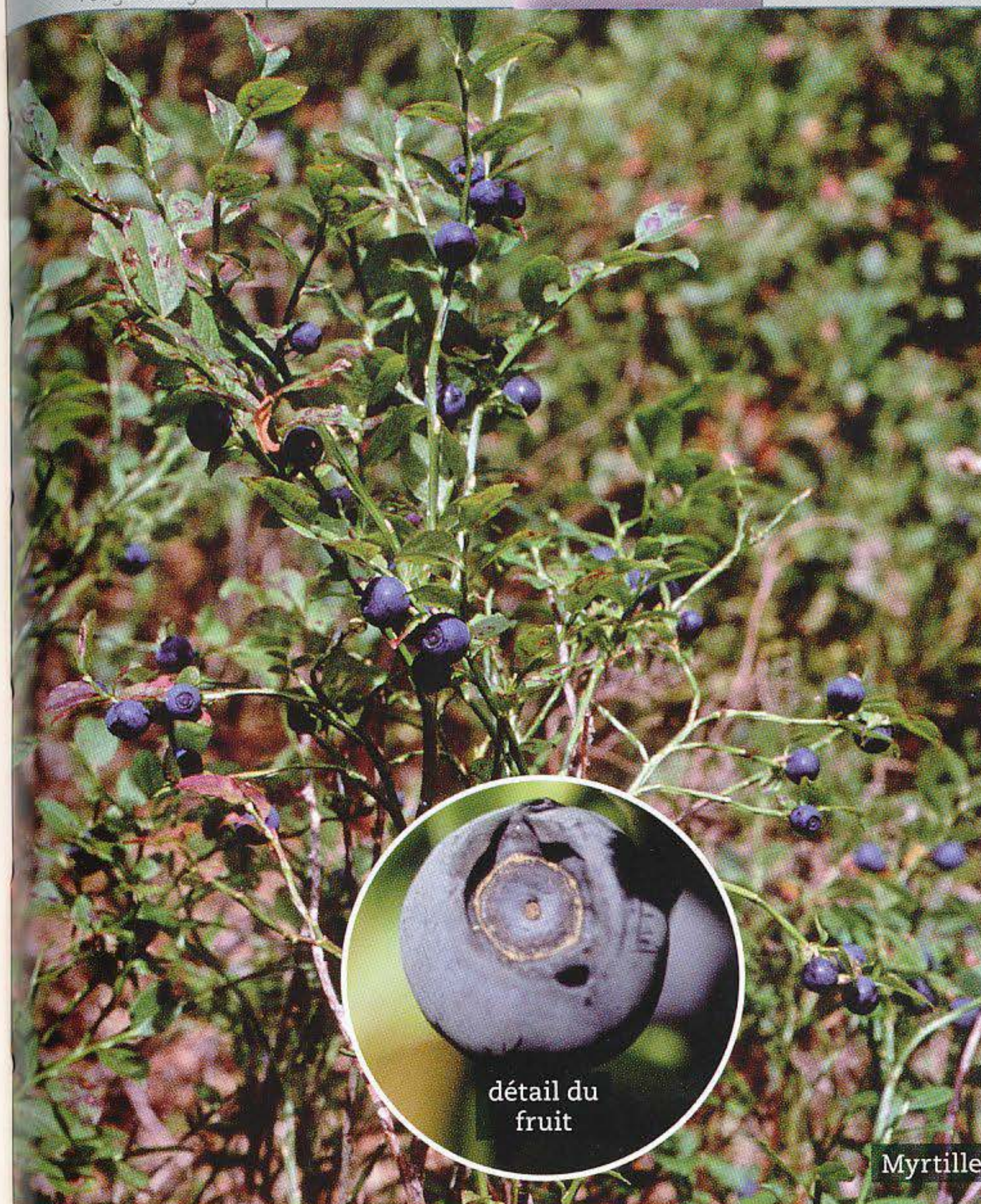
La réputation des myrtilles comme fruits sauvages n'est plus à faire, ce qui leur a valu une foule de surnoms : brimbelles, airelles, pourriots, bleuets, aires, etc. On en fait des tartes, sirops, liqueurs, confitures, gelées, etc. Leurs propriétés médicinales sont intéressantes : outre l'effet laxatif des fruits frais, signalons leur action positive avérée scientifiquement sur la vision crépusculaire.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



détail du fruit

Myrtille

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



détail des fruits

Airelle des marais

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant

Daphné lauréole ou Lauréole

Daphne laureola L., Thyméléacées.

J F M A M J **J** **A** S O N D

Arbrisseau atteignant au plus 1 m de haut, aux tiges jaunâtres souples, mais très résistantes à la cassure.

Feuilles persistantes, épaisses, vert sombre brillantes dessus, ovales allongées ; pétiole court ; pas de feuilles à la base des tiges.

Fruits en forme de petites olives longues de 5 à 10 mm, d'abord vertes devenant noires, en groupes denses autour de feuilles serrées au sommet des rameaux, sur de courts pédoncules ; pulpe verdâtre juteuse ; noyau unique grisâtre, assez gros, pointu à un bout.

Biologie et dispersion : au sein des daphnés, la Lauréole tranche par ses fruits noirs (et non pas rouges ou oranges), mais néanmoins bien visibles sur le fond vert foncé du feuillage persistant. Les premiers fruits arrivent à maturité début juillet à une période pauvre en fruits juteux. Ils sont vite récoltés par des passereaux dont les rouges-gorges, et sans doute aussi par des mammifères carnivores vu la faible hauteur de cet arbuste. Les verdiers ou les gros-becs peuvent détruire les graines qu'ils extraient des fruits encore verts.

Habitat et répartition : disséminée un peu partout, la Lauréole n'est jamais très commune, et recherche les stations en demi-ombre ou ombragées y compris en plein sous-bois, souvent dans des stations au sol pierreux. Elle est assez sensible au froid. On la trouve dans les forêts sèches et claires de feuillus jusqu'à 1600 m d'altitude.

Risques de confusion : le feuillage persistant, les tiges souples et les fruits noirs en forme de petites olives de la Lauréole sont caractéristiques. L'appellation de Lauréole fait allusion à la ressemblance avec un petit laurier. Le Laurier-sauce (p. 174) appartient à une toute autre famille et se distingue facilement par son port arborescent ou arbustif et ses feuilles ondulées.

Espèce proche : aucune.

► **Voir aussi** l'Olivier et l'Oléastre, p. 130, à fruits verts, puis rougeâtres et enfin noirs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baies de la Lauréole sont toxiques, à l'instar de celles des autres daphnés, et montrent des propriétés purgatives violentes.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Daphné lauréole



Daphné lauréole

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Laurier-sauce



Laurus nobilis L., Lauracées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste à petit arbre pouvant atteindre 10 m de haut.

Feuilles persistantes, alternes, très coriaces avec un bord plus ou moins ondulé, vert foncé brillant dessus ; au froissement, les feuilles répandent une forte odeur aromatique bien connue en cuisine.

Fruits d'abord verts devenant noirs et luisants, de la taille d'une cerise mais de forme un peu ovale, groupés en paquets assez denses autour des feuilles, portés par des pédoncules épais ; pulpe épaisse ; une seule graine par fruit, pas très dure.

Biologie et dispersion : les fruits du Laurier-sauce sont activement consommés par les passereaux hivernants dans le Midi, dont les fauvettes à tête noire. Ils contiennent de l'amidon et jusqu'à 25 % d'une huile grasse très énergétique. La graine, assez tendre, se sépare facilement de la pulpe, ce qui facilite son passage dans le tube digestif sans qu'elle soit attaquée par ses sucs.

Habitat et répartition : le Laurier-sauce est assez commun dans le Midi et le long de la côte atlantique. Très cultivé et de plus en plus souvent naturalisé, il est dispersé par les oiseaux. Il ne fructifie que dans les régions au climat doux en hiver, et se trouve dans les sous-bois des forêts méditerranéennes, notamment le long des rivières où il peut devenir envahissant.

Risques de confusion : les feuilles aromatiques ondulées aux bords et les fruits noirs en forme de petites olives distinguent le Laurier-sauce. La Lauréole (p. 172) a un feuillage persistant très différent, non odorant, et n'est pas un laurier au sens strict (famille des daphnés).

Espèce proche : aux îles Canaries pousse *L. azorica* (inconnu en France), aux fruits très ressemblants bien qu'il soit séparé du Laurier-sauce depuis près de 7 millions d'années et que leurs graines soient dispersées par des oiseaux différents (deux espèces de pigeons endémiques pour *L. azorica*). Ceci montre, que pour certaines lignées de plantes, il existe un fort conservatisme en matière d'évolution au niveau des fruits.

➤ **Voir aussi** l'Olivier et l'Oléastre, p. 130, à fruits verts, puis rougeâtres et enfin noirs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les propriétés médicinales des fruits du Laurier-sauce ne sont utilisables qu'en usage externe. Avec les fruits mûrs (graines comprises) écrasés, bouillis dans l'eau, on prépare du « beurre de laurier », sorte d'huile grasse verte aromatique, utilisée pour soigner les problèmes articulaires. On a aussi utilisé des fruits séchés et râpés, très odorants, comme condiments.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Laurier-sauce

Cornouiller sanguin

Cornus sanguinea L., Cornacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste pouvant atteindre 5 m de haut ; jeunes tiges souples, opposées, vertes, devenant rouge vif en plein soleil et en automne.

Feuilles caduques opposées ovales terminées en pointe courte avec 3 ou 4 paires de nervures en long qui convergent vers la pointe ; des poils sous les feuilles dirigés en tous sens.

Fruits noir bleuté finement mouchetés de blanc et coiffés par le reste du calice, de 6 à 8 mm de diamètre, réunis en petites ombelles dressées sur des pédoncules rouge vif ; pulpe verte juteuse ; un gros noyau par fruit.

Biologie et dispersion : en début d'automne, les fruits du Cornouiller sanguin sont consommés par les rouges-gorges, les fauvettes à tête noire, les merles et les grives qui les recherchent pour leur teneur assez élevée en matières grasses. Dans les zones de vignobles, les vols d'étourneaux qui pillent les vignes en octobre s'abattent souvent aussi sur les Cornouillers qui fréquentent les mêmes coteaux. La plantation de Cornouillers sanguins lors de la création de haies vives est donc conseillée pour favoriser les passereaux frugivores. Le feuillage et les pédoncules rougissant en automne mettent bien en valeur ces fruits sombres par effet de contraste.

Habitat et répartition : le Cornouiller sanguin est très commun partout en France à basse altitude. Il recherche les sites ensoleillés : il peut vivre dans des sous-bois, mais alors il ne fructifie pas ou très peu. Il constitue souvent des fourrés impénétrables sur les pentes en friche des coteaux calcaires et colonise rapidement les anciennes vignes abandonnées. Il habite les bois clairs, les forêts le long des cours d'eau, les haies et les friches buissonnantes.

Risques de confusion : la couleur rouge dominante de cet arbuste en automne (pédoncules, tiges, feuillage), les fruits noirs à pulpe verte et à odeur forte sont caractéristiques.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits, contrairement à ceux de son proche parent le Cornouiller mâle (p. 84), sont un peu toxiques, provoquant des diarrhées. Néanmoins, ils sont peu dangereux pour les enfants car leur goût amer, joint à leur odeur fétide, dissuade de toute consommation. Les graines et la pulpe fournissaient autrefois une huile utilisée pour l'éclairage ou pour la fabrication de savons. On a aussi extrait de ces fruits des teintures vertes ou grises.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Cornouiller sanguin



Cornouiller sanguin

Fruits bleus ou bleu-noir
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant

Corroyère ou Redoul



Coriaria myrtifolia L., Coriariacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste de 1 à 3 m de haut ; tige arrondie avec des rameaux opposés à 4 angles.

Feuilles opposées, ovales allongées, entières avec 3 nervures en long, vert brillant, à pétiole très court; feuillage caduque, mais pouvant persister une partie de l'hiver à l'état sec avant de tomber au printemps (marcescent).

Fruits d'abord verts puis noirs luisants, de 6 mm de diamètre, avec 5 parties étalées en étoile faisant saillie, réunis en grappes dressées terminales ou latérales ; jus rouge-noir.

Biologie et dispersion : chez la Corroyère, c'est une partie du calice et la corolle qui, après la floraison, deviennent charnus, fait rare dans le monde des plantes à fleurs : les 5 parties en étoile correspondent aux « vrais » fruits. La dispersion se fait essentiellement par des mammifères compte tenu notamment de la petite taille de cet arbuste qui rend les fruits facilement accessibles aux carnivores, par exemple. La maturité essentiellement estivale des fruits indique d'ailleurs clairement qu'il ne s'agit pas d'un fruit assurant sa dispersion par des oiseaux migrants.

Habitat et répartition : la Corroyère est assez commune dans la région méditerranéenne et le Sud-Ouest jusqu'à 600 m d'altitude, et recherche la chaleur et les sols calcaires plutôt secs. On la trouve au bord des rivières, sur les lisières et les pelouses en bordure des bois clairs. Comme l'écorce a été très utilisée autrefois pour le tannage des cuirs (d'où le nom de Corroyère, du latin *corium*, cuir), on le retrouve à proximité de villages anciens ou de sites troglodytiques.

Risques de confusion : la structure en étoile du fruit avec le jus rouge-noir sont typiques. C'est un fruit à bien connaître compte tenu de sa toxicité. Voir néanmoins le Raisin d'Amérique (p. 56), à fruit divisé en 10 parties.

Espèce proche : aucune.

► **Voir aussi** la Camarine noire, p. 150, en montagne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La toxicité des fruits de la Corroyère s'avère redoutable : ils renferment entre autres un alcaloïde qui les rend dangereux même en faibles quantités. Ils provoquent des convulsions violentes pouvant aller jusqu'à la mort. Leur goût acide, mais assez agréable, les rend particulièrement dangereux pour de jeunes enfants.

D'ailleurs, autrefois, on utilisait les fruits écrasés comme poison pour tuer les mouches ! Le jus a aussi servi de base à une teinture noire.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Corroyère

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines



Corroyère



Corroyère

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Troène vulgaire



Ligustrum vulgare L., Oléacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau pouvant atteindre 4 m de haut avec des tiges dressées ou couchées rampantes en partie; jeunes rameaux poilus.

Feuilles caduques, mais restant plus ou moins une partie de l'hiver, opposées, ovales, vert foncé luisantes, teintées de violacé en automne, entières.

Fruits ronds assez durs, d'abord verts puis se teintant progressivement de rougeâtre et de enfin de noir, en grappes pyramidales dressées au bout des rameaux ; pulpe juteuse teintée de violacé ; de 1 à 4 graines sombres et serrées par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Troène persistent pratiquement tout l'hiver. Leur maturité tardive fait qu'ils ne sont consommés qu'au cœur de l'hiver, à condition qu'ils ne soient pas en compétition avec des fruits plus appréciés (comme ceux des aubépines). Ils sont consommés avant tout par des oiseaux : rouges-gorges et merles noirs en tête, mais aussi des grives et étourneaux, ou les faisans et perdrix. Le pigeon ramier les récolte aussi, mais son tube digestif digère complètement les graines. Souvent aussi, au début du printemps, des buissons entiers restent couverts de fruits non récoltés. La présence du Troène dans les haies vives est un garant d'une bonne ressource en fruits sauvages pour les oiseaux hivernants.

Habitat et répartition : très commun jusqu'à 1000 m d'altitude, le Troène aime la chaleur et des sols un peu riches, et fréquente les lisières et clairières dans les bois clairs, les friches buissonnantes, les haies vives. On le retrouve aussi dans les creux des dunes littorales où il forme parfois des fourrés impénétrables

Risques de confusion : les fruits groupés en grappes lâches pyramidales au sommet des rameaux, les tiges souples à écorce brune et le feuillage un peu persistant sont de bons indices pour reconnaître le Troène.

Espèce proche : le Troène des jardins (*L. ovalifolium*), originaire du Japon et abondamment cultivé dans les jardins pour constituer des haies, est très proche, mais il a des feuilles nettement persistantes et surtout les jeunes rameaux sont glabres.

➤ **Voir aussi** la Camarine noire, p. 150, en montagne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La toxicité des fruits du Troène n'est pas clairement établie, car les effets semblent variables : il faut en tout cas les éviter ! Leur jus violacé a été utilisé comme source de colorant bleu ou noir pour teindre des chapeaux, des enluminures d'estampes, ou encore pour foncer le vin trop clair.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Troène vulgaire

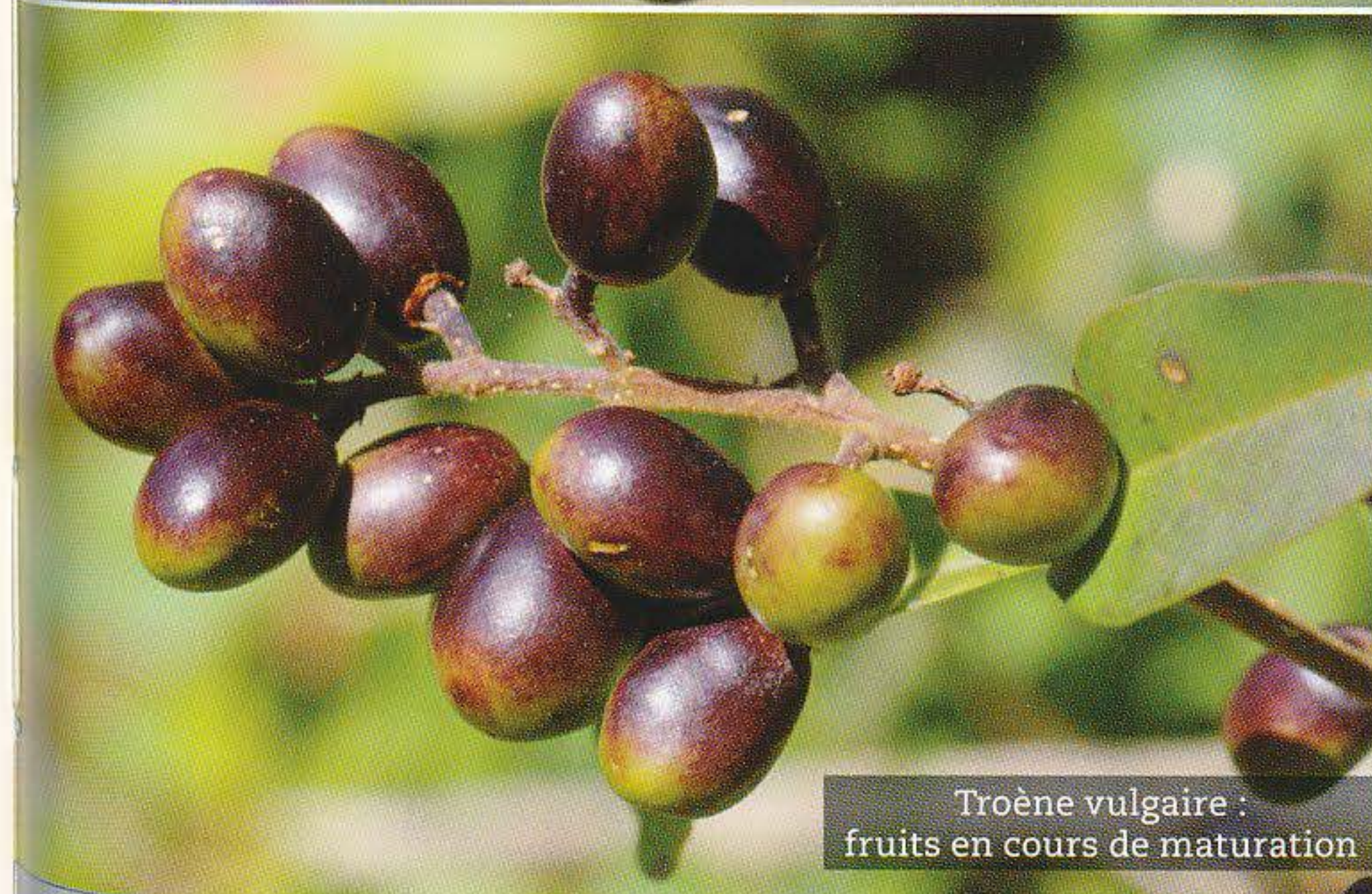
Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Troène vulgaire

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Troène vulgaire :
fruits en cours de maturation

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Camérisier noir



Lonicera nigra L. Caprifoliacées.

J F M A M J J **A S O** N D

Arbuste atteignant 2 m de haut.

Feuilles caduques, opposées, ovales allongées, à court pétiole.

Fruits ronds noirs, de 10 mm de diamètre environ, groupés par deux, légèrement soudés à la base sur un pédoncule commun ; ce pédoncule s'appuie le plus souvent sur la feuille qui le sous-tend, si bien que feuilles et fruits semblent associés ; les pédoncules vont eux-mêmes par deux ; pulpe juteuse violacée ; 4 à 10 graines pour les deux fruits associés.

Biologie et dispersion : les fruits du Camérisier noir sont dispersés par les passereaux frugivores et d'autres oiseaux montagnards comme les gélinottes. Leur richesse en jus les rend attractifs. Dans les pays nordiques, des mammifères carnivores dont les ours bruns les consomment.

Habitat et répartition : assez rare dans les grands massifs montagneux entre 600 et 1800 m, le Camérisier noir recherche des sols riches, profonds et frais dans des sites avec une forte humidité atmosphérique. Il habite les forêts montagnardes de hêtres mêlées de résineux et leur bordure supérieure.

Risques de confusion : la structure particulière des fruits, soudés par deux à leur base, se retrouve chez le Camérisier à balais (p. 104), mais ce dernier possède des fruits rouge vif. Voir aussi le Camérisier bleu ci-dessous.

Espèce proche : le Camérisier bleu (*L. caerulea*) est une autre espèce montagnarde assez rare et vivant à plus haute altitude, entre 1300 et 2400 m. Les fruits sont soudés presque entièrement, si bien qu'on a l'impression qu'ils ne forment qu'un seul fruit : au sommet, il y a un creux avec deux trous indiquant la structure double. Ils sont noir bleuté et surtout couverts d'une pruine facile à enlever.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut savoir reconnaître les fruits toxiques du Camérisier noir, car il vit dans les mêmes milieux que les Myrtilles (p. 170), aux fruits un peu semblables. Mais ces dernières sont

des plantes très basses, et non pas des buissons dressés comme les Camérisiers noirs.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Camérisier noir

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Camérisier noir

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau



Camérisier noir

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Nerprun purgatif

Rhamnus cathartica L., Rhamnacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste à petit arbre atteignant 4 à 5 m de haut ; rameaux en général terminés par une épine dure ; écorce lisse, brillante et presque noire.

Feuilles caduques, paraissant opposées (en fait, très légèrement décalées), à bords finement dentés sur un pétiole assez long ; nervures latérales arquées et se rejoignant vers le sommet de la feuille.

Fruits ronds un peu aplatis, d'abord verts puis noir brillant, de 6 à 8 mm de diamètre, groupés en petits paquets sur des pédoncules assez courts le long des rameaux ; pulpe collante verdâtre ; 3 ou 4 graines triangulaires par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Nerprun purgatif, ou Nerprun cathartique, sont consommés par les passereaux. Néanmoins, des expériences ont montré que ceux-ci ne les appréciaient guère, ce qui explique qu'ils ne soient récoltés qu'à partir de fin octobre quand les autres fruits sauvages plus appétissants commencent à manquer. Il semble que même les oiseaux soient un peu sensibles à leurs propriétés purgatives ! Les principaux consommateurs sont les merles noirs, les grives, les rouges-gorges et les étourneaux. On trouve donc des fruits encore en place bien après que l'arbre a perdu toutes ses feuilles. Aux États-Unis, où cette espèce a été introduite, cette dispersion par les oiseaux en a fait une espèce invasive... comme le **Cerisier tardif** nord-américain en France (p. 136) !

Habitat et répartition : assez commun, mais toujours très disséminé jusqu'à 1500 m d'altitude, ce nerprun recherche des terrains plutôt secs avec une préférence pour le calcaire, et se rencontre dans de nombreux milieux : lisières de forêts, pentes rocheuses, bois clairs, haies vives, bordures de marais, le long des cours d'eau, etc.

Risques de confusion : la présence d'épines au bout des rameaux, la disposition des nervures des feuilles, les fruits directement noirs sans passer par le rouge distinguent le Nerprun purgatif du Nerprun alaterne (p. 148).

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits de ce nerprun contiennent des anthraquinones purgatives aux effets drastiques. On les a pourtant utilisés dans le passé pour cet usage, mais il a dû y avoir quelques accidents compte tenu de l'irritation qu'ils provoquent sur les muqueuses. L'appellation latine de cathartique fait allusion à et usage médicinal (catharein signifie relâcher, nettoyer !). Autrefois, on le sur-nommait *niger prunus* à cause de la vague ressemblance avec le Prunellier (p. 156). De là a dérivé le nom de nerprun.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Nerprun purgatif



Nerprun purgatif



Nerprun purgatif

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Nerprun des rochers et N. des teinturiers ☹️

Rhamnus saxatilis Jacq., Rhamnacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbrisseau au port couché ou dressé, mais toujours rabougri et très ramifié ; souvent brouté et tondue par les chèvres ou moutons ; rameaux étalés presque opposés, terminés par une forte épine.

Feuilles caduques, pratiquement opposées, petites, ovales avec un pétiole court aux bords légèrement dentés ; nervures latérales nettement arquées et se rejoignant vers le sommet de la feuille.

Fruits ronds, d'abord rougeâtres ou verts puis noirs ou brun foncé, de 5 à 8 mm de diamètre, groupés en petits paquets serrés au bout des rameaux sur des pédoncules courts ; 2 à 4 graines dures par fruit.

Rhamnus saxatilis est en fait scindé en deux sous-espèces très proches, subsp. *saxatilis* (Nerprun des rochers), et subsp. *infectoria* (Nerprun des teinturiers). Elles ne diffèrent que par des détails au niveau des feuilles.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles de ce nerprun portent des fruits chez cette espèce dioïque (sexes séparés sur des pieds différents). Les fruits sont consommés par les passereaux, même si leur récolte n'est pas toujours facile tant l'arbrisseau peut être touffu et tortueux, entremêlé d'épines.

Habitat et répartition : *Rhamnus saxatilis* est assez commun dans la région méditerranéenne jusqu'à 1300 m d'altitude, et remonte un peu vers le nord jusque dans les Causses, le sud des Alpes, les Pyrénées et les Charentes. Il recherche les sols calcaires très secs, voire arides, et fréquente les lieux rocheux, les garrigues, les lisières, les bois clairs de Chênes verts, ou encore les pelouses sèches parcourues par les troupeaux.

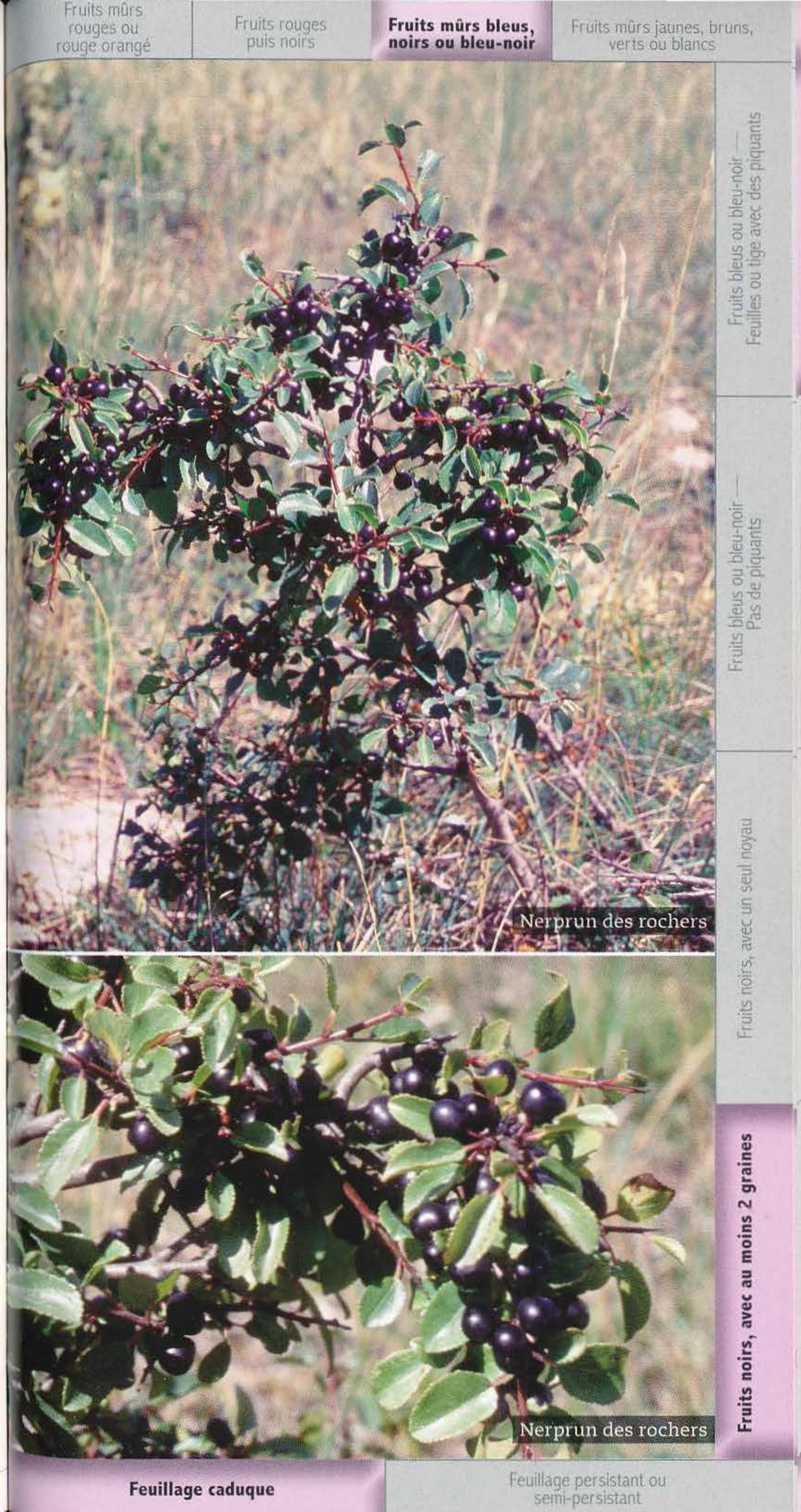
Risques de confusion : au premier abord, ce nerprun fait penser à un Prunellier (p. 156) par son port épineux et ses petites feuilles, mais les fruits de ces deux arbustes sont bien différents.

Espèce proche : le Nerprun alaterne (p. 148) a des fruits rouges puis noirs, et un feuillage persistant coriace.

LE SAVIEZ-VOUS ?

dans la peau du fruit. Plus tard, ses fruits séchés sont devenus célèbres sous le nom de grains d'Avignon : en pleine période de discrimination, on obligeait en effet les Juifs d'Avignon à teindre leurs vêtements en jaune ! On prépare aussi une couleur d'aquarelles à partir d'un mélange de kaolin, d'alun et de jus des fruits connu sous le nom de « stil de grain »

Dans l'Antiquité, les baies de ce nerprun fournissaient une teinture jaune très appréciée d'où le nom de Nerprun des teinturiers ; la substance colorante responsable se trouve



Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Nerprun des rochers

Nerprun des rochers

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Cassis



Ribes nigrum L., Grossulariacées.

J F M A M J **J A S** O N D

Arbuste atteignant 2 m de haut.

Feuilles caduques, alternes, à 3 à 5 lobes triangulaires dentés, portant en dessous des points jaunâtres (glandes) dégageant une odeur d'urine de chat.

Fruits ronds, noir luisant, de 5 à 6 mm de diamètre (formes sauvages) ou 8 à 10 mm (formes cultivées), ponctués de petits points jaunes et coiffés au sommet par les restes du calice, en grappes pendantes à l'aisselle des feuilles, le long des rameaux ; pulpe juteuse ; plusieurs dizaines de pépins par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits juteux du Cassis sont appréciés des oiseaux, et notamment des merles et des grives. La présence de glandes odorantes, y compris sur les fruits, laisse penser que les mammifères carnivores à l'odorat développé sont aussi attirés par ces fruits disponibles dès le début de l'été.

Habitat et répartition : le Cassis est cultivé, mais il est aussi rarement indigène dans le Nord, l'Est et le nord des Alpes, jusqu'à 1600 m d'altitude. Il recherche des sols riches et humides dans des sites ombragés, et se trouve dans les bois humides et marécageux ou les forêts le long des cours d'eau.

Risques de confusion : le feuillage du Cassis rappelle beaucoup celui des autres groseilliers dont il fait partie, mais il s'en distingue avant tout par son odeur très forte d'urine de chat, même sans avoir à froisser les feuilles. Les fruits noirs en grappes pendantes suffisent ensuite à le distinguer.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La teneur en vitamine C des fruits du Cassis reste remarquable, et leur richesse en pectine les désigne pour faire prendre les gelées de fruits. Ils donnent aussi une teinture bleue ou violacée, et contiennent diverses substances actives dont certaines agissent sur les vaisseaux sanguins. Il semble bien que le Cassis n'ait été introduit en France qu'assez tardivement, et qu'il se soit ensuite naturalisé, propagé notamment par les oiseaux le long des vallées fluviales. En effet, on ne trouve de mention du Cassis dans les écrits anciens qu'à partir du XVI^e siècle : il aurait été alors importé depuis l'Europe du nord. Au XVIII^e siècle, le Cassis a connu son heure de gloire, car on en faisait une véritable panacée susceptible de guérir tous les maux, ce qui était largement surfait ! Le nom de Cassis viendrait d'une déformation du mot cassier, qui désignait un arbre exotique dont la pulpe des fruits est laxative.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants

Cassis



Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Cassis

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Sureau noir



Sambucus nigra L., Adoxacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 10 m de haut ; tronc souvent tortueux avec une écorce épaisse et rugueuse ; branches contenant une moelle blanche.

Feuilles opposées caduques vert sombre, composées de 5 folioles dentées.

Fruits (baies) d'abord rougeâtres ou verdâtres puis noir violacé, de 4 à 6 mm de diamètre, groupés en ombelles plates très fournies étalées, mais penchées sur des pédicelles rouge vineux ; jus rouge violacé ; 3 graines par fruit.

Biologie et dispersion : le Sureau noir est sans conteste un des arbres à fruits sauvages les plus appréciés de notre flore par les passereaux. Il réunit en effet plusieurs avantages : une maturité assez précoce (dès août, période cruciale pour les migrants qui se préparent à partir et doivent faire des réserves de graisse), des fruits petits, mais nutritifs, et faciles à décrocher sur des ombelles penchées dans un feuillage dense au sein duquel les oiseaux peuvent se dissimuler. Dès qu'il mûrit, les autres fruits sauvages sont pour la plupart délaissés à son profit. Néanmoins, des études ont montré qu'une grande majorité des graines ainsi absorbées se retrouvaient rejetées dans un rayon de 100 mètres autour de l'arbre producteur, car le temps de digestion est très rapide !

Habitat et répartition : le Sureau noir est très commun dans toute la France. Il fréquente les lieux perturbés et enrichis par l'Homme, tels que décharges, haies, friches et plantations. Il colonise aussi volontiers les forêts un peu humides jusqu'en montagne, les bords de rivières, les dunes littorales.

Risques de confusion : le Sureau hièble (p. 58) est une espèce herbacée, mais à port buissonnant, et ses fruits sont toxiques.

Espèce proche : voir ci-dessus.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La richesse des baies du Sureau noir en vitamine C est remarquable. Elles contiennent aussi des flavonoïdes aux propriétés médicinales intéressantes. Attention, ces fruits consommés en grandes quantités peuvent provoquer des intoxications légères. On en fait des confitures (au goût très fort !), des liqueurs, des vins fermentés, des jus de fruits, etc. La cuisson élimine les quelques substances toxiques contenues dans ces baies. Comme le Sureau hièble, le Sureau noir a été propagé par les hommes préhistoriques qui le consommaient, et il a trouvé autour de leurs campements un milieu favorable à son installation. Quant aux oiseaux migrants, ils ont transporté les graines du Sureau noir jusque sur les îles bretonnes comme Ouessant ou Groix.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus,
noirs ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes, bruns,
verts ou blancs



Sureau noir

Fruits bleus ou bleu-noir —
Feuilles ou tige avec des piquants



Sureau noir

Fruits bleus ou bleu-noir —
Pas de piquants



Sureau noir

Sureau noir :
graines

Fruits noirs, avec un seul noyau

Fruits noirs, avec au moins 2 graines

Feuillage caduque

Feuillage persistant ou
semi-persistant

Pommier sauvage



Malus sylvestris L., Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste ou petit arbre ne dépassant pas 10 m de haut, au tronc souvent tortueux ; rameaux terminaux souvent transformés en une épine dure.

Feuilles caduques alternes, ovales à bord dentelé, d'abord velues dessous puis glabres ; pétiole en général un peu plus court que le reste de la feuille.

Fruits (pommes) petits, de 2 à 4 cm de diamètre, ronds et jaunâtres, plus ou moins tachetés de vert, portés sur un pédoncule long de 1,5 à 2 cm ; 3 à 6 pépins par fruit.

Biologie et dispersion : ces petites pommes restent fermement fixées à leur pédoncule, et tombent au sol dès le milieu de l'automne. Parmi les oiseaux, seules les corneilles noires participent vraiment à la dispersion des graines, car elles transportent les fruits en vol pour les consommer au calme. Les oiseaux plus petits se contentent de picorer la chair. Les principaux disperseurs sont sans doute des mammifères ongulés tels que chevreuils, cerfs et sangliers, même si une partie des pépins doivent être détruits au cours du transit intestinal. Les graines des fruits plantés ou laissés à pourrir ne germent pas, ce qui indique la nécessité d'un passage dans le tube digestif d'un animal pour permettre la germination.

Habitat et répartition : le Pommier sauvage est assez rare et surtout très disséminé, toujours en petit nombre, et ne dépasse pas 1300 m en altitude. Il recherche les sols assez riches en des sites éclairés et assez chauds, et habite les forêts de feuillus et surtout les forêts riveraines des grands cours d'eau où il peut atteindre une belle taille.

Risques de confusion : voir ci-dessous.

Espèces proches : les pommiers domestiques redevenus sauvages après abandon des vergers ressemblent beaucoup au Pommier sauvage dont ils descendent en partie. Leurs pommes sont en général plus grandes, moins acides, leurs rameaux ne portent pas d'épines, et leurs feuilles restent velues dessous.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les pommes du Pommier sauvage peuvent être utilisées pour faire des gelées. Autrefois, elles servaient à confectionner du verjus comme substitut du vinaigre. On retrouve

de grosses quantités de pépins dans les sites néolithiques, indiquant l'importance de ce fruit sauvage pour les populations humaines d'alors. Plus récemment, les travailleurs forestiers greffaient souvent des variétés domestiques sur des pommiers sauvages en forêt.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Pommier sauvage



Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pommier sauvage

Pédoncule court

Pédoncule long

Poirier sauvage



Pyrus pyraster (L.) Du Roi, Rosacées.

J F M A M J J A **S** **O** **N** D

Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 20 m de haut, avec des épines au bout des rameaux.

Feuilles caduques alternes, ovales arrondies, à bords denticulés et sur un long pétiole.

Fruits (poires) presque ronds, atteignant 3,5 cm de longueur, verts virant au jaune ou au rougeâtre, à peau couverte de rugosités ; à maturité, chair brune molle avec le cœur dur contenant les pépins ; en petits bouquets sur de longs pédoncules.

Biologie et dispersion : ces petites poires qui tombent rapidement sont récoltées par les corvidés (pies, geais et corneilles) et les mammifères carnivores ou ongulés qui les trouvent à terre. Elles ne sont mangeables qu'une fois blettes et ramollies par les premières gelées.

Habitat et répartition : le Poirier sauvage est assez commun, mais toujours très disséminé dans les forêts de feuillus et le long des cours d'eau. Il aime la chaleur et les sols assez frais.

Risques de confusion : la confusion est possible avec des poiriers domestiques retournés à l'état sauvage après abandon des vergers : ils ne sont en général pas épineux (ou très peu), et ont des fruits plus gros sur des pédoncules plus courts.

Espèces proches : dans le Midi, le Poirier faux-amandier (*P. spinosa*) est un arbuste très épineux aux feuilles épaisses et coriaces (mais caduques), qui donne des petites poires presque rondes. On le trouve le long des ruisseaux secs en été et dans les garrigues. Dans l'Ouest vit le rare Poirier à feuilles en cœur (*P. cordata*), un peu épineux, avec des feuilles rondes à long pétiole et des petites poires d'à peine 1,5 cm de long qui tombent très vite. Il habite les bois clairs, les landes et les haies. Enfin, on cultive comme ornementales le Poirier des neiges (*P. nivalis*), non épineux avec des fruits en forme de toupie de 3 à 5 cm de long et des feuilles blanchâtres restant velues, et le Poirier à feuilles de saule (*P. salicifolia*) à feuilles étroites et allongées argentées, qui donne de petites poires brunes et très dures.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Poirier sauvage est sans doute l'ancêtre des poiriers cultivés. En tout cas, dès l'époque néolithique, ses fruits étaient abondamment consommés par les chasseurs-cueilleurs

comme les pommes sauvages (p. 192) et les cormes (p. 204). Les variétés anciennes telles que les poires Curé ou les poires à cidre sont celles qui se rapprochent le plus de la souche sauvage.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Poirier sauvage

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines



Poirier sauvage

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines



Poirier sauvage

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pédoncule court

Pédoncule long

Grenadier



Punica granatum L., Lythracées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste atteignant 5 m de haut ; rameaux un peu épineux.

Feuilles caduques, plus ou moins opposées (parfois par 3), ovales allongées, sans dents sur un pétiole court.

Fruits (grenades) en boule ronde, de 2 cm (formes sauvages) à 12 cm (cultivées), à peau épaisse et dure, solitaires au bout des rameaux, jaunâtres plus ou moins teintés de rougeâtre, coiffés au sommet par les restes du calice ; à maturité complète, les fruits éclatent et s'ouvrent, libérant une chair jaune spongieuse partagée par des cloisons et contenant des centaines de graines entourées d'une couche charnue gélatineuse rouge vif, au goût acidulé.

Biologie et dispersion : la taille des fruits du Grenadier et leur peau dure indiquent une dispersion plutôt par des mammifères, seuls capables de s'en débrouiller. Les petits fruits des grenadiers sauvages peuvent être consommés entiers. Mais surtout, quand ils éclatent à maturité, les graines et leur pulpe deviennent accessibles aux oiseaux qui peuvent les récolter une par une. Sinon, les graines peuvent tomber directement au sol, où elles germent d'ailleurs très vite.

Habitat et répartition : originaire d'Asie (de l'Iran à l'Himalaya indien) et introduit depuis l'Antiquité dans le bassin méditerranéen, le Grenadier se naturalise assez facilement dans les haies, les sites rocheux, sur ou le long des murets de pierre.

Risques de confusion : il est impossible de confondre la grenade !

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La grenade a d'abord été nommée « pomme de Carthage », c'est-à-dire « pomme punique » ce qui a donné le nom latin *Punica*. Dans le Midi, on la nomme encore balauste. Quant à

l'épithète latin *granatum*, il signifie « pourvu de nombreuses graines ». La peau coriace était connue sous le nom de *malicorium* (cuir de pomme), et servait de remède contre le ténia, car elle contient des alcaloïdes (dangereux) efficaces.

Les grenades ont toujours été des fruits estimés pour leur pouvoir rafraîchissant. En fait, ce sont les graines qui jouent le rôle de « fruits comestibles », la pulpe jaune et la peau étant non consommables.

Dans l'Antiquité, la grenade a inspiré de nombreux mythes : avec sa coque remplie de graines opulentes, elle symbolisait la fécondité et la vie. D'autres voyaient dans le calice sec au sommet du fruit la couronne du Roi Salomon. D'aucuns prétendent aussi que la pomme de discorde de la guerre de Troie était... une grenade !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

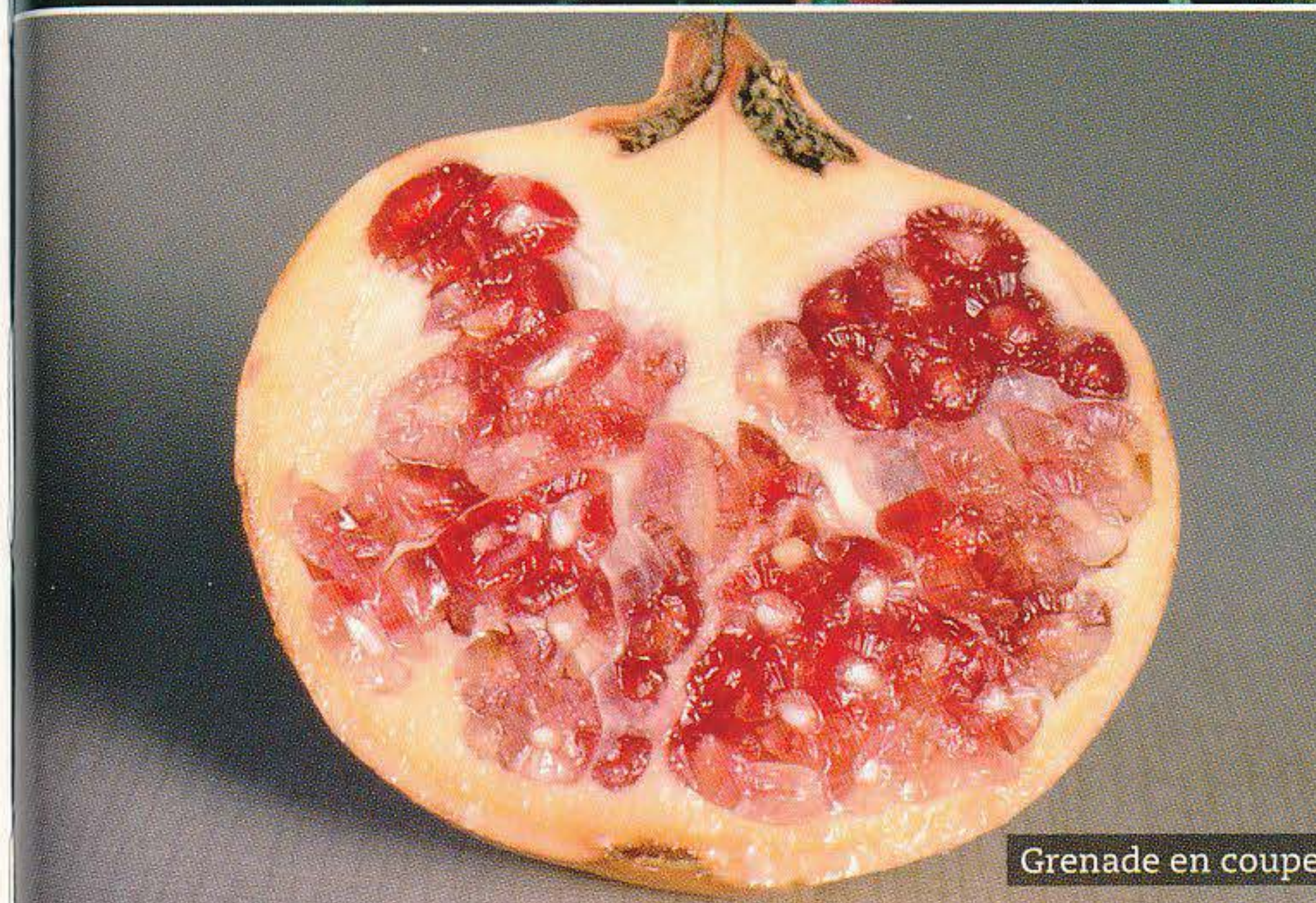
Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



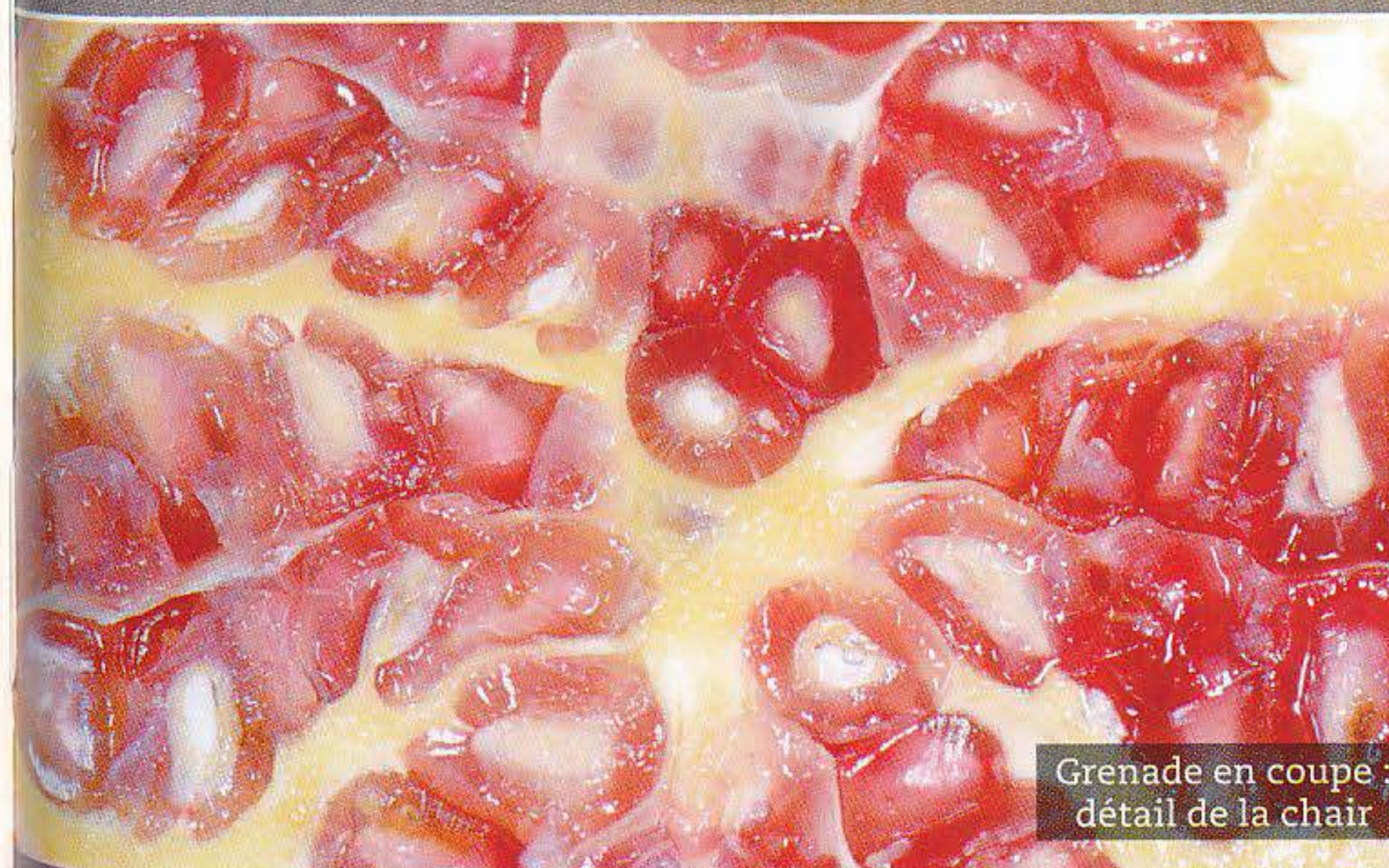
Grenadier

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines



Grenade en coupe

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines



Grenade en coupe :
détail de la chair

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pédoncule court

Pédoncule long

Néflier



Mespilus germanica L., Rosacées.

J F M A M J J A S **O** **N** **D**

Arbuste ou petit arbre aux troncs souvent multiples et tortueux, au port étalé ; des épines éparses sur les branches.

Feuilles caduques, alternes, grandes, ovales allongées, duveteuses dessous sur un pétiole court.

Fruits (nèfles) solitaires, de 2 à 3 cm de diamètre, en forme de toupie, coiffés au sommet par le calice aux 5 pièces dressées, brun foncé, dressés sur un court rameau ; peau épaisse granuleuse ; pulpe pâteuse à maturité épaisse brune ; 5 gros noyaux aplatis, orangés, par fruit.

Biologie et dispersion : les nèfles ne sont consommables qu'après les premières gelées ; elles deviennent alors blettes et molles sous l'effet d'un début de fermentation. Elles ne tombent pas, et sont consommées sur l'arbre par les oiseaux qui vont les déchiqueter. Comme les noyaux sont très englués dans la chair pâteuse, ils se trouvent avalés même si le fruit n'est que partiellement entamé. La couleur brune peu attractive est compensée par le contraste avec le feuillage jaune et rouge en automne. Ensuite, quand les feuilles sont tombées, les gros fruits deviennent très visibles sur les branches nues.

Habitat et répartition : le Néflier est assez commun surtout dans l'Ouest et le Centre, et ne dépasse guère 1100 m en altitude. Il recherche les bois clairs aux sols pauvres et acides sur les lisières, dans les clairières et aussi en sous-bois.

Risques de confusion : le Cormier (p. 204) a des fruits qui deviennent blets, mais ils ressemblent à des petites poires très différentes. La couronne formée par le calice au sommet du fruit marron foncé est typique.

Espèce proche : les formes cultivées du Néflier ont des fruits plus gros et ne portent pas d'épines.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les nèfles étaient autrefois connues sous le nom de mêles, ou mesles, et bon nombre de noms de lieux-dits ou de hameaux en découlent. Parmi les autres surnoms, retenons celui peu flatteur de « cul-de-chien » ! Leur richesse en acides organiques et en vitamine C et leur chair au goût de pomme cuite en font un fruit intéressant. La présence de tanins explique d'une part leur astringence tant qu'elles ne sont pas blettes, d'autre part leurs propriétés médicinales vis-à-vis des problèmes intestinaux. Autrefois, on conservait ces fruits sur un lit de paille comme fruit d'hiver. Cet arbre a été très largement propagé par l'Homme depuis l'Antiquité, et même avant par les hommes préhistoriques.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines

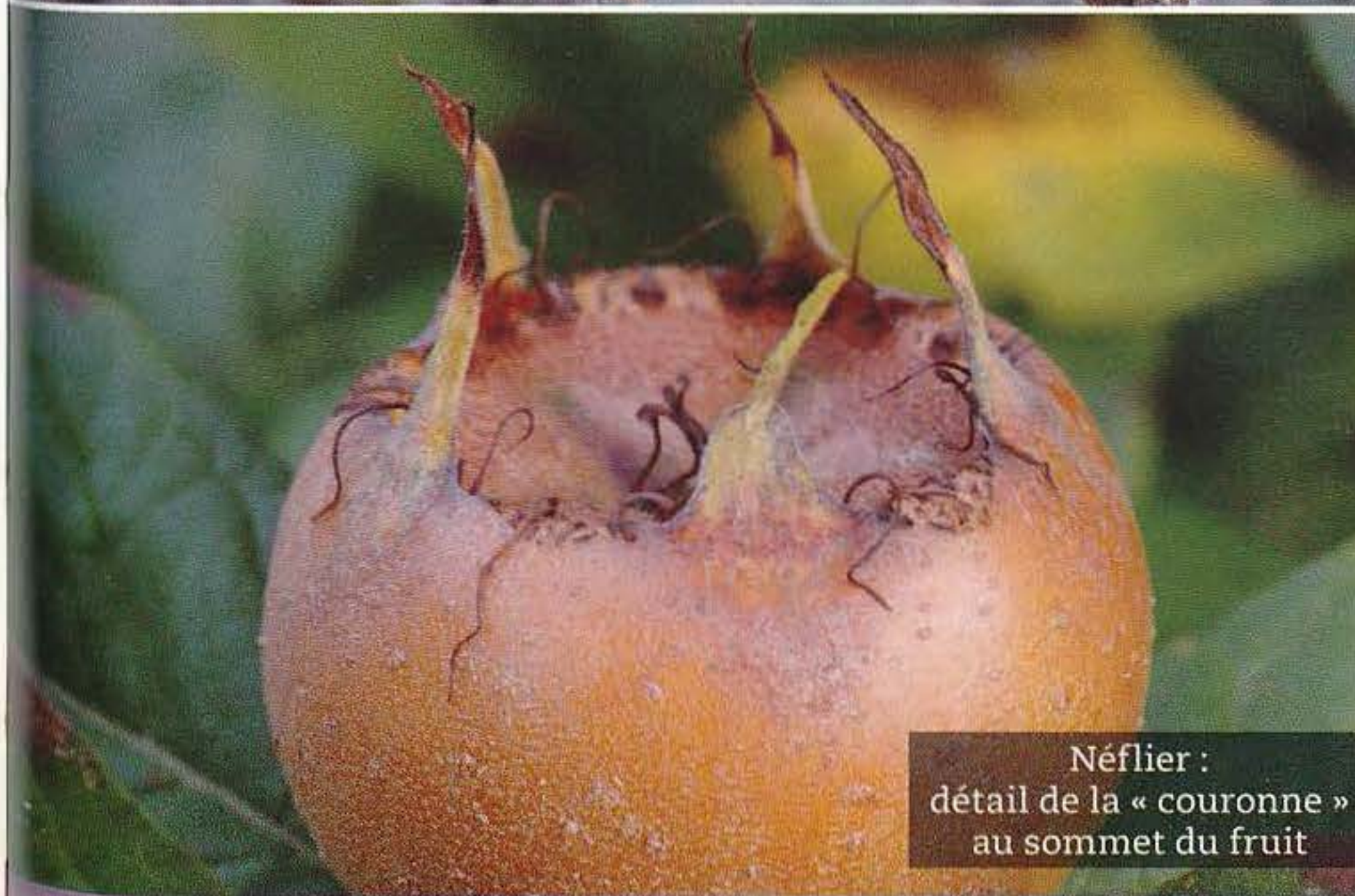
Néflier



Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Néflier

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs



Néflier :
détail de la « couronne »
au sommet du fruit

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pédoncule court

Pédoncule long

Oranger des Osages



Maclura aurantiaca Nutt., Moracées.

J F M A M J J A S O N D

Arbre pouvant atteindre 20 m de haut ; rameaux avec des épines simples faibles.

Feuilles caduques, alternes, ovales pointues, dentées, en cœur à la base.

Fruits gros comme une orange (de 10 à 14 cm de diamètre), isolés, verts et boursouflés en surface ; en coupe, un suc laiteux s'écoule de la pulpe fibreuse et des graines assez grosses.

Biologie et dispersion : seuls les arbres femelles de l'Oranger des Osages produisent des fruits (arbre dioïque à sexes séparés). Les écureuils réussissent à ouvrir ces fruits pour consommer les graines. Dans son pays d'origine, l'Amérique du nord, cet arbre n'existe pratiquement plus qu'à l'état planté ou domestiqué, et ne se propage plus dans la nature. Vu la taille et la structure étonnante de ce fruit, on pense qu'il était consommé et dispersé par des grands animaux aujourd'hui disparus comme les mastodontes ou les paresseux terrestres (*Megatherium*, *Shasta*). Cette mégafaune de la fin du Pléistocène a subsisté jusqu'à il y a 10 000 ans. L'Oranger des Osages se retrouve donc en état de « désadaptation », privé de ses agents dispersers, sauvé en partie par l'intérêt que lui a porté l'Homme ! Dans nos régions, les fruits ne réussissent pas à atteindre la maturité complète et restent jaunes verts.

Habitat et répartition : l'Oranger des Osages est originaire de l'ouest des États-Unis où il fut découvert au début du XIX^e siècle, et rapidement introduit en Europe. De plus en plus planté, souvent dans les grands parcs des villes, sur les avenues ou pour faire des haies défensives, il réussit même à se naturaliser aux abords des villes du Midi. Il préfère les régions chaudes.

Risques de confusion : les fruits ne peuvent se confondre qu'avec des oranges vertes, mais leur aspect bosselé et leur consistance n'ont rien à voir.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Oranger des Osages fait partie de la même famille que le Figuier (p. 202) et les Mûriers (p. 128), sans que ses fruits soient pour autant comestibles. Ces derniers sont donc des « faux-fruits », qui sont en réalité issus de la transformation des inflorescences de fleurs femelles fécondées. À la floraison, celles-ci se présentent sous la forme de cerises vertes toutes hérissées de longs stigmates collants ! Les Indiens Osages de l'Arkansas utilisaient le suc laiteux qui jaunit à l'air pour se teindre le visage. On commence à utiliser ces fruits surprenants comme décoration de Noël.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Oranger des Osages :
fruits au sol

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines



Oranger des Osages :
fleurs fécondées avec leurs
longs stigmates collants

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs



Oranger des Osages :
fruit coupé en deux

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pédoncule court

Pédoncule long

Figuier



Ficus carica L., Moracées.

J F M A M J J A S O N D

Arbre au tronc épais et tortueux mais peu élevé et souvent sous forme d'un arbuste ; rameaux laissant échapper un lait blanc à la cassure.

Feuilles caduques, alternes, très grandes, épaisses et rugueuses, à 5 à 7 lobes très découpés.

Fruits (figues) un par un sur un pédoncule court épais et courbé, verts, pouvant être de deux formes : petits et spongieux blanchâtres ou plus gros, devenant teintés de rougeâtre et de jaune ou de violacé avec une ouverture au sommet ; à maturité complète, ils s'ouvrent et se déchirent laissant apparaître la pulpe molle sucrée et les innombrables petits grains.

Biologie et dispersion : chez le Figuier, il y a souvent deux générations de fruits : une première au printemps (maturation des fruits de l'année précédente) et en automne. Les fruits mûrs sont très appréciés des animaux pour leur qualité nutritive. La taille importante ne pose pas de problèmes, y compris aux passereaux qui picorent leur chair et participent ainsi à la dispersion des graines. Merles, grives et étourneaux les pillent dès la maturité, mais aussi les mésanges, les fauvettes et divers mammifères, notamment ceux capables de grimper. En Grande-Bretagne, près de Sheffield, on a assisté à une installation massive de figuiers le long de la rivière Don dans laquelle se rejetaient des eaux usées contenant des graines de figues et des eaux chaudes d'une aciérie, preuve que la dispersion peut suivre des voies inattendues !

Habitat et répartition : naturalisé de longue date dans le bassin méditerranéen, mais aussi plus ponctuellement dans le reste de la France notamment dans les zones viticoles et près des châteaux, le Figuier s'installe souvent dans des sites rocheux, au pied des murs chauds et abrités. Il est abondant dans les forêts du Midi.

Risques de confusion : le Figuier est unique tant par ses fruits que par son feuillage.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les figues correspondent à de « faux-fruits » : ce sont des inflorescences femelles en forme de poche charnue refermée sur elle-même, avec seulement une ouverture au sommet permettant le passage des agents pollinisateurs (de minuscules guêpes). Les « vrais » fruits sont les grains qui équivalent à des akènes (l'akène est un fruit sec dont la graine est soudée à la paroi). La réputation de la figue en tant que fruit comestible n'est plus à faire ! Dans l'Antiquité, elle occupait une place majeure dans les mythes et croyances.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Figuier

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines



Figuier

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs



Figuier

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pas de suc laiteux

Suc laiteux à la cassure

Cormier



Sorbus domestica L., Rosacée.

J F M A M J J A S O N D

Arbre pouvant atteindre 20 m de haut, au tronc droit dont l'écorce se détache en écailles ; bourgeons gros, non velus, gluants et verdâtres.

Feuilles caduques, alternes, composées à 7 à 11 folioles dentées, un peu blanchâtres dessous à l'état jeune.

Fruits (baie) en forme de petites poires (1,5 à 3 cm), jaunes au début, rougissants ensuite avant de devenir entièrement bruns, groupés en bouquets peu fournis ; pulpe pâteuse, marron, au goût très âpre quand ils ne sont pas mûrs, mais acidulé-sucré et très agréablement parfumé quand ils sont blets ; 1 ou 2 pépins assez gros par fruit.

Biologie et dispersion : vu leur taille, les fruits du Cormier ou cormes sont non consommables par la plupart des passereaux frugivores. Quand les fruits blets tombent à terre, ils peuvent être consommés par des mammifères carnivores comme les renards, fouines ou martres. Néanmoins, il semble bien que le Cormier ait du mal à se répandre faute d'agents de dispersion efficaces, ce qui expliquerait à la fois son déclin actuel et sa répartition très disséminée et locale. En fait, son principal agent de dispersion est l'Homme qui l'a planté depuis la préhistoire ! Une autre particularité concerne le changement de couleur du fruit à maturité : la couleur la plus vive (rouge) disparaît pour laisser place à un brun terne peu visible. Tout cela laisse à penser que d'autres animaux aujourd'hui disparus assuraient sa dispersion.

Habitat et répartition : le Cormier aime la chaleur et préfère les sols calcaires. Il est très disséminé en France, plus commun dans le Sud et monte peu en altitude. À l'état sauvage, il habite les bois clairs et les lisières chaudes, souvent en compagnie du Chêne pubescent. Par ailleurs, il a été largement planté en bocage. Il connaît actuellement une forte régression, et se trouve menacé de disparition dans de nombreuses régions à cause des déboisements et des suppressions de haies.

Risques de confusion : si les feuilles du Cormier ressemblent beaucoup à celles du **Sorbier des oiseaux** (p. 116), les fruits en forme de poire sont très différents.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Cormier vient d'ailleurs d'un mot gaulois qui signifie cervoise. On faisait aussi sécher les fruits pour en faire de la farine ou comme fruits secs pour les périodes de disette.

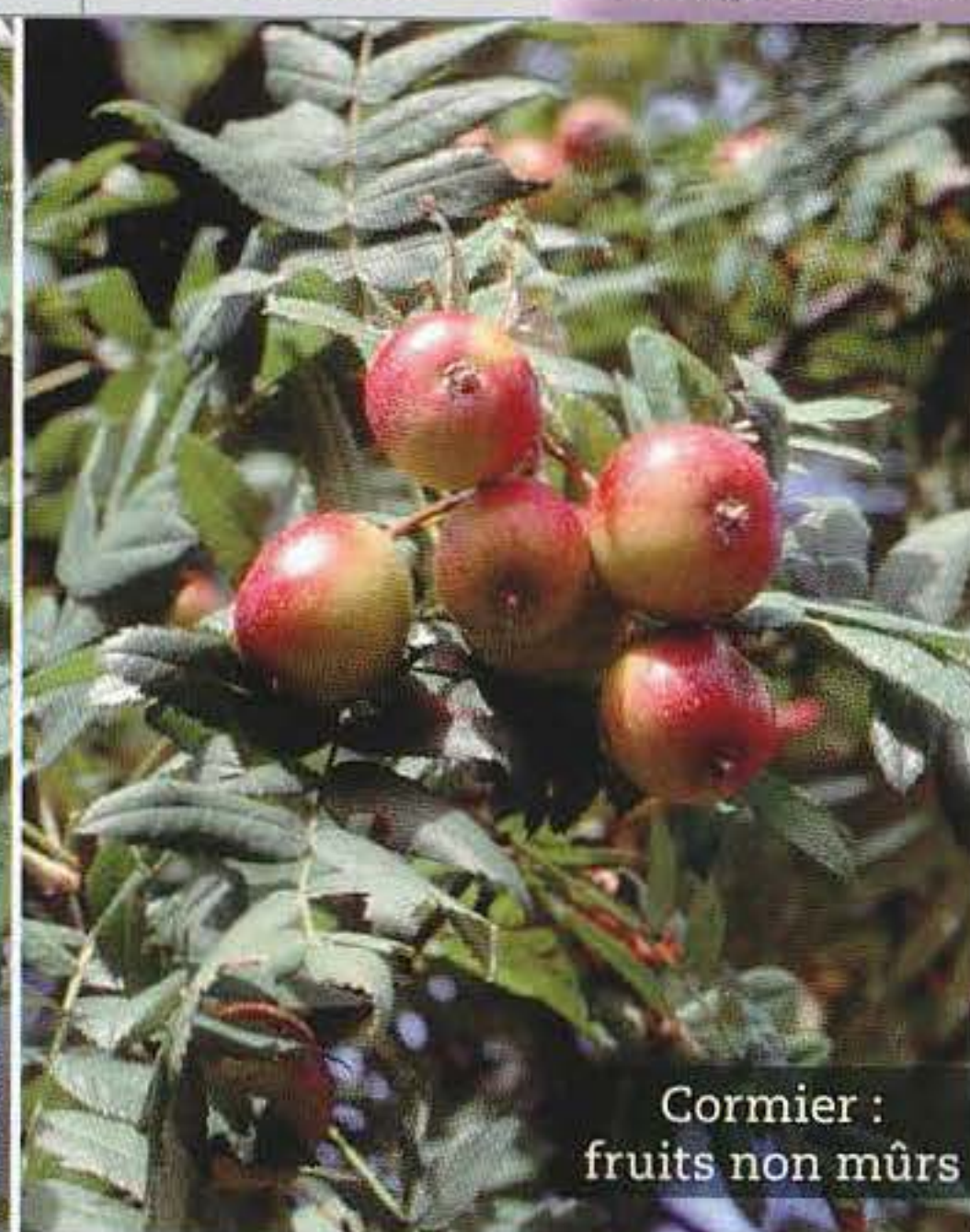
Depuis l'époque de Charlemagne, le Cormier est cultivé comme arbre fruitier. Avec ses fruits mûrs, on fabriquait une boisson fermentée, sorte de poiré, le curmi ou cumi.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Cormier :
fruits non mûrs

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines



Cormier :
fruits mûrs

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs



Cormier :
fruits blets ouverts

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pas de suc laiteux

Suc laiteux à la cassure

Cognassier



Cydonia oblonga Miller, Rosacées.

J F M A M J J A S O N D

Petit arbre de 5 à 7 m de haut.

Feuilles caduques ovales, feutrées grisâtres dessous.

Fruits solitaires, gros, en forme de pomme ou de poire selon les variétés, jaune d'or, couverts d'une « peluche » blanche à maturité, agréablement parfumés ; 5 loges dures au cœur du fruit, chacune avec 10-15 pépins.

Biologie et dispersion : compte tenu de leur taille, les coings ne peuvent être consommés que par des mammifères.

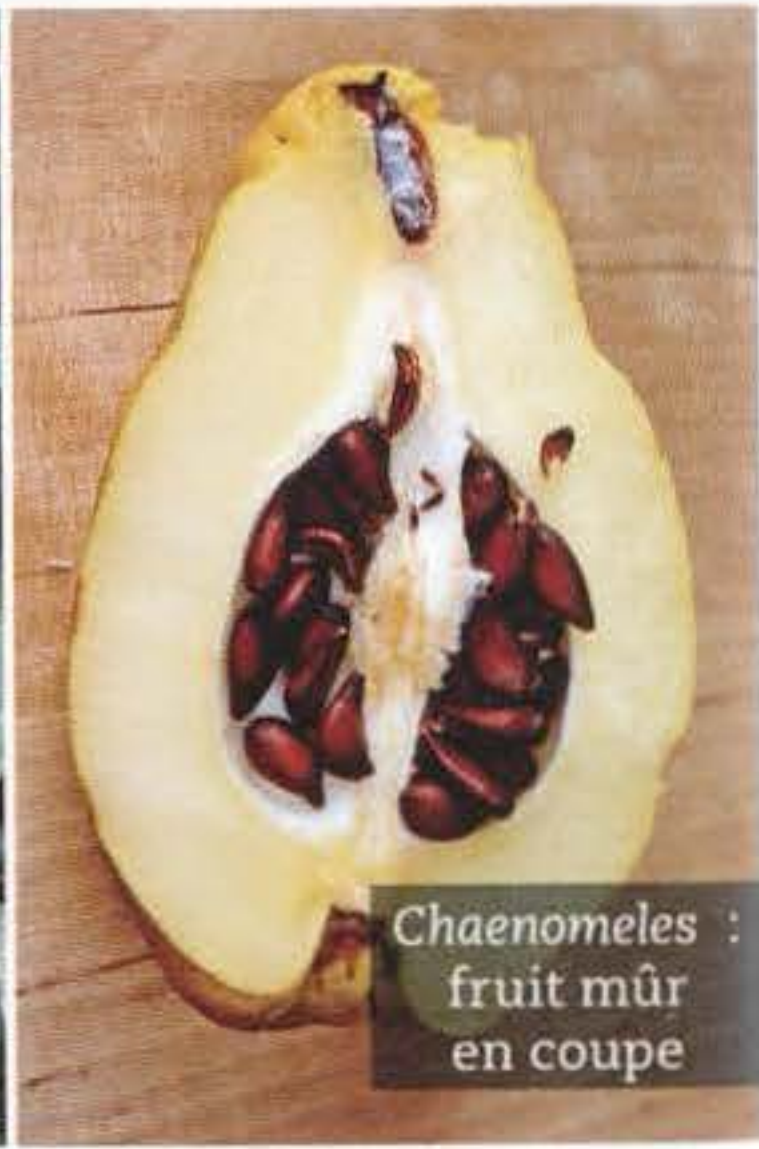
Habitat et répartition : le Cognassier est cultivé en Europe depuis l'Antiquité. Il est très souvent planté dans les jardins, dans les vergers et les haies.

Risques de confusion : les fruits jaune d'or très durs et pelucheux, qui répandent un parfum spécial, sont uniques.

Espèce proche : deux espèces ornementales, le Cognassier du Japon et le Cognassier de Chine (genre *Chaenomeles*, ci-dessous) sont très proches du Cognassier. Leurs fruits durs, arrondis, vert rosé ponctués virent au jaune-vert, ne sont pas feutrés, et leur taille peut atteindre 8 cm.



Chaenomeles :
fruits non
mûrs



Chaenomeles :
fruit mûr
en coupe

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les coings ont un goût astringent qui disparaît à la cuisson. Les graines, riches en mucilages, sont adoucissantes. La réputation des coings n'est plus à faire tant ils servent à confectionner de délicieuses et bien connues confitures, gelées, pâtes de coing, liqueurs et sirops. Le cotignac correspond à de la gelée très consistante coulée dans des moules. Le Cognassier a été importé très tôt en Crête depuis l'Asie centrale sous le nom de « melon », et se retrouve sur les monnaies de cette île sous la forme de la pomme de Milos. De même, les pommes d'or du jardin des Hespérides étaient sans doute des coings.

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



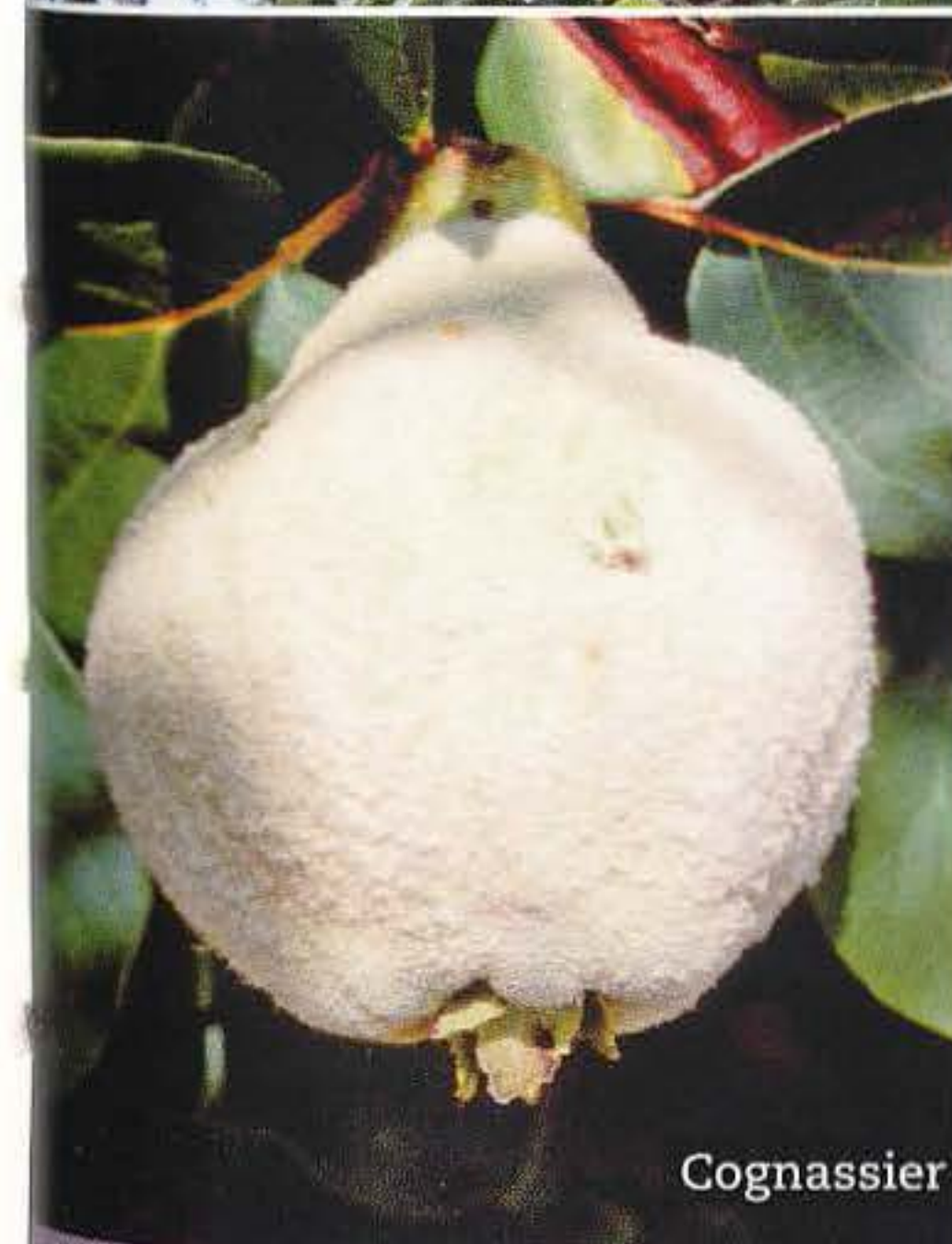
Cognassier

Fruits gros > 2 cm
Tiges avec des épines

Fruits gros > 2 cm
Tiges sans épines

Fruits petits < 2 cm
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm
Fruits colorés



Cognassier



Cognassier

Pas de suc laiteux

Suc laiteux à la cassure

Symphorine blanche



Symphoricarpos albus (L.) S. F. Blake, Caprifoliacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbuste buissonnant ne dépassant pas 2 m de hauteur ; jeunes tiges brun-jaune souvent arquées.

Feuilles caduques opposées, entières, ovales et assez courtes avec des feuilles plus ou moins lobées sur les pousses stériles.

Fruits (drupes) blancs de la taille d'une cerise, groupés en paquets serrés ; pulpe spongieuse au goût insipide ; 2 graines aplaties par fruit.

Biologie et dispersion : divers oiseaux (faisans, perdrix, merles, etc.) consomment régulièrement les fruits de la Symphorine blanche bien qu'elle ne soit pas indigène. De plus, il n'y a pratiquement pas de fruits blancs (à part le Gui, p. 210) dans notre flore : cela explique que ces fruits restent longtemps sur l'arbuste avant d'être consommés, comme s'ils n'attiraient pas l'attention. En revanche, il semble qu'aucun oiseau granivore ne s'attaque aux graines de la Symphorine, compte tenu sans doute de son introduction trop récente.

Habitat et répartition : originaire d'Amérique du nord et introduite en Europe depuis le XVIII^e siècle, la Symphorine est abondamment cultivée et naturalisée dans les haies et les bois, souvent près des villages.

Risques de confusion : les fruits blancs et spongieux sont uniques.

Espèces proches : plusieurs symphorines américaines et des hybrides sont cultivés comme ornementales, avec des fruits non comestibles plus petits et teintés de rose plus ou moins foncé comme le Groseillier des indiens (*S. orbiculatus*, ci-dessous).



Groseillier des indiens



Groseillier des indiens

LE SAVIEZ-VOUS ?

La couleur si particulière des fruits de la Symphorine blanche lui vaut divers surnoms : Boule-de-neige, Arbre-aux-perles ou Pondeuse !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Symphorine blanche

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs



Symphorine blanche

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pulpe gluante

Pulpe spongieuse

Gui



Viscum album L., Viscacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau parasite sur les branches des arbres ; touffes de rameaux fourchus vert-jaune cassants.

Feuilles persistantes, coriaces, opposées, sans pétiole.

Fruits d'abord verts puis jaunâtres et blancs, coiffés au sommet d'une petite bosse ; peau épaisse, mais un peu transparente ; pulpe très collante visqueuse ; 1 graine verte entourée de filaments argentés.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Gui produisent des fruits (plante dioïque à sexes séparés). Ses fruits mûrissent le plus souvent sur deux ans, et persistent tout l'hiver et au printemps. Le Gui est une plante doublement spécialisée : en tant qu'hémiparasite accroché sur des branches, mais aussi dans son mode de dispersion lui permettant de s'installer sur celles-ci. Les oiseaux sont ses agents de dispersion privilégiés : la taille des fruits les rend accessibles même aux petites espèces. Leur richesse nutritive en lipides en renforce l'attrait. Diverses espèces les consomment : merles noirs, grives et rouges-gorges, mais la grive draine reste le principal consommateur pendant tout l'hiver. Souvent, elle protège un groupe d'arbres porteurs de Gui, éloignant tout oiseau qui s'approche. Même après le passage dans le tube digestif, il reste de la pulpe collante qui est rejetée au hasard (souvent en plein vol) avec les excréments : si elle atterrit sur une branche, elle se colle avec les graines qui peuvent ensuite germer. La production massive de fruits compense les pertes élevées d'une telle dispersion au hasard. Les fauvettes à tête noire hivernantes subsistent grâce aux touffes de Gui dans lesquelles elles se cantonnent. Mais elles frottent les fruits sur les branches pour les débarrasser de la graine, si bien que la dispersion se fait sur place, ce qui peut conduire à une surpopulation sur l'arbre porteur. Quant aux mésanges bleues, elles explorent les branches pour récolter les graines collées et les manger : elles se comportent donc en prédateurs des graines.

Habitat et répartition : le Gui est commun, mais ne dépasse pas 1600 m en altitude. Il peut parasiter plus d'une centaine d'espèces d'arbres.

Risques de confusion : impossible de confondre cet extra-terrestre du monde végétal !

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits du Gui sont très toxiques. Autrefois, on en extrayait la glu utilisée pour capturer les oiseaux hivernants... dont les grives !

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Fruits rouges
puis noirs

Fruits mûrs bleus, noirs
ou bleu-noir

Fruits mûrs jaunes,
bruns, verts ou blancs



Fruits gros > 2 cm
Tiges avec des épines



Fruits gros > 2 cm
Tiges sans épines



Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Pulpe gluante

Pulpe spongieuse

Chalef ou Olivier de Bohême

Elaeagnus angustifolia L., Eléagnacées.

J F M A M J J **A S O N** D

Arbuste ou arbre pouvant atteindre 10 m de haut ; tiges parfois épineuses ; jeunes rameaux, bourgeons et dessous des feuilles couverts d'écailles argentées.

Feuilles alternes, ovales allongées, vert foncé dessus, blanches dessous, sans dents.

Fruits en forme d'olive, couverts au début d'écailles argentées, puis jaunâtres, par un ou deux le long des tiges à l'aisselle des feuilles ; pulpe farineuse douceâtre ; 1 gros noyau allongé par fruit.

Biologie et dispersion : les fruits du Chalef sont très appréciés des oiseaux.

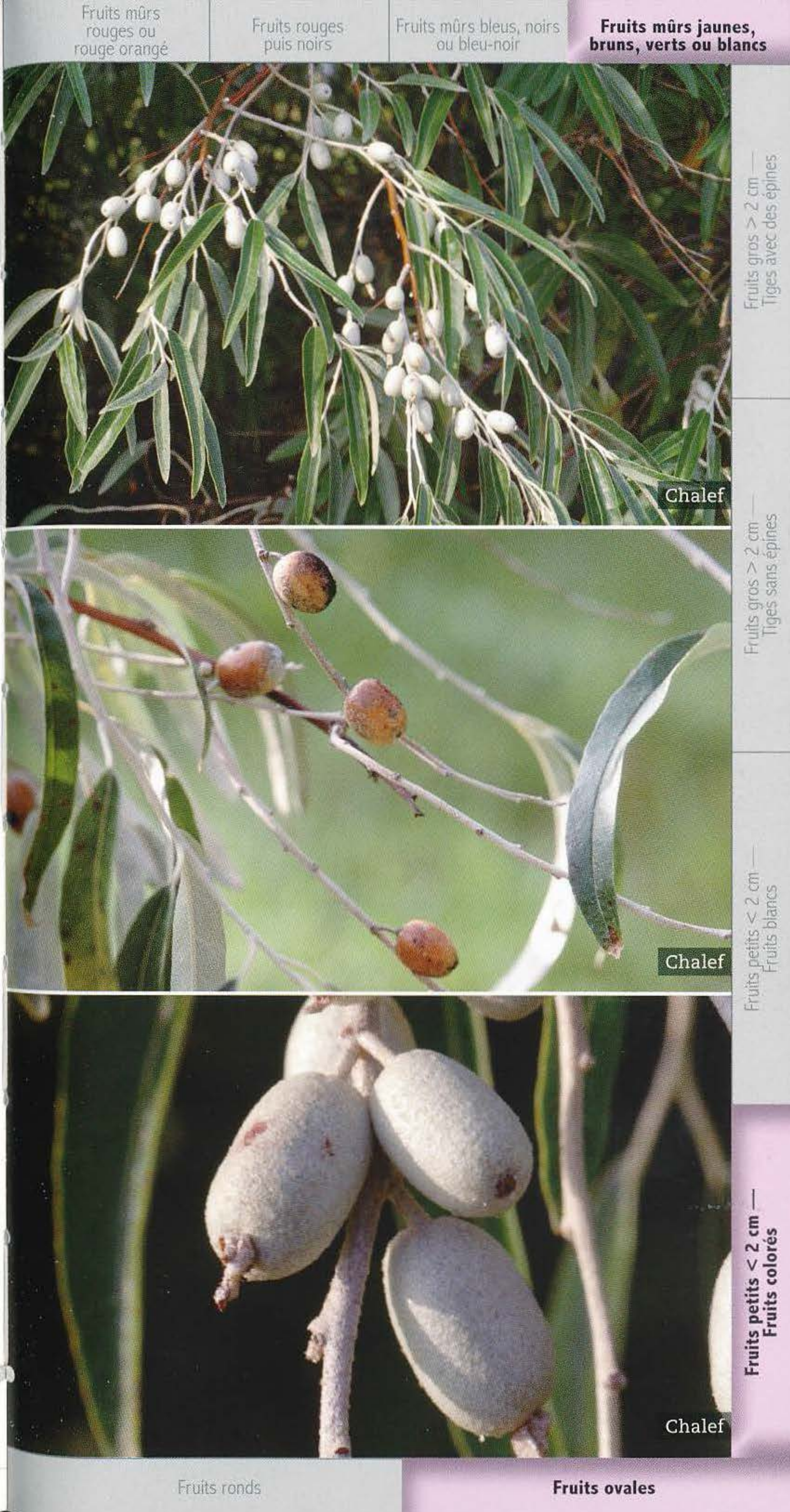
Habitat et répartition : originaire du sud de l'Europe et d'Asie, le Chalef a été introduit dans le Midi et ailleurs. Il se naturalise facilement. Planté sur les talus d'autoroutes pour fixer les sols pentus, et fréquent dans les dunes du littoral.

Risques de confusion : le revêtement d'écailles argentées est caractéristique de la famille du Chalef.

Espèce proche : divers autres chalefs exotiques sont régulièrement plantés, et ils se naturalisent souvent dans les haies. Le Chalef de Ebbing (*E. x ebbingei*, ci-dessous) produit des fruits avec des écailles argentées au début du printemps. Ils sont très appréciés des merles à une saison pauvre en fruits.



LE SAVIEZ-VOUS ? Les fruits du Chalef sont consommés en Orient, notamment en Turquie. On en fait une boisson rafraîchissante et des confitures.



Groseillier épineux



Ribes uva-crispa L., Grossulariacées.

J F M A M J J A S O N D

Arbrisseau ne dépassant pas 1,50 m de haut ; tiges portant des épines à 3 pointes.

Feuilles caduques, alternes, assez petites, à 3 à 5 lobes dentés, plus ou moins velues.

Fruits (groseilles à maquereaux) ronds, de 10 à 12 mm de diamètre (formes sauvages), vert jaunâtre à maturité (parfois rougeâtres en plein soleil), en général coiffés par les restes desséchés du calice, portés un par un sur un pédoncule court et pendant ; peau un peu transparente ornée de côtes claires bien visibles ; pulpe juteuse abondante claire ; nombreux pépins bruns par fruit.

Biologie et dispersion : la taille et la fermeté des fruits (notamment la résistance de la peau) du Groseillier épineux, ou Groseillier à maquereaux, ne rendent ces fruits accessibles qu'aux passereaux de taille supérieure ou égale aux merles. En plein été, ce sont eux qui récoltent les groseilles à maquereaux ainsi que des mammifères carnivores compte tenu du port bas de cet arbrisseau. En tout cas, ils sont tous récoltés avant la fin de l'été. La couleur vert jaunâtre semble peu attractive *a priori*, mais les fruits se détachent néanmoins sur le fond très clair de l'écorce des branches et du fait de leur peau épaisse transparente et veinée. Les vieux saules têtards creux pleins de terreau sont un des habitats surprenants de ce groseillier, preuve de sa capacité de dispersion par les oiseaux pour atteindre de tels endroits !

Habitat et répartition : le Groseillier épineux est assez commun, mais disséminé, et rare dans le Midi et dans l'Ouest. Il recherche des sols frais riches dans des sites plutôt ombragés, et habite les forêts le long des cours d'eau et les forêts fraîches de feuillus ou de résineux, ainsi que les haies humides ou les murets de pierre en bocage.

Risques de confusion : les épines à 3 pointes ne se retrouvent guère que chez l'Épine-vinette (p. 72), aux fruits rouges bien différents.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Autrefois, on associait les fruits un peu acides de ce groseillier avec les maquereaux, d'où ce nom curieux de « groseilles à maquereaux ». Ce fruit a suscité en Grande-Bretagne, au XVIII^e siècle, une passion populaire qui a conduit à la mise en place de salons et d'expositions consacrés exclusivement à ce fruit et à la création de centaines de variétés. Les variétés cultivées sont peu différentes de la forme sauvage (toutes aussi redoutablement épineuses !), mais ont des fruits plus gros pouvant atteindre 4 cm de diamètre.

Fruits mûrs rouges ou rouge orangé Fruits rouges puis noirs Fruits mûrs bleus, noirs ou bleu-noir Fruits mûrs jaunes, bruns, verts ou blancs



Groseillier épineux

Fruits gros > 2 cm —
Tiges avec des épines

Fruits gros > 2 cm —
Tiges sans épines



Groseillier épineux



Groseillier épineux

Fruits petits < 2 cm —
Fruits blancs

Fruits petits < 2 cm —
Fruits colorés

Fruits ronds

Fruits ovales

Alisier torminal



Sorbus torminalis L. Rosacées.

J F M A M J J A S **O** **N** **D**

Arbre de 10 à 20 m de hauteur au tronc droit ; jeunes tiges brunes et luisantes, sans poils ; bourgeons à écailles vertes bordées de brun, sans poils.

Feuilles caduques alternes découpées en 5 à 9 lobes inégaux aigus et portées par un long pétiole.

Fruits (alises) d'abord jaunes virant ensuite au brun à maturité avec des mouchetures rugueuses jaunâtres, de la taille d'un gros pois (12 à 18 mm de long), groupés en bouquets sur de longs pédoncules ; à leur sommet, on retrouve des poils laineux comme chez l'Alisier blanc (p. 114) ; pulpe marron pâteuse au goût âpre ; une fois devenues blettes après les premières gelées, elles prennent un goût acidulé et parfumé ; en général un seul pépin par fruit.

Biologie et dispersion : curieusement, les fruits de l'Alisier torminal sont luisants et orangés avant la maturité, avant de devenir brun terne et donc *a priori* moins attractifs lorsqu'ils sont mûrs. Leur maturité tardive, qui coïncide avec la pleine disponibilité des fruits des aubépines (p. 68) très recherchés par les oiseaux, les rend peu attractifs pour les passereaux frugivores. En revanche, les bouvreuils détruisent les fruits pour consommer les graines. La fructification reste assez irrégulière. Tout cela explique peut-être en partie la relative rareté de cet arbre.

Habitat et répartition : l'Alisier torminal est un arbre peu commun dans les régions de l'Ouest, dans le Nord et l'Est. Il monte très peu en altitude, et recherche des stations chaudes et aux sols assez secs. On le trouve dans les bois clairs et secs, chênaies ou hêtraies, mais aussi dans les haies en bocage.

Risques de confusion : les mouchetures jaunâtres qui rendent la surface des fruits granuleuse sont caractéristiques. Souvent, les fruits sont placés haut dans l'arbre et sont donc difficiles à observer de près.

Espèce proche : aucune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Angleterre, les fruits ou alises étaient vendus sous le nom de « chequers » (échiquiers) à cause de l'aspect moucheté de leur peau. L'Alisier torminal, comme le Cormier (p. 204), y était connu sous le nom de « service tree », ce qui en dit long sur l'importance qu'on lui accordait. Ces fruits contiennent des tanins et sont donc astringents ; on les a beaucoup utilisés comme remèdes contre les diarrhées. Son nom latin *torminalis* (qui a donné torminal) signifie d'ailleurs « qui guérit les tranchées », terme ancien pour désigner les diarrhées. Dans les pays nordiques, on fabrique des eaux-de-vie à partir de ses fruits.

Fruits mûrs rouges ou rouge orangé	Fruits rouges puis noirs	Fruits mûrs bleus, noirs ou bleu-noir	Fruits mûrs jaunes, bruns, verts ou blancs
 <p>Alisier torminal</p> <p>Fruits gros > 2 cm — Tiges avec des épines</p>			
 <p>Alisier torminal</p> <p>Fruits gros > 2 cm — Tiges sans épines</p>			
 <p>Alisier torminal</p> <p>Fruits petits < 2 cm — Fruits blancs</p>			
Fruits ronds		Fruits ovales	

GLOSSAIRE

Akène : fruit sec indéhiscant.

Alterne : voir rabat avant de couverture.

Annuel(le) : se dit d'une plante à faible durée de vie (tout le cycle de vie se réalise pendant une même saison de végétation). Elle passe la mauvaise saison sous forme de graine.

Arbre : la distinction arbre, arbuste, arbrisseau se fait sur les critères suivants :

arbre : un tronc et une cime, pouvant dépasser 7 m à l'âge adulte ;

arbuste : une tige simple à la base, mais ne dépassant pas en moyenne 7 m de haut ;

arbrisseau : tige ramifiée dès la base et de taille peu élevée.

Arbrisseau : voir sous *arbre*.

Arbuste : voir sous *arbre*.

Arille (n. m.) : excroissance charnue qui se développe sur une graine, pouvant aller jusqu'à l'envelopper entièrement.

Alterne : voir rabat avant de couverture.

Baie : fruit charnu à plusieurs graines (*pépins*).

Capsule : fruit sec déhiscant s'ouvrant par plusieurs fentes longitudinales.

Charnu : se dit d'un fruit à paroi épaisse et « juteuse ».

Déhiscant : se dit d'un fruit qui s'ouvre à maturité par un mécanisme propre, par opposition aux fruits indéhiscants, qui restent clos.

Drupe : fruit charnu à noyau.

Drupe : chacune des petites drupes formant un fruit composé (voir les mûres sauvages, p. 126 par exemple).

Hémiparasite : désigne un végétal qui, bien qu'il soit

pourvu de chlorophylle et donc qu'il réalise la photosynthèse, puise une partie des éléments organiques nécessaires à sa croissance dans un autre organisme. Voir par exemple le Gui (p. 210).

Herbacé : une plante herbacée n'est pas ligneuse, tout au plus l'extrême base des tiges est un peu ligneuse chez les individus les plus robustes ; il peut s'agir d'espèces annuelles (qui meurent entièrement en fin de saison), ou vivaces dont les parties aériennes sèchent en fin de saison et renaissent au printemps suivant à partir des organes souterrains, ou bien (cas plus rare) persistent même en hiver.

Indéhiscant : voir déhiscant.

Ligneuse : plante comportant des tiges dures contenant du bois. Voir herbacé.

Marcescent : se dit de feuilles, de fruits ou d'autres organes qui se dessèchent sur la plante sans tomber, et passent parfois ainsi la mauvaise saison.

Noyau : enveloppe dure qui entoure la graine de certains fruits.

Opposé : voir rabat avant de couverture.

Pédoncule (ou pédicelle) : petite tige servant de support à la fleur ou à une inflorescence et qui, à maturité, devient donc la tige portant un fruit ou un groupe de fruits.

Pépin : voir baie.

Pruine : revêtement de fines paillettes de cire recouvrant la peau de certains fruits sous la forme d'une efflorescence qui s'efface au doigt.

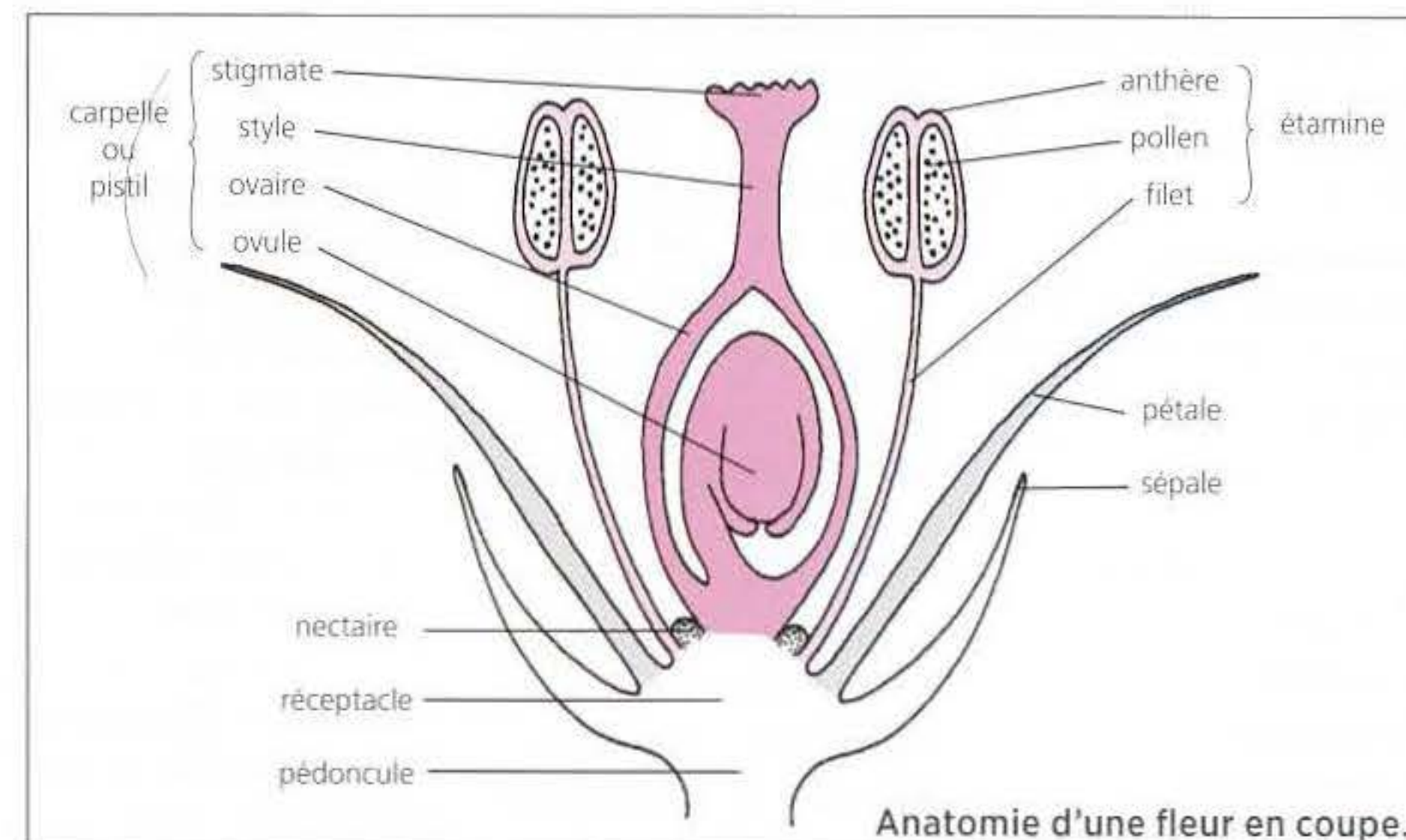
Sec : se dit d'un fruit à paroi mince et coriace (ex. : noix).

Sépale : pièce extérieure de la fleur, qui ressemble souvent à une petite feuille.

Signature (théorie des) : méthode empirique d'observation du monde vivant, tentant de mettre en évidence des ressemblances fortuites entre les organismes et les organes du corps humain, avec pour but de soigner ces derniers (voir par. ex. p. 44).

Vivace : se dit d'une plante pérenne, qui vit plusieurs saisons et qui passe l'hiver (soit uniquement sous forme des organes souterrains soit également avec des organes aériens).

Vrille : organe qui s'enroule autour d'un support en forme de filament, provenant de la modification d'une feuille ou d'une tige.



Anatomie d'une fleur en coupe.

BIBLIOGRAPHIE

Cardon, D. 2003. — *Le monde des teintures naturelles*. Éd. Belin.

Crocq, C. 2007. — *Les oiseaux et les baies sauvages*. Éd. Belin.

Guillot, G. 2010. — *La planète Fleurs*. Éd. Quae.

Herrera, M. C., et O. Pellmyr. 2002. — *Plant-animal interactions. An evolutionary approach*. Éd. Blackwell Publishing.

Judd, W. S., C. S. Campbell, E. A. Kellogg et P. F. Stevens. 2002. — *Botanique systématique*. Éd. De Boeck Université.

Lauber, K., et G. Wagner. 1998. — *Flora Helvetica. Flore illustrée de Suisse*. Éd. Belin.

Lieuthaghi, P. 2004. — *Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux*. Éd. Actes Sud.

Rameau, J.-C., D. Mansion, G. Dumé et G. Gauberville. 1989-2008. — *Flore forestière française*. Éd. Institut pour le développement forestier, 3 volumes.

Quézel, P., et F. Médail. 2003. — *Écologie et biogéographie des forêts du bassin méditerranéen*. Éd. Elsevier.

Raynal-Roques, A. 1994. — *La botanique redécouverte*. Éd. Belin.

Snow, B. et D. Snow. 2001. — *Birds and berries. A study of an ecological interaction*. Éd. T. and A. D. Poyser.

Varlet, E. 1995. — *À la découverte des fruits sauvages*. Éd. Sang de la Terre.

INDEX DES NOMS ET DES NOTIONS

Les chiffres en gras renvoient aux pages décrivant et illustrant chaque espèce.

A

Actaea spicata 48
Actée en épi 48
Agave 40
Agrumelle 156
Ail 40
Airelle 150
 des marais 170
 du mont Ida 122
 rouge 122
Aire 170
Akène 38, 70, 80, 128, 202
Alaterne 148, 160
Alcaloïde 54, 178, 196
Alise 216
Alisier
 blanc 114
 nain 114
 torminal 216
Amande 6
Amarelle 98
Amaryllis 40
Amélanchier
 de Lamarck 168
 vulgaire 168
Amelanchier
 lamarkii 168
 ovalis 168
Amour-en-cage 44
Androsème officinal
 46, 144
Anthraquinone 148, 184
Aragnon 156
Arbousier 120
Arbre
 -aux-fraises 120
 -aux-perles 208
Arbutus unedo 120
Arctostaphylos uva-ursi 122
Argouse 8
Argousier 7, 70
Arille
Arum
 d'Italie 46
 tacheté 46
Arum
 italicum 46
 maculatum 46
Asparagus
 officinalis subsp.

officinalis 40
 officinalis subsp.
 prostratus 40
 tenuifolius 40
Asperge
 à feuilles ténues 40
 des dunes 40
 officinale 40
Aspérule 34
Asphodèle 40
Atropa belladonna 54
Atropine 54
Aubépine 11, 216
 à un style 68
B
Baie de corneille 150
Balauste 196
Belladone 54
Berberis
 thunbergii 72
 vulgaris 72
Beurre de laurier 174
Bigarreau 134
Bleuet 170
Blosse 156
Bois
 -carré 118
 -gentil 86
 -puant 136
Bonnet-carré 118
Boule-de-neige 96, 208
Bourdaine 146
Brimbelle 170
Bruyère 150
Bryone 30
 dioïque 28
Bryonia dioica 28
C
Cade 60
Camarine noire 150, 178, 180
Camérisier
 à balais 24, 104, 182
 bleu 170, 182
 des Alpes 104
 noir 170, 182
Canneberge 124, 150
 à gros fruits 124
 à petits fruits 124
Capsule 8
Carpelle 5, 7, 8
Cassis 188

Celtis australis 166
Cenelle 68
Cerise
 de Mahon 44
 des fous 54
 d'hiver 44
 enragée 54
Cerisier
 de Sainte-Lucie 132, 136
 tardif 136, 184
 vrai 98, 134
Chaenomeles 206
Chalef 7, 70, 212
 de Ebbing 212
Chenelle 156
Cherry brandy 134
Chèvrefeuille
 des bois 20
 des jardins 20
 d'Étrurie 106
 d'Italie 20
 du Japon 24
Chiboulier 76
Chichorlier 76
Cladode 40, 62
Cochène 116
Cognassier 206
 de Chine 206
 du Japon 206
Cône 60, 100, 152
Convallaria majalis 42
Coqueret alkékenge 44
Coriaria myrtifolia 178
Corme 194, 204
Cormier 198, 204, 216
Corne 84
Corniole 84
Cornouiller 76
 mâle 84, 176
 sanguin 176
Cornouille 84
Cornus
 mas 84
 sanguinea 176
Corroyère 178
Cotignac 206
Cotonéaster
 commun 102
 laineux 102
Cotoneaster
 franchetii 102
 horizontalis 102

integerrimus 102
 nebrodensis 102
 salicifolius 102
Cranberry 124
Crataegus monogyna 68
Crève-chien 52
Cucubale à baies 32, 144
Cucubalus baccifer 32
Cul-de-chien 198
Cumi 204
Curmi 204
Cydonia oblonga 206
Cynorhodon 7, 11, 80, 82
D
Daphné
 camélée 88
 des Alpes 86
 garou 88
 lauréole 172
Daphne
 alpina 86
 cneorum 88
 gnidium 88
 laureola 172
 mezereum 86
Dewberry 158
Diable dans un buisson 48
Dindoulier 76
Diosgénine 30
Drupéole 78, 158
Duchesnea indica 38
E
Échinococcose 38
Églantier 7, 11, 80
Elaeagnus
 angustifolia 212
 x ebbingei 212
Embryon 5
Empetrum
 nigrum subsp. hermaphroditum 150
 nigrum subsp. nigrum 150
Endocarpe 5, 6, 7
Endozoochorie 9
Ephedra
 distachya 92
 major 92
Éphédrine 92
Épicarpe 5, 6
Épine-vinette 154, 214
 commune 72
 de Thunberg 72

Étrangle-loup 48
Euonymus
 europaeus 118
 latifolius 118
F
Fausse vigne-vierge de Virginie 16
Faux-fruits 36, 198, 202
Ficus carica 202
Figue 9, 202
Figuier 200, 202
Filaire 148
 à feuilles étroites 160
 à larges feuilles 160
Flavonoïde 190
Fragaria
 moschata 38
 vesca 38
 viridis 38
Fragon 62, 64
 hypoglosse 62
Fraguier 120
Fraisier 6
 des bois 38
 des Indes 38
 musqué 38
 vert 38
Framboise 8, 78
Framboisier 78
Frangula alnus 146
Fusain 8
 à larges feuilles 118
 d'Europe 118
G
Gaillet 34
Galbule 60
Garance voyageuse 22, 24, 34
Garou 88
Genévrier
 commun 60, 152
 de mer 100
 nain 152
 oxycèdre 60
 oxycèdre à gros fruits 60
 rouge 100
Goji 74
Grain d'Avignon 186
Grain de genièvre 152
Grand-Éphédra 92
Grappe de serpent 28
Grenade 196
Grenadier 196
Griotte 98

Griottier 98
Groseille 26, 104, 108, 110, 214
 à maquereaux 214
Groseillier 188
 alpin 108, 110
 à maquereaux 214
 des indiens 208
 des rochers 110
 épineux 214
 rouge 110
Gui 208, 210
Guigne 134
H
Hedera helix 20
Hémiparasite 90
Hippophae rhamnoides 70
Houx commun 64, 94, 154
Huile de Cnide 88
Hyoscyamine 54
Hypericum
 androsaemum 144
 x inodorum 144
I
If commun 11, 94
Ilex aquifolium 64
Iris
 fétide 8, 36
 gigot 36
Iris foetidissima 36
J
Jujubes 76
Jubier commun 76
Juniperus
 communis
 subsp. communis 152
 oxycedrus 60
 subsp. macrocarpa 60
 phoenicea 100
 sibirica 152
 turbinata 100
K
Kirsch 134
Kneu 132
L
Lambrusque 14
Lauréole 172, 174
Laurier
 -cerise 142
 -palme 142
 -sauce 142, 162, 172, 174
 -tin 10, 34, 162
Laurus
 azorica 174
 nobilis 174

Lierre 11, 22, 28
Ligustrum
 ovalifolium 180
 vulgare 180
Lonicera
 alpigena 104
 caerulea 182
 caprifolium 20
 etrusca 106
 x italica 20
 japonica 24
 nigra 182
 periclymenum 20
 xylosteum 104
Luque 130
Lyciet
 commun 74
 de Chine 74
Lycium
 barbarum 74
 chinense 74

M
Maclura aurantiaca 198
Mahonia aquifolium 154
Mahonia faux-houx 64, 154
Maïenthème à deux feuilles 42
Maienthemum bifolium 42
Malus sylvestris 192
Marasquin 98
Megatherium 200
Mêle 198
Melon 206
Merise 98, 134, 156
Merisier 98, 134, 136
 à grappes 134, 136
 tardif 134
Mesle 198
Mésocarpe 5, 6
Mespilus germanica 200
Mézéréon 86
Micocoulier 166
Mirabelle de Corse 44
Morelle
 douce-amère 18, 74
 furieuse 54
 jaune 52
 noire 52
 velue 52
Morus
 alba 128
 kagayamae 128
 nigra 128
Muguet de mai 42
Mûre 9
 sauvage 126

Mûrier 8, 200
 à feuilles de platane 128
 blanc 128
 noir 128
Mursin 164
Myrobolan 66
Myrte 164
Myrtille 170, 182
Myrtus communis 164

N
Nèfle 200
Néflier 198
Nerprun 76
 alateme 148, 160, 186
 cathartique 184
 des rochers 186
 des teinturiers 186
 purgatif 184

O
Œil de corbeau 48
Olea
 europaea 130
 var. sylvestris 130
Oléastre 130, 174
Olive 76, 130, 138, 172, 174
Olivier 130, 174
 de Bohême 212
Oranger des Osages 200
Osyris alba 90

P
Parisette 48
Paris quadrifolia 48
Parthenocissus
 inserta 16
 quinquefolia 16
 tricuspidata 16
Pélosse 156
Péricarpe 5
Petit-houx 62, 64
Petit-muguet 42
Phillyrea
 angustifolia 160
 latifolia 160
Physalis alkekangi 44
Phytolacca
 acinosa 56
 americana 56
Phytolaque indien 56
Phytomélanine 40
Picholine 130
Pistachier
 lentisque 138
 térébinthe 138
 vrai 138
Pistacia
 lentiscus 138

terebinthus 138
 vera 138
Pistil 5, 6, 7, 8, 144
Poire 194
 à Bon dieu 68
 à cidre 194
 Curé 194
 Martin 68
Poirier
 à feuilles de saule 194
 à feuilles en cœur 194
 des neiges 194
 faux-amandier 194
 sauvage 194
Polygonatum
 multiflorum 50
 odoratum 50
 verticillatum 50
Pomme 7, 192
 de Carthage 196
 de discorde 196
 de Milos 206
 punique 196
 d'or 206
 sauvages 194
Pommier 7
 sauvage 192
Pondeuse 208
Pouriot 170
Prune 6, 8
 -cerise 66
Prunellier 66, 156, 184, 186
Prunier
 à greffer 156
 -cerise 66
 de Pissard 66
 myrobolan 66
 sauvage 156
Prunus
 avium 134
 cerasifera 66
 cult. atropurpurea 66
 cerasus 98
 domestica 6
 dulcis 6
 insititia 156
 laurocerasus 142
 mahaleb 132
 padus 136
 serotina 136
 spinosa 156
Punica granatum 196
Pyrus
 cordata 194
 nivalis 194
 pyraister 194
 salicifolia 194
 spinosa 194

Q
Queue de cerise 98

R
Raisin
 d'Amérique 56, 154
 de corneille 150
 -de-mer 92
 de renard 48
 d'Oregon 154
 -d'ours commun 122
Ratafias 98
Redoul 178
Rhamnus
 alaternus 148
 cathartica 184
 saxatilis
 subsp. infectoria 186
 subsp. saxatilis 186
Ribes
 alpinum 108
 var. japonicum 108
 nigrum 188
 petraeum 110
 rubrum 110
 uva-crispa 214
Ronce 78, 126, 128
 bleuâtre 126, 158
 commune 126, 158
 des rochers 78
Rosa
 canina 80
 pommifera 82
 rubiginosa 82
 rugosa 82
 villosa 82
Rosier
 des chiens 80, 82
 pommier 82
 rouillé 82
 rugueux 82
 velu 82
Rouvet 90
Rubia peregrina 34
Rubus
 caesius 158
 fruticosus 126
 idaeus 78
 saxatilis 78

Ruscus
 aculeatus 62
 hypophyllus 62

S
Salonenque 130
Salsepareille 26, 30
Sambucus
 ebulus 58
 nigra 190
 racemosa 112
Sang des hommes 58
Saponine 48
Saponoside 62
Sceau-de-Salomon
 multiflore 50
 odorant 50
 verticillé 50
Shasta 200
Smilax aspera 26
Solanine 44
Solanum
 dulcamara 18
 luteum 52
 nigrum 52
Sorbe 116
Sorbier des oiseaux 116, 204
Sorbus
 aria 114
 aucuparia 116
 var. edulis 116
 chamaemespilus 114
 domestica 204
 torminalis 216
Sorose 9
Stil de grain 186
Sureau
 à grappes 112
 hièble 58, 112, 154, 190
 noir 11, 104, 112, 190
 rouge 112
Sycone 9
Symphoricarpos
 albus 208
 orbiculatus 208
Symphorine blanche 208

T
Tamier commun 28, 30

Tamus communis 30
Taxus baccata 94
Thériaque des pauvres 152
Troène
 des jardins 180
 vulgaire 180

U
Uvette 92

V
Vaccinium
 macrocarpon 124
 microcarpum 124
 myrtillus 170
 oxycoccos 124
 uliginosum 170
 vitis-idae 122
Viburnum
 davidii 162
 lantana 140
 opulus 96
 tinus 162
Vigne
 américaine 14
 cultivée 14
 sauvage 14
Vigne vierge 14
 à cinq folioles 16
 à trois folioles 16
Viome
 du père David 162
 lantane 96, 140
 obier 96, 112
 -tin 96, 162
Viscum album 210
Vitis
 labrusca 14
 vinifera
 subsp. sylvestris 14
 subsp. vinifera 14

Z
Ziziphus zizyphus 76

CENTRES ANTIPOISON ET DE TOXICOVIGILANCE

Que faire en cas d'accident ?

Appelez le centre antipoison (de préférence de votre région), un médecin ou le SAMU (15).

- n'attendez pas que les symptômes de l'intoxication apparaissent pour téléphoner.
- ne faites pas boire de lait ! Ne faites pas vomir !

Demandez d'abord l'avis du centre antipoison ou celui de votre médecin.

Angers	02 41 48 21 21
Bordeaux	05 56 96 40 80
Lille	0 825 812 822
Lyon	04 72 11 69 11
Marseille	04 91 75 25 25
Nancy	03 83 32 36 36
Paris	01 40 05 48 48
Rennes	02 99 59 22 22
Strasbourg	03 88 37 37 37
Toulouse	05 61 77 74 47

Crédits photographiques

Abréviations ; h : haut, b : bas, m : milieu, d : droit, g : gauche, v : vignette.

Toutes les photographies de ce guide sont de **Gérard GUILLOT**, sauf :

Jean-Emmanuel ROCHÉ : p. 61h, p. 61b, p. 63b, p. 77b, p. 77v, p. 91, p. 101b, p. 115b, p. 117m, p. 121b, p. 122, p. 123b, p. 130h, p. 149b, p. 165b, p. 167h, p. 169bg, p. 169bh.

ainsi que :

Association PHOTOFLORA : p. 75b, 100h, 131b, 137b © Jean-Luc TASSET ; p. 151b © Benoît BOCK.

Guillaume EYSSARTIER : p. 19h, p. 21, p. 25h, p. 31h, p. 38, p. 133v, p. 153h, p. 179h, p. 203h.

Alain GÉRAULT : p. 71h, p. 71b.

Jean-Marc MOINGEON : p. 71m, p. 75h, p. 137b.



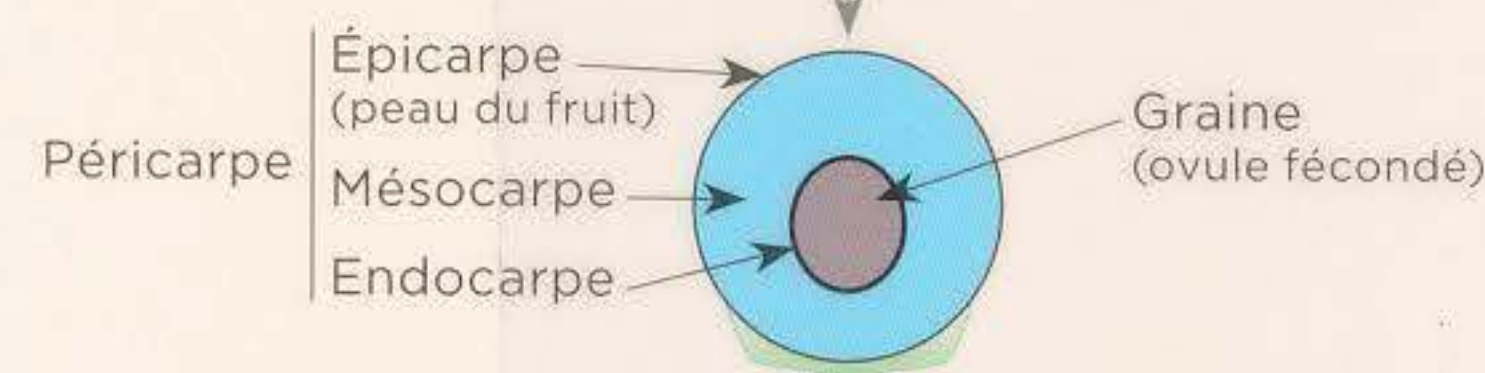
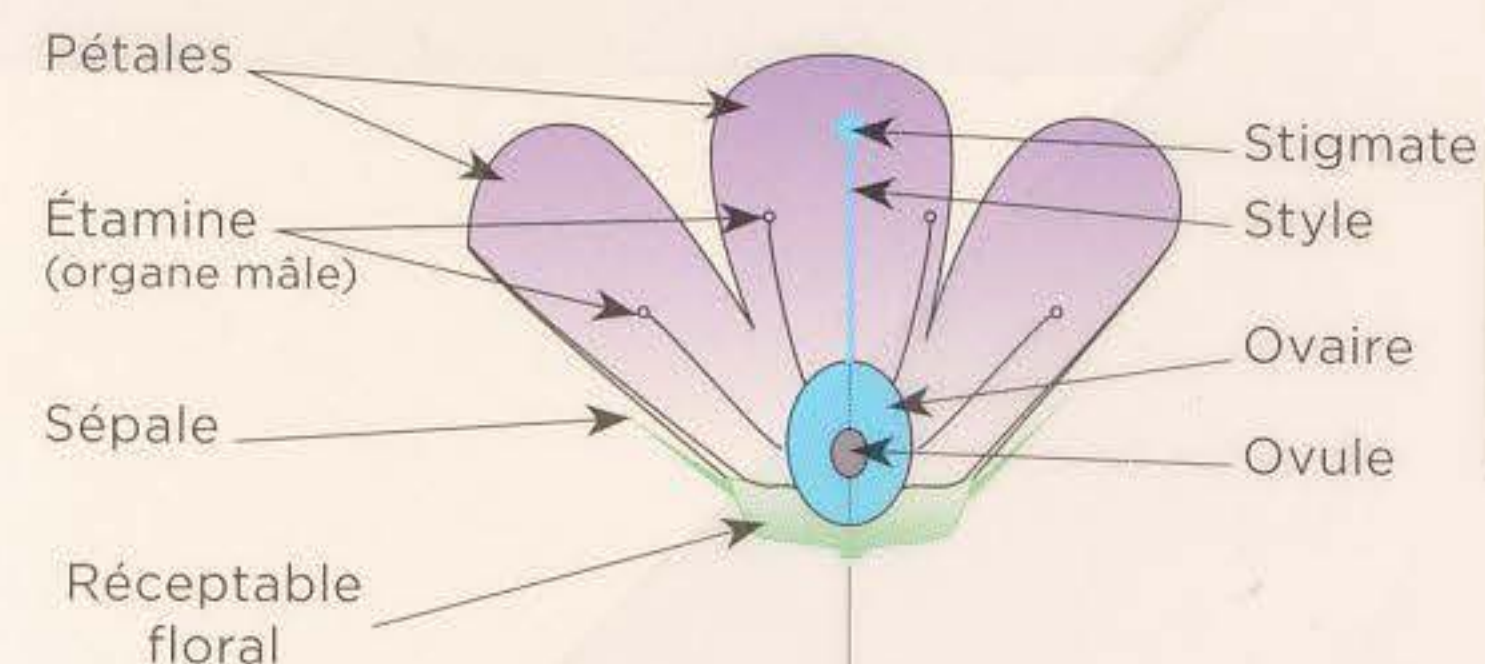
Maquette et photogravure
Communic'Action - 8, rue Arago, 24000 Périgueux

Imprimé en France par Chirat - 42540 Saint-Just-la-Pendue

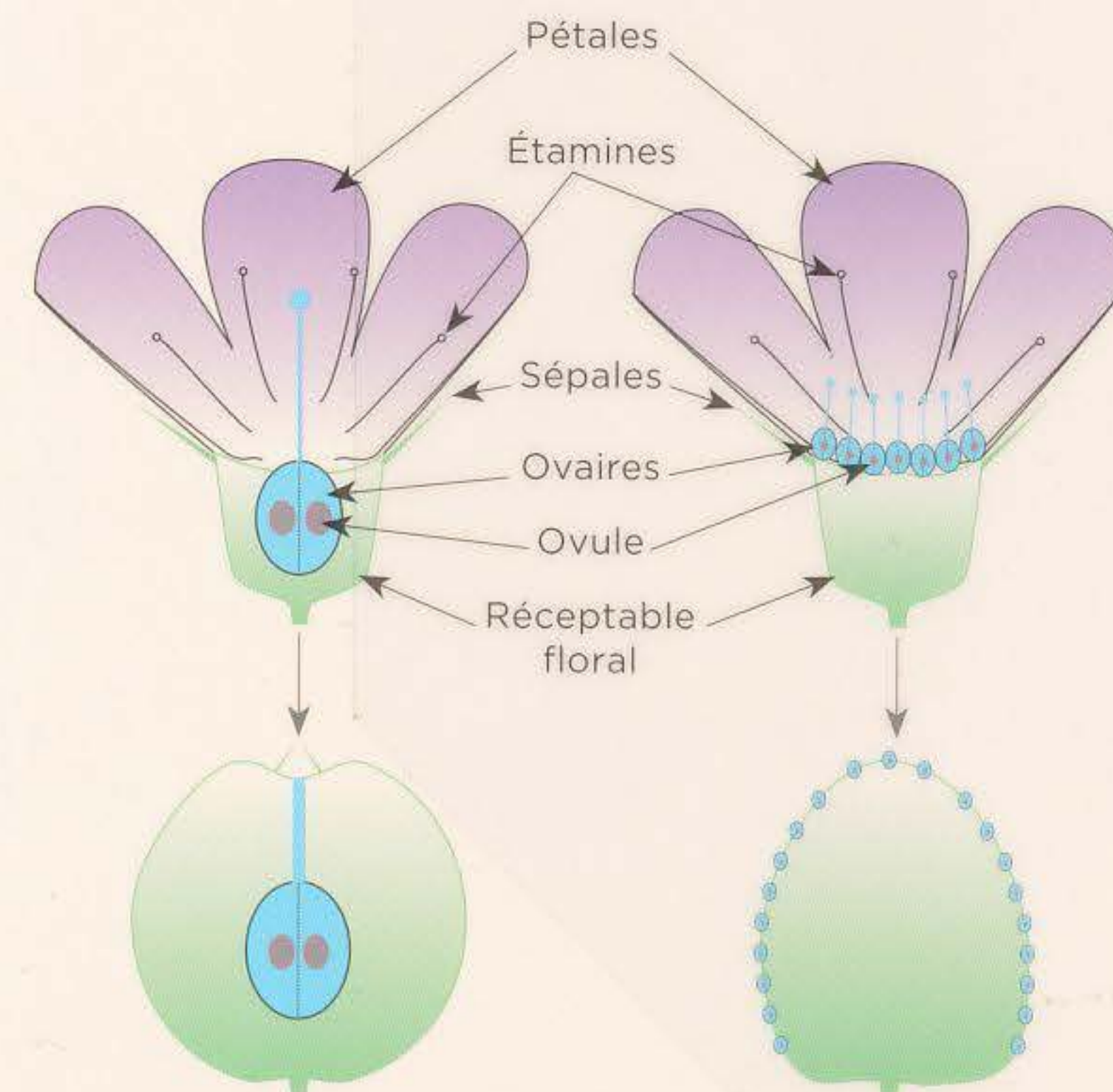
N° d'édition : 005603-01 - N° d'imprimeur : 201007.0092

Dépôt légal : août 2010.

DE LA FLEUR AU FRUIT...



Cerise
(vrai fruit)



Pomme
(faux-fruit)

Fraise
(faux-fruit)

VOUS RÊVEZ D'IDENTIFIER LES FRUITS SAUVAGES ?

La collection des guides des
Fous de Nature
est faite pour vous !

- ➡ une identification simple
- ➡ plus besoin de feuilleter au hasard
- ➡ plus de clés d'identification rébarbatives
- ➡ plus de vocabulaire technique inutile

Comment utiliser ce guide ?

Laissez-vous guider par les onglets

1^{er} critère

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé

Genévrier oxycèdre ou Cade

Juniperus oxycedrus L., Cupressacées.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Conifère arborescent ne dépassant guère 8 m de haut ou port étalé, le plus souvent avec un port touffu-étalé, de 2 à 3 m de haut.

Feuilles persistantes, en aiguilles piquantes, groupées par 2 et disposées sur 6 rangs, vert bleuâtre avec deux bandes blanches dessus.

Fruits en cônes ronds aux écailles charnues soudées (pélicules), de 5 à 10 mm de diamètre, d'abord verts et recouverts de pruine puis, l'année suivante, brun-rouge brillant (sans pruine), groupés par paquets à l'axille des aiguilles ; pruine sèche et grise, assez dure ; 1 graine par fruit.

Biologie et dispersion : seuls les pieds femelles du Genévrier oxycèdre produisent des fruits (arborescence dioïque, à sexes séparés sur des pieds différents). Leur coloration brun-rouge à rouge attire l'attention sur le fond vert bleuâtre du feuillage. La maturité tardive, jointe à la taille des fruits (moins de 1 cm), en font une ressource alimentaire appréciée des merles et grives hivernantes dans le Midi. Malgré tout, tous les fruits ne sont pas forcément consommés au cours de l'hiver selon les autres fruits disponibles dans l'environnement.

Habitat et répartition : le Cade est commun dans la région méditerranéenne au sens large, jusque sur les Causses du sud du Massif Central, les Alpes du Sud et la basse vallée du Rhône. Il ne dépasse pas 1200 m en altitude, et recherche les stations ensoleillées et arides, souvent rocailleuses, plutôt sur calcaire. Peuple les garrigues, les pelouses sèches, les zones rocheuses jusque dans les sous-bois clairs.

Risques de confusion : par ses aiguilles persistantes piquantes, le Cade ressemble beaucoup au Genévrier commun (p. 152), mais il s'en distingue facilement par la présence de deux bandes blanches sur les aiguilles et surtout par ses fruits rouges et non bleu-noir.

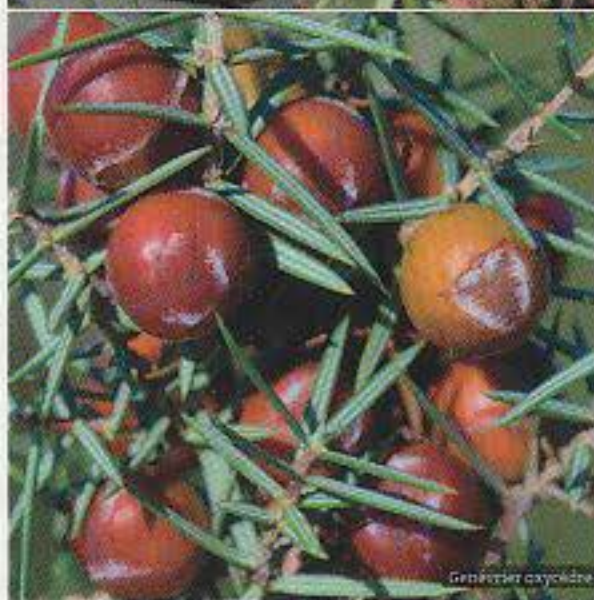
Espèce proche : sur les sables littoraux de Corse vit le Genévrier oxycèdre à gros fruits (*J. oxycedrus* subsp. *macrocarpa*) avec des fruits plus gros et brun foncé ; cette sous-espèce se retrouve sur le pourtour méditerranéen en Espagne et Afrique du nord.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits, comme ceux du genévrier commun, développent un parfum agréable. On les a utilisés pour leurs propriétés médicinales stimulantes et nettement diurétiques.

60101

Fruits mûrs
rouges ou
rouge orangé



Fruits ronds

Fruits ronds

Arbre, arbuste ou arbrisseau épineux

2^e critère

Fruits ronds

3^e critère

www.editions-belin.com

ISBN 978-2-7011-5603-3



9

782701 156033

005603

16,90 €

Belin:

ÉDITEUR INDÉPENDANT
DEPUIS 1777