

Les baies de la forêt

7 octobre 2014

Cette sortie préparée par notre spécialiste en botanique Jean-François Geffré nous entraîne dans la forêt de la Coubre, tout près du Galon d'Or.



Beaucoup de surprises parmi la vingtaine de participants : nous ne pensions pas découvrir autant d'arbres et arbustes dans un périmètre somme toute réduit.



Beaucoup de baies disponibles au regard, même si certaines ont disparu du fait de l'avancée de la végétation cette année.

Au ras du sol ou presque, ce sont les boules rouges du fragon qui semblent posées sur les feuilles. Feuilles qui sont en fait des rameaux aplatis (cladodes). Les jeunes pousses sont comestibles, et la plante a des propriétés pour agir sur le système veineux.



Plus loin près du rivage un arbuste en fleurs : l'arbusier qui a la particularité d'avoir des fruits et des fleurs simultanément. Les fruits bien que fades sont comestibles. C'est aussi un arbuste méditerranéen.

Jean François nous montre aussi quelques arbres peu communs : un cormier et un alisier, tous deux réputés pour la qualité de leur bois.

Les lianes sont aussi très présentes et donnent à ce coin de forêt des allures de jungle tropicale. Le lierre, bien sûr, qui est en pleine floraison et attire abeilles et frelons, mais aussi beaucoup de vignes, restes des plantations faites par l'homme avant le 20 ième siècle. Ce cépage, le noah, a été interdit, sa fermentation produisant du méthanol. Mais rien n'empêche d'en déguster quelques grains.



Autre liane spectaculaire : le houblon part à l'assaut de la cime des arbres. Il a été lui aussi cultivé. Sans oublier les clématites et le chèvrefeuille.



Venu des Etats-Unis, le phytolacca est une plante assez spectaculaire. Ses grappes de baies noires expliquent son surnom de raisin de Virginie. Ses baies sont toxiques pour l'homme.



Autre surprise : un figuier sauvage. Ses feuilles sont moins découpées que pour l'espèce cultivée et ses fruits beaucoup plus petits.



Prunes, prunelles, pommes, poires, baies de l'aubépine ou de l'églantier, la liste de ce qu'on peut trouver à manger dans la forêt est longue, mais vu le peu de saveur de ces petits fruits, il est nettement préférable de les laisser à la disposition de la faune sauvage.

Tous nos remerciements à Jean François pour cet après midi fort instructif.