

Les fruits sauvages de l'automne

Les cenelles de l'aubépine



L'aubépine (ou l'épine blanche) *Crataegus monogyna*

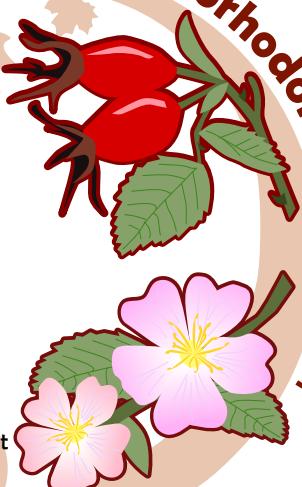
Ce petit arbuste (2 à 10m) épineux peut se retrouver un peu partout en France (jusqu'à 1600 m). Ses fruits sont ronds, rouges et lisses et mesurent de 8 à 10 mm.

En France, on rencontre surtout 3 espèces d'aubépines (C. monogyna, C. laevigata et C. calycina), leurs cenelles sont **toutes comestibles...** mais sont bien **plus goûteuses en confitures !**

L'églantier (ou rosier sauvage) *Rosa canina*

Ce petit arbuste (< à 5m) très épineux est la souche sauvage du rosier des jardins. Ses fruits sont ovales, rouges et lisses et mesurent de 10 à 20 mm.

Attention ! Les fruits sont bien comestibles mais ils sont remplis de **petits poils qui grattent** (expliquant son autre nom : "poil-à-gratter"). Lorsqu'on retire les poils la chair est savoureuse et donne de très bonnes confitures.



Le genévrier cade

Juniperus oxycedrus

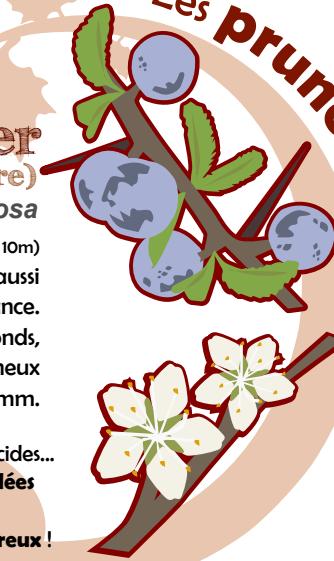
Ce petit conifère affectionne également les milieux chauds et secs. Ses fruits sont des cônes ronds, rouges orangés et lisses et mesurent de 10 à 15 mm.

Les "baies" sont **très parfumées**. On peut les manger sur l'arbre mais elles peuvent vite être **écoeurantes...** Il est préférable alors de les **ajouter aux confitures** (de coings par ex.) pour réhausser leur goût.

Les baies de cade



Les prunelles du prunellier



Le prunellier (ou l'épine noire) *Prunus spinosa*

Ce petit arbuste (< à 10m) épineux et dense est aussi très commun en France. Ses fruits sont ronds, bleus/violets et pruineux et mesurent de 8 à 10 mm.

Les fruits sont astringents et acides... Mais **après les premières gelées** les tanins disparaissent et ils deviennent bien **plus savoureux !** On peut en faire de la **confiture** ou de la **liqueur ...**

Les arbouses de l'arbousier

L'arbousier *Arbutus unedo*

Cet arbuste typiquement méditerranéen affectionne les milieux chauds et secs. Ses fruits sont ronds, jaunes à rouges et épineux et mesurent de 18 à 20 mm.

Les arbouses sont **délicieuses** et peuvent se manger même **avant la maturité** (lorsqu'elles sont oranges) Leur goût est alors **plus acidulé...** On peut aussi en faire de la **confiture**.

Cet hiver préparez-vous quelques bonnes confitures à partir de ces fruits sauvages ! Vous pouvez les cueillir en forêt communale... Laissez-en quand même après votre passage pour que d'autres (oiseaux, insectes, mammifères...) puissent aussi en profiter !

Bon appétit !