



2018 ANNÉE DES PETITS FRUITIERS

- L'ARBRE À GRIGNOTER -



Wallonie



Le Réseau Wallonie Nature

Préserveons la biodiversité

Planter un arbre, c'est un geste fort de soutien à la biodiversité. Chaque plant d'arbre et d'arbuste indigène qui est distribué et planté lors de la Semaine de l'Arbre vient ainsi renforcer le « Réseau Wallonie Nature ». Initié au printemps 2015, celui-ci fédère les démarches et les actions en faveur de la biodiversité.

Les plantations ainsi que les espaces aménagés à l'occasion de la Semaine de l'Arbre poursuivront les objectifs portés par ce nouvel acteur multi-facettes : favoriser l'accueil de la vie sauvage, densifier le maillage vert global, préserver la santé des citoyens et contribuer au respect de l'environnement.

En savoir plus ? Biodiversité.wallonie.be

Dans « Agir » > « Réseau Wallonie Nature »



Les petits fruitiers, une grande « famille »	1
En mise en bouche : la myrtille	2
En entrée : le cassis	4
En plat : le groseillier à grappes	6
En dessert : le framboisier	8
Un petit remontant ?	10
À la rencontre des grignoteurs et autres maraudeurs sauvages	11
Le charme du grignotage champêtre	13
Biodiversité comestible ... la part gourmande des petits fruits	15
Almanach des petits fruitiers	18
Produire ses petits fruits	19
La tradition des petits fruits	21
Les petits fruits dans le langage populaire	23
Les petits fruits qu'il ne vaut mieux pas grignoter	24
Les autres nominés dans la catégorie « petits fruitiers »	25
Si vous n'êtes pas encore totalement rassasiés...	26

LES PETITS FRUITIERS, UNE GRANDE « FAMILLE »

Si les petits fruits sont appréciés notamment pour leurs qualités alimentaires, ils restent fort marginaux que ce soit dans notre consommation quotidienne ou dans notre jardin. Pourtant, ils peuvent être plus qu'une simple cerise sur le gâteau.

Dévorez ces quelques pages et bientôt les myrtilles, framboises, groseilles et autres baies de cassis, vous y tiendrez comme à la prune de vos yeux. Des fruits à grignoter sans modération.

« Les myrtilles sont des grelots que rend muets la peur d'être dévorés »

- Sylvain Tesson -

Cueillette de différentes variétés de groseille verte.



EN MISE EN BOUCHE :

LA MYRTILLE

Avant de passer à table, voyons quels sont ces fruits qui se cachent derrière l'appellation « petits fruits ». Certains auteurs qualifient de petits, tous ces fruits, originaires de plantes sauvages pour la plupart, cueillis et consommés auparavant en quantité et aujourd'hui tombés complètement en désuétude. Il en va ainsi de l'argouse, de la nêfle ou encore du cynorhodon (fruit de l'églantier). Un désintérêt temporaire pour des petits fruits souvent appelés à renaître au gré des modes.

L'appellation petits fruits dont il est question ici désigne ces petits arbustes ou arbrisseaux, capables de fournir des fruits de qualité en abondance tout en ne nécessitant qu'une place réduite. Petits par leur taille, la myrtille, le groseillier à grappes, le cassis et le framboisier sont des fruitiers très répandus mais pas toujours connus ou valorisés à leur juste valeur.

La myrtille est un sous-arbrisseau de la famille botanique des éricacées (1350 espèces connues de par le monde) rassemblant l'airelle, la canneberge mais aussi les bruyères, les rhododendrons ou encore l'arbousier, arbuste méditerranéen porteur de fruits comestibles également. Malgré une belle vigueur, le caractère rampant de la myrtille ne l'élève pas à plus de 60 cm de hauteur, ce qui la rend la plupart du temps fort discrète.

Au printemps, au moment des premières feuilles, apparaissent de petites fleurs en cloche rosâtre. Elles mettent plusieurs mois à former le fruit mûr, de la taille d'un pois, qui passe successivement du vert au violet et enfin au bleu-noir avec une fine couche pruineuse blanche qui indique sa parfaite maturité. Ligneux à la base, les tiges sont anguleuses à section triangulaire. La plante marcotte (des tiges au sol s'enracinent pour former un nouveau plant) spontanément. Même s'ils ont régressé avec l'enrésinement, les tapis de myrtilles se déploient encore dans la forêt ardennaise.

Acidophile, la plante ne l'est pas à moitié. Elle nécessite un sol acide et, si un arrosage est nécessaire, on évitera d'utiliser de l'eau de distribution (souvent trop alcaline) au profit de l'eau de pluie. À l'automne, le feuillage vert, passé inaperçu pendant toute la saison, se pare d'un rouge vif qui trahit sa présence. Trop tard pour le gastronome, les fruits ont disparu, il faudra revenir l'année suivante.

À chacun sa myrtille

En plus de désigner son fruit, la myrtille commune désigne la plante qui pousse à l'état sauvage dans les sous-bois au sol acide. *Vaccinium myrtillus* L. de son nom latin complet et univoque. Dans les jardins, en magasins et chez les producteurs de fruits, on trouvera cependant une autre myrtille : la myrtille américaine, grande myrtille, myrtille arbustive. Quatre noms pour qualifier *Vaccinium corymbosum*, une myrtille nettement plus érigée que la myrtille commune qui est abondamment cultivée pour ses fruits plus gros et plus abondants. Son nom d'outre-Atlantique cache le fait que cette myrtille est issue d'une sélection variétale réalisée en Amérique au départ de la myrtille sauvage européenne.

Sur les hauts plateaux fagnards, on rencontre encore une troisième véritable myrtille, bien sauvage celle-là, la myrtille de loup (*Vaccinium uliginosum* L.). Typique des milieux humides et tourbeux, la myrtille de loup est un arbrisseau d'environ 1 mètre de haut. Bien gros et abondants, les fruits ne sont pourtant pas très recherchés car de piètre qualité.

Petite plante, petits fruits et récolte plus ardue, la myrtille commune est pourtant jugée la plus intéressante en cuisine car elle offre les fruits les plus parfumés. C'est aussi elle qui colore le plus joliment la langue des maraudeurs sylvestres. Consommées crues, les myrtilles sont réputées améliorer la vue du fait de la présence d'anthocyanes.

Fruits généreux de la myrtille américaine



EN ENTRÉE : LE CASSIS

Le cassis, cassissier ou groseillier noir est un arbuste vigoureux qui peut atteindre deux mètres de hauteur. Tout comme les groseilliers dont il est proche, il appartient à la famille botanique des grossulariacées. A l'état sauvage, le cassis se fait rare et discret. Supportant l'ombre, on le retrouve çà et là en sous-bois dans les forêts rivulaires et marécageuses.

Voici un arbuste parfumé de la tête au pied : le simple contact d'une feuille procure une immersion sensorielle. Ses feuilles sont utilisées en herboristerie et une fois macérées, elles permettent en outre de lutter de manière biologique contre les limaces. On le dit particulièrement rustique car il supporte des températures jusqu'à -25°C et il porte davantage de fruits après un hiver rude. Il est d'ailleurs abondamment cultivé en Bourgogne où le climat lui convient parfaitement. Les gelées tardives font toutefois des ravages vu sa floraison précoce.

L'alimentation en eau est un facteur important pour la reprise de l'arbuste et pour éviter le dessèchement des baies en été. Il affectionne donc plutôt la mi-ombre. La multiplication du cassis par bouturage réalisée à l'automne est particulièrement efficace. L'arbuste supporte les tailles vigoureuses, une taille qui s'impose pour les branches de plus de 4 ans qui ne portent plus de fruits et peu de nouvelles tiges florifères.

La maturation du cassis est étalée sur plusieurs semaines.

Variété de cassis aux baies blanches



Tout comme chez les framboises et les groseilles, il existe également de très nombreuses variétés de cassis. L'espèce sauvage s'appelle tout simplement *Ribes nigrum L.* en référence à ses baies noires. Parmi les nombreuses variétés horticoles, existent notamment un cassis aux baies blanches (le véritable « blanc cassis ») ainsi que la casseille, un hybride gouteux et dodu né du croisement entre le cassis et le groseillier à maquereau.

EN PLAT : LE GROSEILLIER À GRAPPES

Le **groseillier à grappes** fréquente aussi les sous-bois, il apprécie particulièrement les sols riches en azote, raison pour laquelle on le retrouve notamment le long des cours d'eau. C'est le petit fruitier le plus commun dans les jardins. Il doit son nom à sa fructification en grappes luxuriantes qui peuvent accueillir jusqu'à une vingtaine de baies pour certaines variétés.

Si les fruits sont majoritairement rouges à maturité, on trouve également des variétés aux fruits rosés voire étrangement translucides. Des

groseilliers sur tige existent aujourd'hui de manière à faciliter la récolte. Dans la nature comme au jardin, les fruits mûrs attirent les oiseaux qui s'en régaleront. La pose d'un filet ou la culture sous cage est donc essentielle pour espérer en profiter. Car le bémol avec le groseillier, c'est que le fruit colore avant maturité. On le cueille donc souvent quand il n'a encore aucune saveur, le mieux est de protéger l'arbuste contre les oiseaux et de récolter les fruits en fonction du goût et de la couleur.

Floraison luxuriante du groseillier à fleurs, une espèce plantée dans les jardins



Parmi les nombreuses variétés disponibles, '*Jonkheer van Tets*' et '*Stanza*' sont de très bonne qualité. La variété '*Rovada*' offre quant à elle de longues grappes à gros grains sans oublier les variétés à grappes blanches ou jaunes. L'histoire de l'utilisation du groseillier est étonnante. Ce sont les Arabes, lors de la conquête de l'Espagne, qui auraient introduit ce fruit qu'ils nomment ribes pour son goût aigre. La plante s'est ensuite dispersée à l'état sauvage partout en Europe mais ce n'est qu'à partir du 15ème siècle que le fruit, étrangement négligé jusque-là, est recherché.

Le groseillier à maquereau qui produit de gros fruits verts, était auparavant abondamment consommé. Ce fruit, utilisé pour confectionner une sauce accompagnant le poisson d'où son nom, était massivement transporté vers l'Angleterre où il faisait l'objet de toutes les attentions. Des clubs, dénommés « Gooseberry club », décernaient même des prix aux plus gros fruits.

Maturation progressive de généreuses grappes du groseillier



EN DESSERT : LE FRAMBOISIER

Le framboisier rapproche encore un peu plus les petits fruits du monde sauvage. En effet, ce sous-arbrisseau de la famille botanique des rosacées et qui dépasse rarement 1,5 mètres partage de nombreux caractères avec la ronce. L'examen des feuilles permet toutefois une distinction sans faille. Le revers des feuilles de framboisier est blanc tandis qu'il est vert chez la ronce sauvage et ses multiples variétés horticoles.

Étymologiquement, la framboise est la ronce du mont Ida, un sommet au centre de la Crête où l'espèce poussait à son origine selon Pline l'Ancien, quelques dizaines d'années après J-C. La framboise, dont la forme évoque un mamelon, a aussi sa légende. Selon celle-ci, Ida, la nourrice de Zeus, voulant calmer les pleurs de son nourrisson aurait cueilli des framboises, blanches jusqu'ici, et se serait griffé le sein qui aurait coloré le fruit donnant par la même occasion le nom à la plante : Rouge d'Ida, *Rubus idaeus*.

Le drageon (tige qui se développe au départ d'une racine) est le mode de multiplication le plus efficace chez le framboisier. On peut aussi diviser une motte ou encore faire des boutures de racines. En bref, garder et renouveler des framboisiers chez soi est particulièrement facile. C'est ce qui explique la présence historique

La floraison très attractive du framboisier, même dans une seule variété, est étalée dans le temps.



des framboisiers dans les jardins sans que l'on puisse remonter l'origine des plantes et donc les variétés concernées. On précisera tout de même que, pour assurer une production abondante de fruits, il est conseillé de renouveler les plants tous les dix ans environ et même de déplacer la zone à framboisier pour limiter les ravageurs.

Le ver du framboisier (larve d'un petit coléoptère, le byture - *Byturus urbanus*) est assez commun et peut détruire de nombreux fruits. Il est facilement tenu à l'écart par le semis de myosotis au pied des plants. La tige du framboisier, appelée turion, ne subsiste qu'une à deux années mais la plante persiste au départ de son réseau racinaire bien vivace et vigoureux.

Parmi les nombreuses variétés disponibles, on distingue les framboisiers unifères (non remontant, une seule fructification par an) et bifères (remontant, deux fructifications par an) mais aussi les framboises rouges et les jaunes tout aussi bonnes et qui ont l'avantage d'être moins facilement repérées par les oiseaux. La taille consistera à couper les tiges ou parties de tiges desséchées après fructification. 'Zeva' est une variété remontante de framboisier qui produit longtemps.

Une fois cueillie, le reste de la fleur de framboisier (réceptacle) sèche rapidement.



UN PETIT REMONTANT ?

Le principe de base chez les framboisiers : les variétés non remontantes fructifient sur le bois de l'année précédente. Il faut donc couper les cannes après production mais laisser les cannes en croissance (pour l'année suivante). Les variétés remontantes fructifient deux fois : en début de saison, sur le bois de l'année précédente et en fin de saison, sur le bois de l'année.

Les framboisiers remontants nécessitent un support plus haut que les non remontants.



Appartenant à trois familles botaniques nettement différentes, nos quatre fruits rouges ont forcément des caractères physiologiques variables mais aussi de nombreux points communs et notamment des fruits qui se marient très bien ensemble. Avec leurs vitamines et leurs multiples qualités nutritionnelles et médicinales, les petits fruitiers contribuent à une alimentation saine et diversifiée. Proches de nous, ils permettent, dans le même temps, d'éveiller à un constat : pour pouvoir croquer la biodiversité, il est bon de la protéger voire de la cultiver.

La culture des groseilles nécessite des supports d'au moins deux mètres de haut.

À LA RENCONTRE DES GRIGNOTEURS ET AUTRES MARAUDEURS SAUVAGES

Les petits fruitiers ont la particularité d'avoir tous, sans exception, un représentant dans la flore sauvage que l'on peut croiser au hasard de nos promenades. Une espèce sauvage qui a donné naissance aux multiples variétés qui existent et qui recèle encore aujourd'hui un réservoir génétique vital pour faire émerger de nouvelles variétés encore. De façon anodine, les petits fruits nous permettent de toucher du doigt cette fameuse biodiversité cultivée : la nature nourrit l'homme et lui prodigue ses multiples bienfaits. Le petit fruitier est ainsi une belle manière de sensibiliser à l'intérêt de préserver la nature. Planter un framboisier ou un groseillier chez soi permet de se connecter aux cycles saisonniers et d'ouvrir son jardin en premier lieu aux pollinisateurs.

Le renard roux, un friand consommateur de petits fruits variés.

Dans la nature aussi, les petits fruitiers apportent de la vie. Une vie sauvage foisonnante que l'on rencontre dans le sous-bois, à la lisière d'un bosquet ou au bord d'un chemin creux. Les myrtilles glanées à l'ombre de la hêtraie impriment des souvenirs durables dans la tête des promeneurs, un souvenir fait de saveurs mais aussi d'une expérience dans une nature riche et diversifiée. Derrière la myrtille se cache en effet des milieux acides forestiers ou fagnards de très grande qualité biologique. Pollinisé par de nombreux insectes qui se bousculent devant ses fleurs et dispersé par les oiseaux, le framboisier est disséminé dans les forêts claires, les clairières ou encore les lisières bien exposées qui offrent une transition douce et pleine de vie entre les champs et la forêt.





Cassis et groseillier à grappes préfèrent quant à eux les bords de rivière où ils poussent volontiers à l'ombre des aulnes et autres érables pourvu qu'on leur laisse un minimum de lumière pour fleurir et fructifier. Tous particulièrement mellifères, les petits fruitiers apportent une ressource importante en pollen et en nectar aux abeilles et pollinisateurs sauvages qui occupent ces milieux naturels diversifiés. Les liens avec la faune sauvage ne s'arrêtent pas là car tous les petits fruitiers sont aussi zoochores. Si ces fruits sont aussi bons et juteux, ce n'est pas pour rien : ces plantes comptent sur les animaux pour disséminer leurs graines. Oiseaux, mammifères et même quelques insectes s'invitent à la table. Une rémunération en nature pour le service rendu en quelque sorte.

Les petits
fruitiers sont
particulièrement
mellifères

Une punaise qui goûte volontiers au jus de framboise.

LE CHARME DU GRIGNOTAGE CHAMPÊTRE

Animal parmi les autres, l'homme a très vite tiré parti des qualités offertes par les petits fruitiers. Si le grignotage champêtre apporte une petite touche de fraîcheur lors des balades estivales, nombreuses sont encore les habitudes de cueillette plus conséquente dans les coins où les petits fruitiers sont abondants. Une ressource biologique qui se grignote et se respecte.

La culture des petits fruitiers remonte au Moyen-Âge et connaît actuellement un regain d'intérêt. Des cultures au jardin destinées à l'autoconsommation mais aussi, et de plus en plus, des producteurs locaux qui les commercialisent. À l'image de la fraise, la culture des petits fruits refait surface aujourd'hui.

Un framboisier visité par la coccinelle à la recherche de pucerons.



Des framboiseraies émergent çà et là, invitant parfois à une nouvelle relation avec son producteur local. Un professionnel passionné que l'on a à cœur de soutenir et que l'on n'hésite pas à interroger sur la manière d'utiliser le fruit. A la faveur d'une séance d'autocueillette, le consommateur se surprend à devenir aussi fier de son fruit que le producteur lui-même.

Myrtille, framboise mais aussi, dans une moindre mesure, cassis et groseille sont également des opportunités pour des exploitations agricoles en recherche de diversification. Lorsque l'on gère plusieurs dizaines d'hectares, dédier 2 ou 3 hectares (pour la fraise) voire une dizaine d'ares (groseilles, framboises, etc.) aux petits fruits apporte du beurre dans les épinards tout en répondant à la demande croissante en produits locaux.

A la différence de la mûre, la framboise se détache de sa branche en laissant le réceptacle sur la plante, ce qui donne un fruit bien plus délicat.

BIODIVERSITÉ COMESTIBLE ... LA PART GOURMANDE DES PETITS FRUITS

Comment consommer au mieux les petits fruits ? Récoltés à maturité et consommés frais dans les heures qui suivent, nos petits fruits déploient à merveille leur saveur. En cas de production abondante, on pensera à la confection de confitures, de gelées, de pâtisseries. La fameuse tarte à la myrtille ... mmmhhh ! Les petits fruits se congèlent aussi parfaitement. On prendra pour cela la précaution de les congeler sur un plateau avant de les rassembler, une fois durcis, dans

un contenant pour le rangement. On pourra ainsi profiter tout l'hiver de délicieux yaourts agrémentés de fruits rouges que l'on pourra ajouter à la pièce.

Mais l'homme n'est pas le seul à profiter des petits fruits qui figurent au menu de nombreux mammifères : renard roux, hérisson, campagnol roussâtre, muscardin en consomment dans des proportions diverses.

Dans un jardin de petits fruits, la cueillette estivale est diversifiée et haute en couleurs.

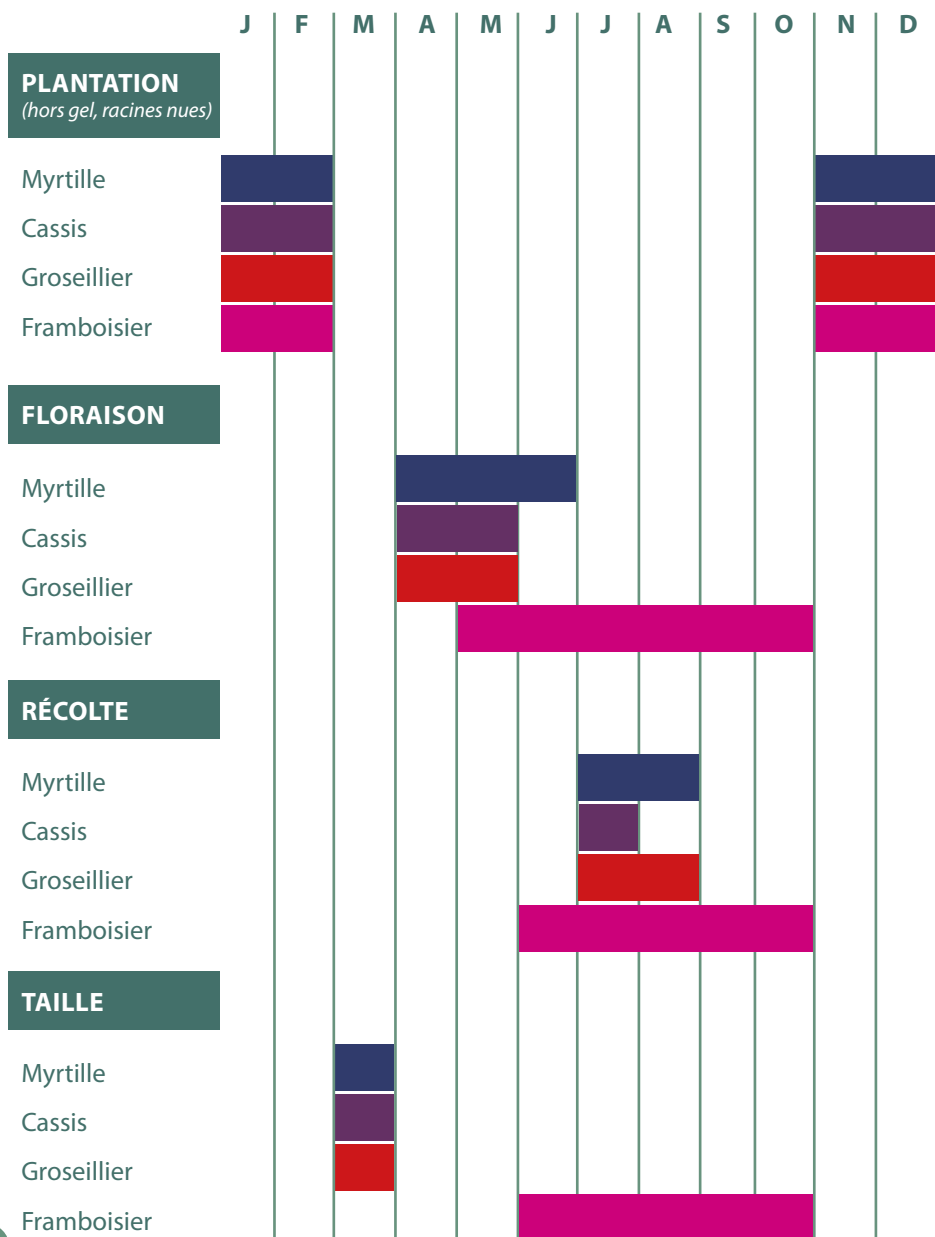




**2018
ANNÉE DES PETITS
FRUITIERS**

ALMANACH DES PETITS FRUITIERS

Si les mois de juillet et d'août concentrent la récolte des petits fruits au jardin, on peut allonger cette période notamment grâce aux multiples variétés. La taille est principalement hivernale mais celle du framboisier diffère quelque peu et pourra se faire en suivant les fructifications.



PRODUIRE SES PETITS FRUITS

Le prix du ravier de framboises en grande surface vous fait tourner la tête ? Sachez que, même sans une main particulièrement verte, les petits fruits peuvent devenir rapidement la véritable richesse de votre jardin voire de votre balcon. De culture facile et nécessitant peu de place, les petits fruits ont l'avantage de porter, pour la plupart, dès la première année d'installation. Ils sont également particulièrement rustiques (peu sensibles au gel, variétés résistantes aux maladies, peu exigeantes en termes de sol, etc.) et s'adaptent donc à la majorité des jardins.

Diversifier les fruits et les variétés permettra d'élargir le panel de goût et de bénéficier d'une plus longue période d'approvisionnement. La cueillette au jardin est aussi une activité particulièrement stimulante

et cela dès le plus jeune âge. Une fois les quelques règles (assez simples) d'entretien et de taille assimilées, il ne vous restera plus qu'à expérimenter les innombrables recettes disponibles pour (r)éveiller la curiosité de votre entourage en faveur de cette ressource fruitière locale.

Chez soi, on peut en effet cultiver des petits fruitiers un peu partout. Ainsi, un pot mêlant terreau et terre de bruyère disposé sur un balcon même à l'ombre permettra de produire ses propres myrtilles. Au jardin, on pourra planter la myrtille dans une fosse au substrat acide (50 cm de profondeur) en compagnie pourquoi pas de la canneberge et de l'airelle (deux autres petits fruits très recherchés), de la callune, quelques fougères acidophiles, etc.

Floraison du fraisier des bois



Une haie gourmande et comestible est également un aménagement original et convivial pour délimiter deux propriétés. Framboises, cassis et groseilles sont autant de fruits dont la dégustation égaiera les discussions improvisées entre voisins. Mêlez-les au sureau noir et à l'aubépine pour accompagner vos papotes par l'observation des fauvettes et des merles venus se ravitailler eux aussi. Les petits fruits ont également des représentants chez les lianes et autres plantes grimpantes. On pensera notamment aux variétés de ronce à fruit (dont certaines sans épine !) qui croulent littéralement sous les fruits en saison et qui dissimulent à merveille un grillage ou une paroi disgracieuse au jardin.

Enfin, groseilliers et cassis sont des arbustes parfaitement adaptés pour créer une ceinture protectrice autour du potager. Ils en améliorent le climat, atténuent l'impact de certains ravageurs tout en occultant les travaux qui s'y déroulent.

Vous l'aurez compris, les petits fruits disposent d'atouts multiples dont le moindre n'est certainement pas la diversité des goûts permettant de satisfaire de nombreux palais.

Planter les petits fruits près de la maison en facilite la cueillette tout en tenant les oiseaux à distance.



LA TRADITION DES PETITS FRUITS

Les vins de fruits et notamment de groseille et de cassis sont une tradition très largement répandue jusqu'à la première guerre mondiale. Aujourd'hui encore, on n'hésite pas à associer cerise, framboise et groseille, tous trois récoltés bien mûrs, pour confectionner un vin fruité.

Le cassis a également donné naissance au kir. Une tradition liquoreuse issue d'une habitude bien ancrée dans la région dijonnaise de parfumer les carafes d'eau avec du cassis. Maire de Dijon, le chanoine Kir était, à la fin du 19ème siècle, un fervent consommateur de cette liqueur mélangée au vin blanc, à tel point qu'il finit par donner son nom à la boisson.

Chez nous et jusque dans les années 1950, la myrtille était largement récoltée dans la nature. Avec une récolte de 50 kg par jour et par personne, cette activité occupait des

Les vins de groseilles et cassis, une tradition répandue

Une fois en fleur, le framboisier est visité en permanence par les insectes pollinisateurs.



villages entiers pendant un mois à partir du 15 juillet. « Aller aux myrtilles » apportait un supplément de revenu bienvenu aux familles ardennaises. Cette cueillette délicate était réalisée au moyen d'un peigne taillé pour cet usage (ustensile dont l'usage actuel est interdit car trop destructeur pour la plante).

Aujourd'hui encore la myrtille est présente dans le folklore. Chaque année, le 21 juillet, une fête de la myrtille se déroule à Vielsalm. La myrtille de Salm est également le nom d'une confrérie locale qui promeut les usages de ce petit fruit. Fin juillet, c'est une autre fête de la myrtille qui se tient en Ardèche et à l'occasion de laquelle on confectionne une tarte à la myrtille géante.

À Nivelles, chaque année, tous les petits fruits sont à l'honneur d'une fête estivale faisant la part belle à la biodiversité.

Baies de cassis prêtes à être récoltées

LES PETITS FRUITS DANS LE LANGAGE POPULAIRE

La fraise la ramène pas mal mais nos petits fruits ont également leurs expressions populaires. Dans le langage des fleurs, la myrtille symbolise la recherche de solitude. La myrtille est également un prénom rare et apprécié pour son caractère doux et pétillant. Si la groseille tout comme la framboise ont donné leur nom à la couleur habituelle de leur fruit, il est plus rare de connaître *la groseille de Chine*, ancien nom donné au kiwi en référence à la texture de sa chair semblable à la groseille à maquereau. Mais une groseille est aussi une insulte peu enviable puisqu'elle qualifie quelqu'un aux idées étroites, borné et vulgaire.

Dans la nature, trouver des groseilles n'est pas facile car les fruits sont très rapidement mangés par la faune.

Les petits fruitiers portent des noms variés. Ces dénominations sont les témoins de cueillette recherchées et d'utilisations ancestrales variées. Par exemple, rien que pour le fruit de la myrtille, cela donne : airelle, brimbelle, pouriot, lucet, bleuet, aire. Autant d'appellations auxquelles on peut ajouter de multiples variantes wallonnes : caclindje, framwéje ou encore cozine.

Les petits fruits font aussi partie du monde des légendes. Les elfes et autres gnômes sont réputés pour apprécier ces fruits qu'ils transforment à leur manière. Ainsi, la « nectareuse à myrtillus » est une machine improbable capable de confectionner les meilleures marmelades des alentours.

LES PETITS FRUITS QU'IL NE VAUT MIEUX PAS GRIGNOTER

Les faux amis des petits fruitiers. Tous les petits fruits ne se mangent pas, bien au contraire ! Au sein d'une même famille voire d'un même genre botanique, on peut retrouver des fruits excellents et d'autres parfaitement toxiques. Visuellement aussi, des risques de confusion existent. On pensera notamment, pour la groseille, au camerisier, à l'if, au gouet tacheté, au bois joli, au houx, au pyracantha et d'autres encore. De même, la baie bien mûre de la bourdaine ou du daphné lauréolé se confondra de manière surprenante avec celle du cassis.

Si des fruits toxiques sont ingérés, le bon réflexe est d'appeler le centre antipoison après avoir, si possible, identifié l'espèce et la quantité ingérée. En cas de symptômes importants, une surveillance à l'hôpital sera recommandée.

Il convient donc d'identifier précisément un fruit avant de le consommer. Cet apprentissage est indispensable et peut débuter très jeune avec les enfants. La récolte autonome arrivant une fois que les quelques espèces à fruit présentes dans l'environnement sont bien connues. Dans le jardin, on veillera dans la mesure du possible à ne pas trop mêler, dans un même massif à tout le moins, les petits fruitiers aux arbres et arbustes porteurs de baies toxiques. La taille d'une haie doit aussi attirer la vigilance car elle rend accessible notamment aux enfants des baies auparavant hors de portée.

Quelques exemples d'arbustes aux baies toxiques : troène de Chine, symphorine, mahonia-faux houx.



ON LES GRIGNOTE UN PEU, BEAUCOUP, ... EUX, CE SONT LES AUTRES NOMINÉS DANS LA CATÉGORIE « PETITS FRUITIERS »

Ça se bouscule au rayon des petits fruits ! Si la notoriété de certains comme la baie de goji (fruit du lyciet de barbarie) paraît éphémère et liée à un effet de mode, d'autres ressources locales sont appelées à revenir dans notre assiette. Certains comme la mûre, la fraise ou le raisin ont déjà largement leurs habitudes dans la cuisine.

D'autres méritent d'être redécouverts. Le fruit (en réalité un « faux-fruit » dans lequel on trouve des akènes) de l'églantier (*Rosa canina*), appelé cynor(r)hodon, qui n'est autre que le rosier sauvage présent dans la nature, se consomme après les premières gelées, tout comme les nèfles. Les pétales de ce rosier sauvage sont également consommés crus.

L'argouse, provenant de l'argousier (*Hippophae rhamnoides*), contient bien plus de vitamines C que le citron et se consomme en sirop ou en confiture. À la frontière du petit fruit (l'arbre qui le porte n'est pas si petit), la cornouille (issue du cornouiller mâle *Cornus mas*) connaît aussi un succès grandissant et rappelle le parfum de la framboise. Le sureau noir (*Sambucus nigra*) rassasie les oiseaux mais ses petites baies, une fois cuites, peuvent aussi se préparer en sorbet, gelée, confiture, vin de fruit, etc. Ne vous trompez pas de couleur, le sureau rouge (*Sambucus racemosa*) est quant à lui toxique !

Fructification abondante d'une variété grimpante de ronce à fruit.



Parmi les ouvrages, les sites internet et les lieux visités ou consultés pour la rédaction de cette brochure, voici quelques références à retenir :

- A Wépion (Namur), le Musée de la fraise et le Jardin des petits fruits permettent de découvrir l'histoire et les techniques de production de la fraise. Le musée et le jardin font aussi la part belle à une multitude d'autres petits fruits que l'on peut cultiver au jardin : www.museedelafraise.eu

- Des fruits toute l'année, R. et M. Motte, Editions Rustica, 2017

- Le traité Rustica des arbres fruitiers, D. Brochard et JY Prat, Editions Rustica, 2016

La framboise jaune est surprenante et apparemment moins recherchée par les oiseaux.



Merci à Dominique Crémer, Marc Fichers et Françoise Fulster-Rostenne pour leurs relectures attentives et leurs suggestions.

Texte et images : Nature in Progress (www.natureinprogress.be)

Mise en page : David Feron

Après le passage des oiseaux, les grappes de groseilles sont un peu déplumées.





En 2018, la « Semaine de l'Arbre » rend hommage aux petits fruitiers, l'arbre à grignoter.

Au menu : la myrtille, le cassis, le groseillier à grappes et le framboisier. Dévorez ces quelques pages et ces petits fruits n'auront plus aucun secret pour vous.

En développant la nature « ordinaire » de nos jardins, nous contribuons à la sauvegarde de la nature « extraordinaire » de notre région.

Cette brochure est disponible sous format papier au Centre d'Information et de Documentation en Environnement à Jambes et sous format numérique sur environnement.wallonie.be/semaine-arbre

ENVIRONNEMENT.WALLONIE.BE/SEMAINE-ARBRE

N° Vert : 1718 – www.wallonie.be

Publication gratuite, disponible sur demande

Avenue Prince de Liège, 15 – 5100 Jambes

081/33 51 80

com.dgarne@spw.wallonie.be