

En partenariat avec le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne et la Société d'histoire naturelle d'Autun

www.bourgogne-nature.fr



**FRUITS D'AUTOMNE.** La nature est riche de petites gourmandises.

# Petits fruits pour confitures

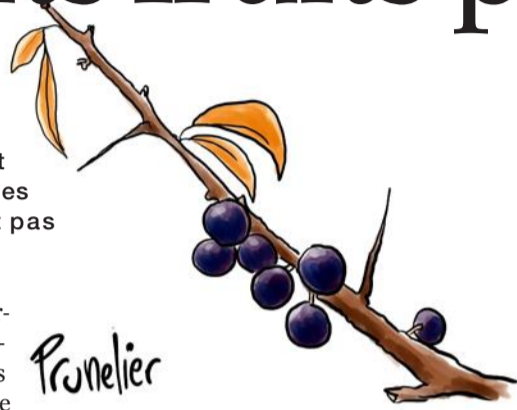
En botanique, les fruits ont des noms différents suivant leur structure. Baies ou fruits ne sont pas tous comestibles.

Certains, charnus, sont appelés des baies. Les graines ne sont alors pas protégées par une enveloppe rigide comme les pépins de la tomate, au contraire de la cerise qui est une drupe, car la graine se situe dans un "noyau". À l'arrivée de l'automne, baies et drupes mûrissent alors et place à la dégustation !

Mais attention, certains fruits peuvent être toxiques pour les mammifères et donc pour l'homme. C'est le cas des baies du lierre grim pant, de la vigne vierge ou de la viorne obier. En revanche, elles sont particulièrement appréciées des oiseaux.

## Concentré de vitamines

Les fruits du lierre sont d'un violet très sombre à maturité et jouent un rôle fondamental pour l'avifaune frugivore à la fin de l'hiver. On repère souvent les



Prunellier



Lierre ☠



Églantier



Sureau

merles et les grives à la recherche des dernières baies à cette saison. Donc méfiez-vous lorsque vous avez envie de goûter à un fruit d'un arbuste ou d'une liane inconnue ! Mieux vaut savoir si les baies sont comestibles ! Heureusement pour nous, d'autres plantes

fournissent des fruits qui ne sont pas dangereux pour notre santé, et bien au contraire ! Ils sont souvent des concentrés de vitamines. Le fruit le plus connu est sûrement la mûre, qui nous livrait ses mystères il y a quelques semaines. Mais d'autres méritent que l'on s'y



Aubépine

intéresse. Le sureau noir, par exemple fournit de belles grappes pendantes de baies noires. Une fois cuits, les fruits entrent dans la composition de gelées et de liqueurs. Mais prenez garde ! Lorsque la baie n'est pas mûre et donc de couleur verte, elle est toxique ! Les faux fruits du sorbier des oiseaux sont comestibles sous forme de confiture ou de compote après une cuisson prolongée, ce qui leur enlève leur amertume. L'aubépine fournit des cenelles, petites boules rouges, qui sont aussi comestibles. Les cornouilles rouges du cornouiller mâle, arbuste qui est l'un des premiers à fleurir au printemps, doivent être récoltées bien mûres. Une fois cuites et sucrées, elles feront une excellente confiture.

## À ramasser gelés

De nombreux fruits se consomment blets, c'est-à-dire une fois passés les premiers gels. C'est le cas des cynorrhodons produits par l'églantier ou rosier

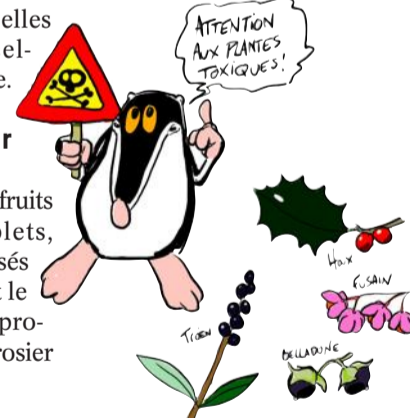
## À SAVOIR

Les églantines ou cynorrhodons sont 10 fois plus riches en vitamine C que les agrumes.

des chiens ou des drupes nommées prunelles du prunellier, un prunier sauvage. Quant aux prunelles, elles sont recouvertes, comme les prunes, de pruine, une sorte de cire qui leur donne un aspect poussiéreux.

Comme d'habitude, ne cueillez que des baies en hauteur pour éviter que celles-ci soient souillées par des déjections de renard qui peut être porteur de l'échinococcose alvéolaire.

Profitez de votre cueillette pour observer les animaux qui se réfugient en forêt, dans les haies, ... Pensez à noter vos observations en ligne sur [www.bourgogne-nature.fr](http://www.bourgogne-nature.fr) (E-Observations) et participez à l'inventaire régional de la Nature !



## UN GROUPE DE BÉNÉVOLES

### Rejoindre le Groupe chiroptères de Bourgogne

Savez-vous que les chauves-souris sont en voie de disparition et protégées par la loi ? Des experts naturalistes sillonnent le territoire bourguignon afin d'étudier la répartition et les mœurs des espèces en région pour mieux pouvoir œuvrer en leur faveur. Un groupe de bénévoles a été constitué, le Groupe chiroptères de Bourgogne, à l'initiative de la Société d'histoire naturelle d'Autun et le Parc naturel régional du Morvan. Passionnés ou amateurs contribuent à améliorer les connaissances en région sur ces petits mammifères. Ils s'informent des nouvelles données en région, des actualités nationales, participent à leur préservation en installant des aménagements de cohabitation appropriés chez eux ou auprès de collectivités, particuliers, etc, et en contribuant à leur sauvetage dans le cas d'animaux blessés (SOS Chauves-souris). Si vous souhaitez rejoindre le Groupe chiroptères de Bourgogne et être informés des actualités "chauves-souris" en région, contactez le coordinateur du groupe : Alexandre Cartier, [shna.cartier@orange.fr](mailto:shna.cartier@orange.fr). Tél. : 03.86.78.79.38.

## CINÉMA

### Juste dans la ville

Dans le cadre des 9<sup>es</sup> rencontres Bourgogne-Nature « La Nature près de chez soi » des 16 et 17 novembre 2012 projection du film primé au festival Ménigoute 2011 et aux Cistude d'Or 2012, *Juste dans la Ville*. Dans ce documentaire, la caméra se perd dans ce lieu clos qu'est le site des Sources en périphérie urbaine de Bordeaux ; un prétexte à réfléchir sur notre rapport à la na-

ture, notre acceptation de l'organique, du spontané, du sauvage... Soirée débat animée en présence de Christophe Coïc, directeur de l'association Cistude Nature.

**INFO** vendredi 16 novembre à 21 heures au cinéma l'Étoile de Saulieu. Entrée gratuite et ouverte à tous. [contact@bourgogne-nature.fr](mailto:contact@bourgogne-nature.fr) ou au 03.86.76.07.36.