

Tous les mois, pendant une année, nous avons fait une sortie sur un site proche de l'école, toujours au même endroit, pour voir l'évolution de la nature. Nous avons observé les végétaux, les animaux et les traces de leur présence. Nous avons relevé les marques des hommes. Nous avons mis toutes nos recherches sur le site de l'école, et nous nous sommes aperçus qu'il y avait beaucoup de baies. Voici toutes celles que nous avons vues.

Qu'est ce qu'une baie ?

Une baie est un fruit charnu sans noyau, renfermant des graines ou pépins.

Le cynorrhodon

C'est le fruit de l'églantier.
Cet arbuste est un rosier sauvage qui pousse dans les haies.
Le fruit rouge est comestible. Son nom populaire est le grattecul.
Il est très riche en vitamines, on en fait du sirop, de la gelée.
C'est également une plante médicinale.
Récolte de septembre à octobre.



L'aubépine

Le fruit de l'aubépine est mûr, donc rouge, en septembre octobre. Il est comestible, mais n'a pas beaucoup de goût : on le mélange avec des fruits rouges pour faire de la confiture.



Le sureau

Il existe plusieurs sureaux. Celui-ci est le sureau yèble, sa baie n'est pas comestible. Le sureau noir est utilisé en sirop et pour les confitures. C'est une plante médicinale.



Le fusain



La baie



Le crayon

Le fruit du fusain est très toxique. Il ressemble à une capsule quadrangulaire rose contenant 4 graines oranges.

L'arbuste pousse au bord de l'eau, dans des buissons, il peut mesurer jusqu'à 7 mètres de haut.

Son bois est aussi utilisé en sculpture. En brûlant les branches, on obtient une sorte de crayon.

L'arum

La baie apparaît sur une tige d'une trentaine de centimètres.

Elle est très toxique.



Baies sauvages

Les différentes baies

Beaucoup d'arbustes produisent des baies : l'églantier, l'aubépine, le fusain, l'airelle. Certaines baies peuvent être cultivées, comme le cassis, la framboise, la fraise, la groseille ou la mûre.

La tomate est une baie, ainsi que le raisin.

La mûre

Fruit de la ronce, la mûre peut être préparée en confiture, en sirop, en gelée.

On peut aussi l'utiliser sur des tartes ou boire son jus.

Récolte d'août à octobre.



La prunelle



De la taille d'une grosse cerise, cette baie est le fruit du prunellier.

Récolte à partir d'octobre, après les premières gelées.

La viorne

Baie toxique

En juin

fin juillet



Le troène

Les baies du troène sont très toxiques. On peut les voir tout l'hiver, accrochées à l'arbuste.



Leur rôle

Les baies servent de nourriture pour beaucoup d'oiseaux frugivores (qui se nourrissent de fruits) comme le merle, la grive, l'étourneau ou la fauvette.

Certains mammifères comme le renard, la martre, se nourrissent aussi en partie de baies.

Les baies ont donc un rôle très important, particulièrement dans l'écosystème de la haie.

Ce sont les oiseaux qui permettent à ces plantes de se propager et de se renouveler.

Un peu de vocabulaire

La haie / la baie

Ces deux mots se ressemblent. La baie est un fruit que l'on trouve souvent dans la haie.



ATTENTION

Jadis, les hommes connaissaient bien les baies. Ils les utilisaient en cuisine, mais aussi comme plantes médicinales.

Mais depuis 50 ans, beaucoup de haies ont disparu, et le mode de consommation des hommes a changé : les fruits sont achetés de plus en plus dans les grandes surfaces, et les « remèdes de grand-mère » ont été remplacés par les médicaments.

Les hommes connaissent sûrement moins bien les baies qu'autrefois.

Alors attention, ne cueille jamais des baies que tu ne connais pas, certaines peuvent être toxiques et même mortelles.

Attention aussi de ne pas manger des baies cueillies à moins de 50 centimètres du sol, un renard peut avoir laissé, avec ses crottes ou son urine, un ver qui peut donner une maladie mortelle : l'échinococcose.

Fais de la confiture de sureau noir : ramasse des graines de sureau, environ 1 kilo. Mets à cuire dans de l'eau pendant 15 minutes. Place ensuite un torchon sur un récipient, verse le fruit cuit. Le jus s'écoule. Ajoute 1 kilo de sucre au jus et fais cuire une heure. Les confitures sont prêtes.

Tu peux faire une tarte aux framboises et un melon farci à la crème de framboises en lisant la BTJ 99



Pour en savoir plus sur les baies, tu peux lire la [BTJ 99](#) « Les framboises », la [BTJ 411](#) « A la découverte de la haie »,

et plus encore en allant sur

Encycoop

